



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

**LISTË VERIFIKIMI PËR BAZAT FRIGORIFERIKE**

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 PËR BAZAT FRIGORIFERIKE

Të dhëna të përgjithshme për subjektin:

OBU

---

NUIS/NIPT

---

Nr. Licencës

---

Adresa

---

Administratori

---

Drejtuesi Teknik/ Personi Pergjegjesi

---

Veprimtaria specifike

---

Email

---

Tel/Cel

---

<b>Arsyeja e inspektimit</b>	Inspektim për licencim	
	Inspektim i programuar	
	Inspektim për verifikimin e korigjimit të shkeljeve të konstatuara	
	Inspektim jashtë programit	

**Kapaciteti Javor:**

Mish gjedhi (Ton)

---

Mish të imta (Ton)

---

Mish derri

---

Të tjera

---

<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	

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. 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”, VKM Nr. 434, datë 11.7.2018 Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit dhe Udhëzimi i Ministrit Nr.20 datë 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprake të praktikave të mira të higjenes, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizen e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore, Udhëzimit me Nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimorë” u konstatua:

Numri i dhomave dhe volumi i tyre

<b>Nr dhomave</b>	<b>Vol m3</b>	<b>Freskues</b>	<b>Ngrirës</b>	<b>Gjithsej</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
<b>Vollum gjithsej</b>				

<b>Nr .</b>	<b>Baza Ligjore</b>	<b>Pershkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)</b>	<b>Komente</b>
1	<b>Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2</b>	Struktura – A është e përshtatshme: Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimenteve ushqimore për të prodhuar ushqim të sigurtë?		
2	<b>Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/a</b>	Dyshemeja - A është e përshtatshme sipërfaqja, materiali, drenazhimi?		

<b>Nr .</b>	<b>Baza Ligjore</b>	<b>Pershkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)</b>	<b>Komente</b>
3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/b	A janë të përshtatshme muret- materiali, pa prezencë të papastërtive, myqeve, të papërshkueshëm,që lahen dizinfektohen deri në tavan?		
4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/c	Tavanet a zvogëlojnë kondensimin, praninë e myqeve?.		
5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/c	Dhomat frigoriferike a janë të përshtatshme për produktet?		
6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/e	Dyert a janë lehtësisht të pastrueshme dhe lejojë mbylljen efektive?		
7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/f	Dyshemeja a është e papërshkueshme që lahet, dizinfektohet?		
8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5	Ventilimi a është i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit?		
9	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 7	Ndriçimi a është i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit?		
10	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 2/d	Ruajtja e produkteve ushqimore në temperatura te duhura dhe monitorimi i tyre.		
11	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 4	Lavamanët a kanë rubineta me ujë të ngrohtë/ftohtë?		
12	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli II, pika 1	A ka një ambientet e përshtatshme për Paketim / etiketim		
13	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 , VKM Nr. 760, datë 16.9.2015	A ka gjurmueshmëri të produktit.		

Nr .	Baza Ligjore	Pershkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
14	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26, Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	A kryen procedura bazuar në parimet HACCP?		
15	Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Rreziqet a janë identifikuar?		
16	Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Pikat Kritike të Kontrollit a janë përcaktuar?		
17	Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit a është dokumentuar?		
18	Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Masat korrigjuese a janë përcaktuar.		
19	Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Procedura e verifikimit a është hartuar?		
20	Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	A ka dokumenta dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart?		
21	VKM Nr. 434, datë 11.7.2018	A është konforme ligjit etiketimi i produktit?		
22	Udhëzimi 22 datë 25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli II, pika 2	A ka regjister për monitorimin e pastrimit të mjeteve të punës?		
23	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli VI	A ka regjistër për monitorimin e menaxhimit i mbetjeve?		
24	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IV, pika 7	A ka regjistër për monitorimin e temp të mjeteve të transportit të mishit?		
25	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IV, pika 1, 5	A ka regjistër për monitorimin e pastrimit të mjeteve të transportit?		
26	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	Personeli a është i pajisur me librezë shëndetsore?		
27	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4	A ka nje plan-monitorimi të dëmtuesve?		

Nr .	Baza Ligjore	Pershkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
28	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	A është e përshtatshme garderoba për punonjësit		
29	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	A është e përshtatshme uniforma për punonjësit		
30	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli XII	A kryen trajnimet të personelit		
31	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		
31.1	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 ?		
31.2	Kapitulli II, pika 6 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)		
31.3	Kapitulli II, pika 6 gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A Prodhon, përpunon e shpërndan me shumicë e ushqimeve për kafshë që përdoren për ushqim, me kodin II.1.A.2. ?		
31.4	Kapitulli II, pika 6 gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Specialitet (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)?		
31.5	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 ?		
31.6	Kapitulli II, pika 7 VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka përshtatshmëri të njohurive dhe eksperiencës së drejtuesit teknik (sipas specifikimeve) ?		
31.7	Kapitulli II, pika 7 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Çertifikatë për drejtuesin teknik ?		
31.8	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) ?		

Nr .	Baza Ligjore	Pershkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
31.9	<b>Kapitulli II, pika 7</b>	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit ?		
31.10	<b>Kapitulli II VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 Kapitulli II, pika 7</b>	A disponon sipas rastit dokumente pronësie dhe ose përdorimi, si dhe/ose dokumente që pasqyrojnë cilësitë e këtyre faktorëve ?		
31.11	<b>VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 Kapitulli II, pika 7</b>	III. LICENCIMI I VEPRIMTARIVE TË NËNKATEGORISË II.1.B		
31.12	<b>Kapitulli I, pika 2 gërma b)</b>	A kryen Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore për njerëz (II.1B) ?		
31.13	<b>Kapitulli III, pika 12</b>	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit?		
31.14	<b>Kapitulli III</b>	A disponon sipas rastit dokumente pronësie dhe/ose përdorimi, si dhe ose dokumente që pasqyrojnë cilësitë e këtyre faktorëve ?		

**Shënim:**

- Kapacitet i lartë ruan mbi 10 ton mish të kuq ose rreth 6- 8 ton mish të bardhë në javë.
- Kapacitet mesatar ruan rreth 8-10 ton mish të kuq ose rreth 5-8 ton mish të bardhë në javë.
- Kapacitet i ulët ruan rreth 5-8 ton mish të kuq ose 3-5 ton mish të bardhë në javë.

**INSPEKTORËT**