



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

**LISTË VERIFIKIMI-PËR THERTORET E SHPENDËVE E LAGOMORFËVE**

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 THERTORET E SHPENDËVE E LAGOMORFËVE

OBU

---

NUIS/NIPT

---

Nr.Licencës

---

Adresa

---

Administratori

---

Tel/Cel

---

Email

---

Emri i Përfaqësuesit të Subjektit/ Pozicioni

---

Tel/Cel

---

Email

---

Drejtuesi teknik

---

Veprimtaria specifike

---

Kapaciteti Javor

Mish shpendi

---

Mish Lagomorfëve

---

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

<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 rrishtit ekzistues</b>	Ulet	
	Mesëm	
	I lartë	

<b>Arsyeja e inspektimit</b>	Miratim fillestar	
	Inspektim i programuar	
	Inspektimi në vijim'	
	Inspektim special	

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. 434, datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”; 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 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” u konstatua:

<b>Nr .</b>	<b>Baza Ligjore</b>	<b>Përshkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)</b>	<b>Komente</b>
<b>1</b>		Ndërtesa, pjesa e jashtme		
<b>1.1</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2	A është vendndodhja e stabilimentit në një zonë ku nuk ka risk të dukshëm kontaminimi?		
<b>1.2</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I Kapitulli I, pika 2-a	A janë ambjentet e jashtme të mirëmbajtura dhe në kushte të mira?		
<b>1.3</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I Kapitulli I, pika 2-a	A janë ambientet rrethuese të mirëmbajtura dhe nuk kanë: prani mbeturinash, bimësi të dendur, përmytje, etj ?		
<b>1.4</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2-b	Pjesa e jashtme e ndërtesës a mirëmbahet siç duhet?		
<b>1.5</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2-b	Vendndodhja a është në një vend që nuk shkakton kontaminim dhe larg zonave të banuara?		
<b>1.6</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/a	A kanë një dhomë ose hapësirë të mbuluar për pritjen e kafshëve dhe për inspektimin e tyre para therjes?		
<b>2</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2	Pjesa e brendshme e ndërtesës - Planimetria		
<b>2.1</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2	A është ndërtimi, dizenjimi, planimetria, dhe madhësia e thertores e pershtatshme?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
2.2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2	Ambjentet brenda të cilave manipulohet ushqimi, a mbahen të pastra dhe mirëmbahen në gjendje pune		
2.3	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë I Kapitulli II pika 1,2, 3	Ndërtimi, dizenjimi, Planimetria, dhe madhësia e thertores:		
2.3	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë I Kapitulli II pika 1,2, 3	-A lejojnë mirëmbajtjen, pastrimin dhe/ose dezinfektimin e duhur?		
2.3	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë I Kapitulli II pika 1,2, 3	- A shmangin ose minimizojnë kontaminimin nga ajri?		
2.3	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë I Kapitulli II pika 1,2, 3	-A sigurojnë hapësirën e duhur të punës, dhe lejon kryerjen e të gjitha operacioneve në mënyrë higjienike?		
2.4	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 1	Ndërtimi, Planimetria dhe madhësia e ambjenteve të brendshme të thertores:		
2.4	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 2/b	-A sigurohet mbrojtja 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 ?		
2.4	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 2/c	-A lejon zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen nga kontaminimi dhe kontrollin nga dëmtuesit ?		
2.5	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 ?		
2.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 1/d	A është ndërtimi, planimetria dhe madhësia e ambjenteve të brendshme të thertores në menyre të tillë që të sigurojë, kur është e nevojshme, trajtimin e produkteve ushqimore në temperaturën e kontrolluar, kushtet e mjaftueshme për ruajtjen e tij në temperaturën e duhur, dhe me kapacitetin e mjaftueshëm në mënyrë të tillë që të mundësojë monitorimin e këtyre temperaturave dhe, kur është e nevojshme, regjistrimin e tyre ?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
2.7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/a	Sipërfaqet e dyshemesë a mirëmbahen në kushte të mira pune? A janë sipërfaqe të lëmuar dhe rezistente, të dërtuar me material të papërshkueshëm, jopërthithëse, jotoksike, që lahen me lehtësi, dhe kur është e nevojshme, të dezinfektohen? Bashkimet e dyshemeve me muret a janë në cilësinë e duhur, hermetike kundër grumbullimit të ujit, dhe te parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë ?		
2.8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/b	Sipërfaqet e mureve a mirëmbahen në kushte të mira pune ? A janë lehtësisht të pastrueshme dhe kur është e nevojshme, dezinfektohen? Muret a janë të ndërtuara me materialeve të papërshkueshme, jopërthithëse, jotoksike dhe a lahen me lehtësi ?		
2.9	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/b	Muret a mirëmbahen në gjendje të pastër?		
2.10	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 shtojca I, Kreu I pika C/b	A janë bashkimet e mureve me dyshemene në cilësinë e duhur, hermetike kundër grumbullimit të ujit, dhe te parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë ?		
2.11	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 8	A janë instalimet e shkarkimeve të përshtatshme për të parandaluar riskun e kontaminimit të ambienteve të punës ? Ndërtimi i dyshemetë a lejojnë kullimin e përshtatshëm nga sipërfaqja, kur nevojitet?		
2.12	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 9	A janë kanalet e shkarkimit të hapura, të projektuara në mënyrë të tillë që parandalon rrjedhën e ndotur në zona të pastra ?		
2.13	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 10	A është çdo kanal ose paisje në dyshemenë e lidhur me sistemin e kullimi? A janë të paisura me një kurth të efektshëm? A janë daljet e jashtme të mbuluar për të minimizuar hyrjen e brejtësve ose dëmtuesve të tjerë?		
3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/ b	Ndërtimi Muret (ambjentet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen)		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/ b	Muret a kanë sipërfaqe të lëmuar deri në një lartësi të përshtatshme që të pastrohen? Muret a mirëmbahen pastër? a kanë ngjyrë të çelët dhe a janë në gjendje të mire?		
3.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/c	A kanë tavanet dhe instalimet e sipërme në ambientet e prodhimit sipërfaqe të lëmuar të papërshkueshëm dhe lehtësisht të pastrueshme? Sipërfaqet a plotësojnë këtë kërkesë?: - A është suvatim i lëmuar?, i lyer?, dhe a mundet të lahet - Sistemi tavani të fiksuar: - Tavane të varur a janë me material jo-poroz? A mirëmbahen? Nuk duhet të lejojnë rritjen e myqeve, grumbullimin e papastërtive, kondensimin, si dhe rënien e papastërtive të ngurta.		
3.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/d	Dritaret a jenë të përshtatshme dhe të lejojnë pastrim efektiv? Dritaret që hapen nga jashtë në ambjente ku trajtohet ushqimi a janë të pajisura me rrjetë kundër insekteve dhe dëmtuesve? Dizajni i tyre a mundëson pastrim të lehtë? Rrjetet kundër insekteve a hiqen lehtësisht për t'u pastruar?		
3.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/d	A janë dritaret dhe hapjet e tjera të ndërtuara në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive dhe kondensimin ?		
3.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/d	A janë dritaret dhe hapësirat e tjera që hapen në mjedisin e jashtëm ë pajisura me rrjetë kundër insekteve, sipas nevojës?		
3.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/d	Rrjetet kundër insekteve a hiqen lehtësisht për t'u pastruar?		
3.7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/e	Dyert (ambientet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen).		
3.8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/e	A janë dyert lehtësisht të pastrueshme dhe aty ku është e nevojshme, të dezinfektohen?		
3.9	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/e	A janë dyert të ndërtuara me materiale të lëmuara dhe të papërshkueshëm nga uji?		
3.10	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/e	Të gjitha dyert e brendshme dhe të jashtme (ku është e nevojshme), a lejojnë mbylljen efektive dhe kundër demtuesve?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1 1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 1/e	A mirmbahen dyert në kushte higjenike?		
3.1 2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 7	A është ndriçimi i mjaftueshëm në të gjitha ambientet e thertores? A sigurohet ndriçimin i përshtatshëm dhe a është i mjaftueshëm mekanik ose natyral?		
3.1 3	Urdhër Nr. 10, datë 13.01.2010 Shtojca 2 Kreu I pika 7	A janë pajisjet e ndriçimit të mjaftueshëme dhe të mbrojtura, a mbahen në gjendje të pastër?		
3.1 4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 6	Ajrosja dhe ventilimi me mjete natyrale ose artificiale a është i përshtatshëm dhe i mjaftueshëm?		
3.1 5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 5	A ekzistojnë filtra dhe pjesët e tjera që kërkojnë pastrim? Ndërrim tyre a zëvendësohen ose hiqen me lehtësi?		
3.1 6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 5	A shmanget kalimi mekanik i rrymave të ajrit nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër?		
3.1 7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 5	Sistemi i ventilimit a mirembahet në kushte higjenike dhe parandalon futjen e dëmtuesve?		
3.1 8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 4	Ambientet e larjes së duarve. A kanë mjediset një numër të mjaftueshëm lavamanësh në vende të përshtatshme?		
3.1 9	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 3	Stabilimenti a zotëron një numër të përshtatshëm lavamanësh të vendosur në vende të përshtatshme?		
3.2 0	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 4	Lavamanët a kanë ujë të rrjedhshëm, të ngrohtë dhe të ftohtë, detergjentë larësë dhe tharje në mënyrë higjenike?		
3.2 1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli II, pika 5	Pajisjet a mirëmbahen në kushte higjenike?		
3.2 2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II Kapitulli I, pika 4	Ambientet për larjen e ushqimeve a janë të mjaftueshme? kur është e nevojshme a janë të ndara nga ambientet e larjes së duarve?		
4	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021..	<b>Pajisjet dhe veglat</b>		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
4.1	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ b/v	Linja e therjes a janë projektuar që të lejojë përparimin e vazhdueshëm të procesit të therjes në menyre që të shmangë ndotjet e ndërsjellta midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes?		
4.2	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Pajisjet a mbahen në gjendje të mirë pune? A ka registri të kontrollit/mirëmbajtjes së tyre për të treguar kur pajisjet kanë nevojë të zëvendësohen ?		
4.3	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ b/v	Kur në të njëjtën ndërtesë a operohet me më tepër se një linjë therjeje? A ka ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e mishrave nga njëri-tjetri?		
4.4	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ b/v	Pajisjet a janë të instaluar në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin e përshtatshëm të tyre dhe të hapësirës përreth tyre?		
4.5	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ b/i	Për të shmangur ndotjen e mishit, a kanë një numër të mjaftueshëm dhoma, të përshtatshme për operacionet që po kryhen?		
4.6	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ b/ii	A kanë një dhomë të veçantë për heqjen e të përbrendshmeve dhe kryerjen e veprimeve të mëtejshme? përfshirë shtimin e erëzave në karkasat e shpendëve, përveç nëse autoriteti kompetent autorizon ndarjen në kohë të këtyre operacioneve brenda thertores specifikuar rast pas rasti ?		
4.7	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ b/iii	A sigurojnë ndarjen në hapësirë ose në kohën e operacioneve të mëposhtme: (i) trulllosje dhe cgjakësim? (ii) heqjen e pendëve ose lëkurën? dhe çdo mënyrë tjetër përvëlimi? dhe (iii) shperndarjen e mishit ?		
4.8	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ b/iii	A kanë instalime që parandalojnë kontaktin midis mishit dhe dyshemesë, mureve dhe pajisjeve?		
4.9	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/c	A kanë lehtësira për mjete dezinfektimi me ujë të nxehtë të furnizuar në jo më pak se 82 ° C, ose një sistem alternative që ka një efekt ekuivalent ?		
4.10	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ç	A ka ambjent frigoriferik të veçantë për depozitimin e mishit të bllokuar dhe ambjente të veçanta për magazinimin e mishit të shpallur si të papërshtatshëm për konsum human?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
4.1 1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli V pika 1/a/b	A janë artikujt, mjetet dhe pajisjet në kontakt me ushqimin: - me material të tillë që minimizon cdo rrezik kontaminimi dhe mundësojë pastrimin dhe kur është e nevojshme të dezinfektohet? - A mirëmbahen ne gjendje te mirë dhe të pastër? – A mbahen në kushte të mira pune?		
4.1 2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/d	A ka ambiente dhe mjete të përshtatshme, të cilat nevojiten për pastrimin, dezinfektimin dhe ruajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës?		
4.1 3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli II pika 2	A janë të përshtatshme ambiente dhe mjete të cilat nevojiten për pastrimin, dezinfektimin dhe ruajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës? Këto ambiente a ndërtohen me materiale rezistente ndaj korrozionit, lehtësisht të pastrueshme dhe furnizohen me ujë të ftohtë dhe të nxehtë ?		
4.1 4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I pika 10	Agjentët e pastrimit dhe dezinfektimit a janë të etiketuar siç duhet dhe ruhen në zonë joushqimore kur nuk përdoren? A përdoren ato sipas praktikave të mira dhe udhëzimeve?		
4.1 5	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/ç	Pajisjet për larjen e duarve të përdorura nga personeli i angazhuar në trajtimin e mishit të ekspozuar a kanë çezmat të dizenuara për të parandaluar përhapjen e ndotjes?		
4.1 6	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/d	A ka një vend të veçantë me lehtësira të përshtatshme për pastrimin, larjen dhe dezinfektimin e: (a) pajisje transporti të tilla si arka? dhe(b) mjetet e transportit? Këto vende dhe lehtësira nuk janë të detyrueshme për (b) nëse vendet dhe objektet e autorizuara zyrtarisht ekzistojnë afër.		
4.1 7	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/dh	A kanë një dhomë të mbyllur të pajisur siç duhet ose, kur është e nevojshme, hapësirë për përdorimin ekskluziv të shërbimit veterinar ?		
5	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 3	Ambientet e prerjes se mishit të shpendëve dhe langomorfëve Dhomat e prerjes		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
5.1	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 3/a	OBU duhet të sigurojë që ambientet e trajtimit dhe prerje se mishit të shpendëve dhe/ose logomorve: (a) A janë ndërtuar në mënyrë që të shmangin ndotjen e mishit? A lejon përparimit të vazhdueshëm të operacioneve? ose (ii) A siguron ndarje ndermjet tufave të ndryshme të prodhimit?		
5.2	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 3/b	(b) A ka një dhomë të veçantë për ruajtje të mishit të paketuar dhe të ekspozuar, përveç nëse ruhen në periudha të ndryshme ose në atë mënyrë që materiali i paketimit dhe mënyra e ruajtjes të mos mund të jenë burim ndotjeje për mishin?		
5.3	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 15/b	Pajisjet, dhomat e prerjes a janë të pajisura që mishit ë mbahet në jo më shumë se 3°C për rropullitë dhe 4°C për mishin, me anë të një temperature ambienti jo më shumë se 12°C ose një sistem alternative me efekt të barabartë?		
5.4	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 3/c	A kanë ambiente dhe pajisje prerëse për të siguruar përputhjen e kërkesave të higjenës gjatë dhe pas prerjes dhe heqjes se kockave?		
5.5	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 3/ç	Për të shmangur ndotjen e mishit, a kanë një numër të mjaftueshëm dhoma, të përshtatshme për operacionet që po kryhen?		
5.6	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 3/d	A kanë ambient me mjete dezinfektuese me ujë të nxehtë të furnizuar në jo më pak se 82 ° C, ose një sistem alternative që ka një efekt ekuivalent?		
5.7	VKM Nr. 760, datë 16.9.2015	A ka gjurmueshmëri para dhe pas therjes? Kafshët ose në rastet përkatëse, çdo tufë kafshësh të dërguara për therje a identifikohet në mënyrë që të gjurmohet origjina e tyre?		
5.8	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 15/c	Kontaminimi i ndërsjellë: Kur ndërtesat janë të miratuara për prerjen e mishit të specieve të ndryshme, a merren masa parandaluese për të shmangur kontaminimin ndërmjet tyre? A është e ndare veprimtaria sipas specieve të ndryshme ose sipas vendit, ose sipas kohës, në rastet e nevojshme.?		

<b>Nr .</b>	<b>Baza Ligjore</b>	<b>Përshkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)</b>	<b>Komente</b>
<b>5.9</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 4	A ka numër të mjaftueshëm dhomash, të përshtatshme për operacionet që kryhen?		
<b>5.10</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 15/ç	Per mishin që qërohet nga kockat dhe pritët para se të arrijë temperaturën: dhoma e prerjes a ndodhet në të njëjtin vend me ndërtesën e therjes? , Mishi a transferohet drejt dhomës së prerjes ose drejtpërdrejt nga ndërtesa e therjes, ose pas një periudhe pritjeje në një dhomë ftohjeje apo dhomë frigorifer?		
<b>5.11</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 15/d	A janë kushtet e përshtatshme për paketimin dhe ftohjen e mishit?		
<b>5.12</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/B, pika 41/b	Kondensimi gjatë ftohjes, procesi i ftohjes a shoqërohet me ventilim të mjaftueshëm për të parandaluar kondensimin në sipërfaqen e mishit ?		
<b>5.13</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 2/iv	A ka instalime që parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe dysHEMEVE, mureve dhe pajisjeve ?		
<b>5.14</b>		Ambalazhimi/paketimi i produkteve		
<b>6</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli X	Materialet e ambalazhimit a ruhen në kushte higjienike dhe mbrohen ndaj kontaminimit ?		
<b>6.1</b>	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021.. Kreu I/C, pika 15/dh	Operacionet e ambalazhimit dhe paketimit të materialeve a kryhen në mënyrë të tillë që të shmangët kontaminimi i produktit ?		
<b>6.2</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli X	Të gjitha materialet e paketimit a janë për përdorim vetëm në ushqime? A është e dokumentuar?		
<b>6.3</b>	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV	TRANSPORTI, NGARKIMI DHE SHKARKIMI		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV	Transportuesit dhe/ose kontejnerët që përdoren për transportin e produkteve ushqimore duhet: - A mbahen pastër dhe mirëmbahen në gjendje të mirë dhe në kushte që të mbrohen produktet ushqimore nga kontaminimi? dhe – kur është e nevojshme – A janë te projektuara dhe të ndërtuar në mënyrë të tillë që lejojnë pastrim dhe/ose dezinfektim te pershtatshem?		
7.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV	- Automjetet dhe kontejnerët a janë në gjendje të mirë fizike dhe pune. A janë të pastra dhe pa lëndë që lëshojnë erë?		
7.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV	Kontenierët në automjete dhe/ose vetë kontejnerët a përdoren për transportin e sendeve të tjera përveç produkteve ushqimore ?		
7.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV	Produktet ushqimore a vendosen në transportues dhe/ose kontenierë dhe mbrohen në mënyrë që të minimizohet risku i kontaminimit?		
7.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV	Automjetet frigoriferike per transportin e karkasave apo mishit dhe mbajtjan në temperaturën e duhur. Pajisjet e kontrollit a mundësojnë monitorim të këtyre temperaturave?		
7.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV	Mishi dhe mishi i prerë a mbrohen për të minimizuar rrezikun e kontaminimit gjatë ngarkimit / shkarkimit.?		
7.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VII	FURNIZIMI ME UJË		
8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 1	Furnizim ujë të pijshëm a munderson moskontaminimin e produkteve ushqimore?		
8.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 1	A ka një burim të duhur uji të pijshëm me sasinë dhe cilësinë e përshtatshme, që të përdoret kur është e nevojshme për të garantuar moskontaminimin e produkteve ushqimore ?		
8.2		A ekziston një burim furnizimi me energji për emergjenca?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
8.3	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 qarkullon në një sistem të ndarë të identifikuar?		
8.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 2	-Uji jo i pijshëm a qarkullon ne sistemet e ndara nga uji i pijshëm?		
8.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d Shtojca II Kapitulli VII pika 3	Uji a testohet periodikisht me kampionë, për t'u siguruar që ka cilësinë e duhur dhe përmbush kërkesat e rregulloreve të ujit?		
8.5	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 përbënë risk kontaminimi?		
8.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I pika 3	Ambientet për punëtorët		
9	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I pika 3	A ka nje numër të mjaftueshëm tualetesh me shkarkim uji? A janë të lidhur tualetet me një sistem efektiv shkarkimi?		
9.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I pika3	Dera e tualetit nuk ka dalje direkt me dhomat ku trajtohen mishrat. Ambientet e tualeteve a kanë ventilim të përshtatshem natyrale ose mekanike?		
9.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli I, pika 4	Pozicioni i ambienteve për larjen e duarve dhe sterilizimin a garantojë përdorimin nga i gjithë personeli? Vendndodhja dhe pajisja a janë të përshtatshme, të pastëra dhe në gjendje të mire?		
9.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Dhomat e zhveshjes dhe Higjiena personale		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
10	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Dhomat e zhveshjes a jenë të ndara nga tualetet (tualetet të ndara për burrat dhe gratë) dhe të ndara nga ambientet e prodhimit ? A mbahen pastër dhe në gjendje të mire? Ambientet e zhveshjes a kanë ajrosje të përshtatshme natyrale ose mekanike.		
11	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	Personeli që punon në ambientet e manipulimit të ushqimeve a kanë nivel të lartë pastërtie personale?		
11.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	Veshjet e personelit janë të përshtatshme, të pastra?, kur është e nevojshme, a mbajnë veshje mbrojtëse?		
11.2	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, gërvishje ose infeksion lëkure?		
11.3	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?		
11.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4.	Kontrolli ndaj insekteve/kafshëve të dëmshme		
12	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4.	A ka procedura të përshtatshme për kontrollin ndaj dëmtuesve.		
12.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4.	A ka procedura të përshtatshme për të mos lejuar kafshët shtëpiake që të futen në ambientet ku ushqimi përgatitet, trajtohet ose ruhet?.		
12.2	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010.	Pikat e kutive të zeza a specifikohen dhe identifikohen qartë ?		
12.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IX,pika 8.	A ka një evidence të kurtheve me lëndë toksike në dhomën e ushqimeve?		
12.4	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1, 2, 3, 4	<b>Mbetjet ushqimore</b>		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
13	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 ?		
13.1	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.		
13.2	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 2,	Kontejnerët a kanë konstruksionin e duhur? a mbahen në gjendje të mire? A pastrohen kollaj dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohen?		
13.3	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 3	A janë të mjaftueshme mjediset për ruajtjen dhe largimin e mbetjeve ushqimore, nënprodukteve të pangrënshme dhe mbeturinat e tjera?		
13.4	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?		
13.5	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 4	Të gjitha mbetjet a eliminohen në një mënyrë higjienike dhe ekologjike në përputhje me legjislacionin e komunitar, që të mos përbëjnë një burim kontaminimi direkt ose indirect ?		
13.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli XII	<b>Trajnimi i personelit</b>		
14	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A ka regjistra të trajnimit të personelit, verifikim të moduleve të trajnimit dhe vlerësimit të të trajnuarve?		
14.1	Ligji 9863 dt. 28.01.2008	A është i licencuar stabilimenti per aktivitetin therje te shpendeve?		
15	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26, Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	<b>Zbatimi dhe mbajtja e një procedure të përhershme bazuar në parimet HACCP</b>		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
15.1	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	PROGRAMET E PARAKUSHTEVE		
15.2	Udhëzimi 20 dt.25.11.2011	A ka procedura të pastrimit dhe dezinfektimit?		
15.3	Udhëzimi 20 dt.25.11.2012	A ka procedura të kontrollit të furnizimit me ujë?		
15.4	Udhëzimi 20 dt.25.11.2013	A ka procedura për kontrollin e demtuesve ?		
15.5	Udhëzimi 20 dt.25.11.2014	A ka nje program të trajnimit për punëtorët.		
15.6	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A kryhet zbatimi dhe mbajtja e procedurës të bazuar në parimet HACCP?		
15.7	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A ka nje Diagramë/Tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces ?		
15.8	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Rreziqet a janë identifikuar?		
15.9	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Pikat Kritike të Kontrollit a janë përcaktuar.		
16	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit a është miratuar? (Evidencat mbi funksionimin)		
16.1	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 ?		
16.2	Kapitulli II, pika 6 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)		
16.3	Kapitulli II, pika 6 gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A prodhon, përpunon e shpërndan me shumicë ushqimeve për kafshë që përdoren për ushqim, me kodin II.1.A.2. ?		
16.4	Kapitulli II, pika 6 gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka specialitet (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)?		
16.5	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 ?		
16.6	Kapitulli II, pika 7 VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka përshtatshmëri të njohurive dhe eksperiencës së drejtuesit teknik (sipas specifikimeve) ?		
16.7	Kapitulli II, pika 7 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Çertificatë për drejtuesin teknik ?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
16.8	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) ?		
16.9	Kapitulli II, pika 7	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit ?		
16.10	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 ?		
16.11	VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 Kapitulli II, pika 7	III. LICENCIMI I VEPRIMTARIVE TË NËNKATEGORISË II.1.B		
16.12	Kapitulli I, pika 2 gërma b)	A kryen Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore për njerëz (II.1B) ?		
16.13	Kapitulli III, pika 12	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit?		
16.14	Kapitulli III	A disponon sipas rastit dokumente pronësie dhe/ose përdorimi, si dhe ose dokumente që pasqyrojnë cilësitë e këtyre faktorëve ?		

**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 mesatar:** rreth 4000-6000 kafshë në javë, trajtojnë rreth 5-8 ton mish të bardhë në javë
- Kapacitet i ulët:** rreth 2500-4000 në javë, trajtojnë rreth 3-5 ton mish të bardhë në javë.

**INSPEKTORËT**