



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

PROTOKOLL-KONTROLLI MBI REZULTATET E INSPEKTIMIT SANITARO
VETERINAR TË STABILIMENTEVE QË PRODHOJNË E PERPUNOJNË PRODHIME
DETI PËR KONSUM NJERËZOR

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

PROTOKOLL-KONTROLLI MBI REZULTATET E INSPEKTIMIT SANITARO VETERINAR TË
STABILIMENTEVE QË PRODHOJNË E PERPUNOJNË PRODHIME DETI PËR KONSUM NJERËZOR

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.25 datë 25.11.2010 “Kushtet e higjenes dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit” rregulloret në fuqi ligjin nr. 10 465, datë 29.9.2011: “Për Shërbimin Veterinar në Republikën e Shqipërisë”)

Nr. i NIPT

Nr. Licencës

Adresa

Administratori

Tel/Cel

Email

Nr. CE

Veprintaria specifike

Aftësia përpunuese prej ton në muaj

Destinacioni

Drejtuesi Teknik

Klasifikimi:	Stabiliment	
	Bazë frigoriferike	
	Njësi shitje	

Arsyeja e inspektimit	Inspektim për licencim	
	Inspektim i programuar	
	Inspektim për verifikimin e korigjimit të shkeljeve të konstatuara	
	Inspektim jashtë programit	

Zinxhiri shpërndarjes produkteve	Rajonal	
	Kombëtar	
	BE	
	Jo BE	

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

Kategoria e rrishtues ekzistues	Ulet	
	Mesëm	
	I lartë	

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
Kërkesa të përgjithshme të higjienës të zbatueshme për të gjithë operatorët e biznesit ushqimor			
1	Mirëmbajtja e stabilimentit, ambienti i jashtëm		
1.1	a) Stabilimenti ndodhet në një zonë ku nuk ka risk të dukshëm kontaminimi. b) Ambientet rrethuese janë të mirëmbajtura dhe pa mbeturina, bimësi të dendur, përmblytje, etj. c) Pjesa e jashtme e ndërtesës mirëmbahet në kushte të duhura		
2	Mirëmbajtja e stabilimentit, ambienti i jashtëm		
2.1	Ambjentet mbahen pastër dhe në gjendje të mirë fizike dhe pune. Planimetria e stabilimentit me rendin e punës (fluksin) të treguar qartë, me përshkrim, si dhe pa kryqëzime të mundshme që përbëjnë rrezik kontaminimi. Mjediset për prodhimin/përpunimin plotësojnë parametrat e kërkuar.		
2.2	Projektimi, planimetria dhe përmasat e ambienteve janë të ndërtuara në mënyrë të përshtatshme. Lejojnë mirëmbajtje të përshtatshme, pastrim dhe/ose dezinfektim. Të gjitha llojet e mbetjeve (p.sh. mbeturinat e përgjithshme, mbetjet e produkteve të peshkimit duhet të largohen sipas kërkesave në përputhje me legjislacionin mjedisor. Hapësira e përshtatshme të punës që lejojnë kryerjen e të gjitha proceseve në kushte higjienike.		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
2.3	Projektimi, planimetria dhe madhësitë e ambienteve: Janë të përshtatshme për mbrojtjen ndaj akumulimit të papastërtive, kontaktit me materialet toksike, rënien e grimcave në produkt dhe formimin e kondensimit apo formimit të padëshiruara të mykut mbi sipërfaqe. Lejojnë praktika të mira higjienike, përfshirë mbrojtjen ndaj kontaminimit dhe insekteve/ brejtësve ose dëmtueve të tjerë.		
2.4	Projektimi, planimetria dhe përmasat e ambienteve, kur është e nevojshme, ofrojnë kushte manovrimi dhe ruajtjeje të përshtatshme, me temperaturë të kontrolluar dhe me kapacitetin e mjaftueshëm për ta mbajtur produktet e peshkimit në temperaturat e duhura, si edhe të projektuara për të mundësuar monitorimin e këtyre temperaturave dhe regjistrimin e tyre		
3	Kërkesat për sipërfaqen e mureve, tavaneve, dyshemeve. Dritaret janë hermetike për të parandaluar kontaminimet.		
3.1	Ambientet e lëndës së parë janë të ndara nga ambientet e përpunimit.		
3.2	Sipërfaqja e dyshemeve në kushte të mira, me shtresë të lëmuar dhe rezistente, ndërtuar me material jo përthithës, që është lehtësisht i pastrueshëm, jotoksik, i padepërtueshëm, dhe lehtësisht i desinfektueshëm. Bashkimi i murit me dyshemenë duhet të jetë hermetike dhe kundër ujit, për shmangien e rritjes së mikroorganizmave.		
3.3	Sistemet e drenazhimit janë të përshtatshme për të parandaluar rrezikun e kontaminimit të ambjentëve të punës.		
3.4	Ndërtimi lejon drenazhim të përshtatshëm.		
3.5	Cdo kanal ose pajisje në dysheme që është e lidhur me sistemin e shkarkimit duhet të kenë një rrjetë mbrojtëse (piletë). Çdo dalje e jashtme duhet të jetë e mbuluar për të minimizuar hyrjen e brejtësve ose dëmtueve të tjerë.		
3.6	Ambjentet ku trajtohen përpunohen apo prodhohen produktet e peshkimit Sipërfaqja e mureve është në kushte të mira dhe janë ndërtuar me materiale të padepërtueshme, jo përthithëse, jotoksike, lehtësisht të pastrueshme dhe të dezinfektueshme		
3.7	Muret kanë sipërfaqe të lëmuar deri në një lartësi të përshtatshme dhe lehtësisht te pastrueshme. Muret mirëmbahen pastër, kanë ngjyrë të çelët dhe janë në gjendje të mirë.		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.8	<p>Tavani në ambientet e prodhimit/përpunimit duhet të ketë sipërfaqe të lëmuar dhe të padepërtueshme dhe lehtësisht i pastrueshëm.</p> <p>Sipërfaqet që duhet të plotësojnë këtë</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suvatim i lëmuar, i lyer, lehtësisht i pastrueshëm. kërkesë përfshijnë: • Sistemi tavani të fiksuar • Tavane të varur • Tavanë joporozë. <p>Ato duhet të mirëmbahen. Duhet te parandalojnë grumbullimin e papastërtive, krijimin e kondesimit, rritjen e myqeve dhe rënien e papastërive të ngurta.</p>		
3.9	<p>Dritaret dhe dyert duhet të mbyllen me puthitje dhe të jenë lehtësisht të pastrueshme. Të gjitha dritaret e jashtme në ambientet e prodhimit duhet të pajisen me rrjeta kundër insekteve. Rrjetat duhet të dizenjohen të tilla që të mundësojnë lehtësisht pastrimin e tyre.</p>		
3.10	<p>Ndriçimi është i mjaftueshëm në të gjitha ambientet. Ambientet ku përpunohen/magazinojnë produktet e peshkimit kanë dritë natyrale dhe/ose artificiale të mjaftueshme.</p>		
3.11	<p>Objektet e ndriçimit mbrohen, mirëmbahen dhe janë të pastra</p>		
3.12	<p>Ajrosja/ventilimi me mjete natyrale ose artificiale është i përshtatshëm dhe i mjaftueshëm.</p>		
3.13	<p>Shmanget fluksi mekanik i ajrit nga zonat e kontaminuara te zonat e pastra.</p>		
3.14	<p>Ajrosje e mirë që parandalon futjen e aromave dhe kondensimin, ajër i filtruar me sisteme presioni.</p>		
3.15	<p>Sistemi i ajrosjes mbahet pastër dhe nuk lejon futjen e dëmtuesve.</p>		
3.16	<p>Ambientet e larjes së duarve. Ambientet kanë numër të mjaftueshëm lavamanësh në vende të përshtatshme.</p>		
3.17	<p>Ujë i rrjedhshëm i ngrohtë dhe i ftohtë, detergjent larës për duart dhe pajisje higjienike tharjeje.</p>		
3.18	<p>Ambientet mbahen pastër.</p>		
4	<p>Sipërfaqet, pajisjet dhe veglat</p>		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
4.1	Sipërfaqet (përfshirë sipërfaqet e pajisjeve) në kontakt me produktin, duhet të mirëmbahen në gjendje të mirë dhe të jenë lehtësisht të pastrueshme (kur është e nevojshme edhe të dezinfektohen, prodhuar prej materiali të lëmuar, që pastrohet lehtësisht, rezistent ndaj gërryerjes dhe jotoksik. Sipërfaqet e kontaktit duhet të jenë prej materiali të përshtatshëm për përdorim në stabiliment ushqimor, rezistent ndaj gërryerjes dhe inerteve.		
4.2	Mirëmbajtja në gjendje të mirë. Regjistër për mirëmbajtjeje të pajisjeve. Kjo mund të tregojë se kur pajisjet kanë nevojë të zëvendësohen.		
4.3	Regjistra mirëmbajtjeje për masat parandaluese. Kjo mund të tregojë kohën kur pajisjet kanë nevojë të zëvendësohen.		
4.4	Regjistrat dhe procedurat e kalibrimit. Kalibrimi të kërkohet për pajisjet e përdorura në stabiliment.		
4.5	Të gjitha pajisjet në kontakt me produktet e peshkimit duhet të pastrohen dhe sterilizohen para dhe menjëherë pas përdorimit.		
4.6	Pajisjet janë instaluar në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin e përshtatshëm të tyre dhe të hapësirës përreth tyre.		
4.7	Materialet dhe pajisjet në kontakt me produktet janë: -Prej materiali të tillë që minimizon riskun e kontaminimit dhe mundëson që të mbahen pastër dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen.-Mbahen në gjendje të mirë pune		
4.8	Pajisjet e pastrimit dhe dezinfektimit janë të pranishme si dhe veglat e punës ruhen në vende të përshtatshme.		
4.9	Ambientet e pastrimit dhe dezinfektimit janë të përshtatshme, rezistente ndaj gërryerjes dhe lehtësisht të pastrueshme. Furnizim me ujë të ngrohtë dhe të ftohtë.		
4.10	Substancat e pastrimit dhe dezinfektimit janë të etiketuar siç duhet dhe ruhen në vend të vecantë kur nuk përdoren. Ato përdoren sipas praktikave të mira dhe udhëzimeve përkatëse.		
4.11	Stabilimenti ka pajisjet e duhura për ruajtjen e parametrave të temperaturës.		
4.12	Stabilimenti i produkteve të peshkimit ka ambiente dhe pajisje për ruajtjen e tyre në temperaturën e duhur, si edhe pajisje të tjera për garantimin e produkteve sipas standardeve kombëtare për cilësinë dhe sigurinë.		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
4.13	Stabilimenti i i produkteve te peshkimit ka ambiente të ndara për ruajtjen e lëndës së parë, seleksionimi, pastrimi/përpunimi, magazinimi i produkti përfundimtar, ambalazhimi, etiketimi, ruajtja dhe më pas shpërndarja në treg		
5	Kushtet që lidhen me ruajtjen dhe manipulimin e produkteve të fresketa të peshkimit		
5.1	Ruajtja e lëndës së parë		
5.2	Kushtet higjenike të manipulimit të tyre për heqjen e të brendeshmeve, kokës.		
5.3	Higjena në kryerjen e operacioneve të filetimit dhe prerjes se peshkimit		
5.4	Kontrolli per prezencën e parazitëve		
5.5	Koha e qëndrimit në tavolinat e punës		
5.6	Ambalazhimi		
5.7	Ruajtja e produktit		
5.8	Kontenitoret e përdorur për shpërndarjen apo magazinimin e produkteve të peshkimi të freskëta të pa paketuar që ruhet në akull, duhet të jenë rezistente ndaj uji dhe të garantojnë që uji i shkrirë nuk është në kontakt me produktin.		
5.9	Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkrira dhe të papërpunuara, produktet e gatuar dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, duhet të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit që shkrin.		
5.10	Produktet e peshkimit që mbahen të gjalla të ruhen në një temperaturë, në mënyrë që mos ketë efekt të kundërt për sigurinë e ushqimit ose vitalitetin e tyre.		
6	Kushtet për dhomat e ngrirjes (ruajtja e produkteve të peshkimit)		
6.1	Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkrira dhe të papërpunuara, produktet e gatuar dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, duhet të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit që shkrin.		
6.2	Produktet e ngrira të peshkimit duhet të ruhen në një temperaturë jo më të lartë se -18 o C në të gjitha pjesët e produktit; megjithatë, peshku i plotë i ngrirë i ruajtur në tretësirë kripe, destinuar për prodhimin e konservave duhet të ruhet në një temperaturë jo më të lartë se -9 o C.		
6.3	Produktet e peshkimit që mbahen të gjalla të ruhen në një temperaturë, në mënyrë që mos ketë efekt të kundërt për sigurinë e ushqimit ose vitalitetin e tyre.		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
6.4	Duhet të kenë pajisje ngrirje me kapacitet të mjaftueshëm për të ulur me shpejtësi temperaturën për të arritur një temperaturë bazë jo më shumë se -18o C në qendër të masës së produktit;		
6.5	Ambientet e magazinimit të jenë të pajisura me një aparat për regjistrimin e temperaturës në një vend ku të lexohet lehtë. Sensori i temperaturës të vendoset në zonën e mbajtjes (stivës) ku temperatura është më e lartë;		
6.6	Duhet të kenë pajisje frigoriferike me kapacitet të mjaftueshëm për të mbajtur produkte peshkimi në ambientet e magazinimit në jo më shumë se -18o C.		
6.7	Paisja me aparaturën e regjistrimit ditor të temperaturave		
6.8	Regjistri ditor i temperaturave		
7	TRANSPORTI		
7.1	Gjatë transportit, produktet e peshkimit të ruhen në temperaturën e kërkuar, veçanërisht a) Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkriira, të papërpunuara, dhe produktet e gatuar dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit që shkrin. b) Produktet e ngrira të peshkimit, me përjashtim të peshkut të ngrirë në ujë me kripë që synohet për prodhimin e konservave, të ruhen gjatë transportit në një temperaturë konstante jo më të lartë se - 18o C në të gjitha pjesët e produktit, mundësisht me luhatje mbi temperaturën e lejuar jo më të larta se 3o C		
7.2	Në rastet kur nuk duhet të përmbushë paragrafin e germës “b”, produktet e ngrira të peshkut transportohen nga një depozi të frigoriferike për te një stabiliment i aprovuar, ku shkrihen pas mbërritjes me qëllim përgatitjen dhe/ose përpunimin, nëse udhëtimi është i shkurtër dhe nëse lejohet nga autoriteti kompetent.		
7.3	Nëse produktet e peshkimit ruhen në akull, uji i shkrirjes së akullit nuk duhet të mbetet në kontakt me produktet		
7.4	Produktet e peshkimit që do të nxirren në treg të gjalla të transportohen në mënyrë të tillë që të mos kenë efekt të kundërt për sigurinë e ushqimit dhe gjallërinë e tyre.		
7.5	Transportuesit dhe/ose kontejnerët që përdoren për transportin e produkteve të peshkimit duhet: Të mbahen pastër, në gjendje të mirë dhe në kushte që të mënjanojnë kontaminimin e produktet e peshkimit, dhe kur është e nevojshme, të projektohen dhe të ndërtohen në mënyrë të tillë që lejojnë pastrim dhe/ose dezinfektim e tyre.		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
7.6	Respektimi i temperaturave gjatë transportit /Mjetet e transportit ose kontejnerët e përdorur për transportin të mundësojnë mbajtjen e produkteve të peshkimit në temperaturat e duhura dhe të lejojnë monitorimin e këtyre temperaturave		
7.7	Ndarja e hapësirave të automjetit nëse duhet të transportojë produkte të ndryshme		
7.8	Masat për ndarjen e produktit nga dyshemeja e automjetit		
8	FURNIZIMI ME UJË		
8.1	Furnizim i përshtatshëm me ujë të pijshëm për të garantuar shmangien e kontaminimit të produkteve ushqimore.		
8.2	Burim i përshtatshëm i ujit të pijshëm me sasinë dhe cilësinë e përshtatshme, që të përdoret kur është e nevojshme për të garantuar shmangien e kontaminimit të produkteve ushqimore.		
8.3	Kur përdoret ujë jo i pijshëm, p.sh për mbrojtjen nga zjarri, prodhimin e avullit, ftohjen dhe qëllime të tjera të ngjashme uji duhet të: <ul style="list-style-type: none"> • Qarkullojë në një sistem të ndarë të identifikuar. • Qarkullojë në sisteme të ndara nga ai i ujit të pijshëm. 		
8.4	Uji duhet të analizohet periodikisht me kampionë, për t'u siguruar që ka cilësinë e duhur dhe përmbush kërkesat e rregulloreve të ujit.		
6.4	Duhet të kenë pajisje ngrirje me kapacitet të mjaftueshëm për të ulur me shpejtësi temperaturën për të arritur një temperaturë bazë jo më shumë se -180 C në qendër të masës së produktit;		
8.5	Uji i ricikluar që përdoret në përpunim ose si lëndë e parë, nuk duhet të përbëjë shkak kontaminimi.		
8.6	Duhet të kenë pajisje frigoriferike me kapacitet të mjaftueshëm për të mbajtur produkte peshkimi në ambientet e magazinimit në jo më shumë se -180 C.		
8.7	Uji i përdorur për akullin duhet të bëhet nga uji i pijshëm ose ujë i pastër.		
9	Ambientet për punëtorët – Tualetet		
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	Tualetet pa dalje të drejtpërdrejtë me ambientet ku trajtohet produktet e peshkimit		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
9.4	Pozicioni i ambienteve për larjen dhe sterilizimin e duarve duhet të sigurojë lehtësimin e përdorimit nga i gjithë personeli. Pajisjet duhet të jenë të pastra dhe në gjendje të mirë;		
9.5	Ambientet e tualeteve kanë ajrosje të përshtatshme natyrale ose mekanike.		
10	Dhomat e zhveshjes		
10.1	Kur është e nevojshme, duhet të ketë ambiente zhveshjeje të përshtatshme për personelin.		
10.2	Ambientet e zhveshjes mbahen të pastra dhe në gjendje të mirë punë.		
10.3	Ambientet e zhveshjes kanë ajrosje të përshtatshme natyrale ose mekanike.		
10.4	Dhomat e zhveshjes të ndara nga tualetet dhe të ndara nga ambientet e prodhimit dhe përpunimit.		
11	Higjiena personale		
11.1	Personeli që punon në ambientet e përpunimit duhet të mbajnë nivel të lartë pastërtie personale.		
11.2	Veshjet e personelit jes të përshtatshme, të pastra dhe, kur është e nevojshme, edhe me veshje mbrojtëse.		
11.3	Personeli që potencialisht mund të shkaktojë kontaminim direkt ose indirekt nuk kanë plagë të infektuara të pambrojtura, gërvishtje ose infeksion lëkure.		
11.4	Kontrolle periodike të sëmundjeve të personelit.		
12	Kontrolli ndaj insekteve/brejtësve		
12.1	Procedura të përshtatshme për kontrollin ndaj insekteve/brejtësve		
12.2	Procedura të përshtatshme për mos lejimin e kafshëve shtëpiake në ambientet ku prodhohet, përpunohet ose ruhet produkti ushqimor.		
12.3	Kutitë e zeza duhet të specifikohen dhe të identifikohen qartë.		
12.4	Skema e vendosjes së e kutive të zeza duhet të specifikohet dhe të identifikohet qartë.		
13	Menaxhimi i mbetjeve		
13.1	Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pangrënshme dhe mbeturinat e tjera duhet të hiqen nga dhomat ku ka produkte sa më shpejt të jetë e mundur, për të shmangur grumbullimin e tyre.		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
13.2	Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pangrënshme dhe mbeturinat e tjera depozitohen në kontenerë që mbyllen, përveç se kur OBU provon se tipe të tjera kontainerësh apo sistemesh evakuimi të përdorura janë të përshtatshme.		
13.3	Kontenerët kanë konstrukcionin e duhur, mbahen në gjendje të mirë, pastrohen kollaj 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 në përputhje me legjislacionin në fuqi duke shmangur cdo burim kontaminimi të drejtpërdrejtë ose jo		
13.7	Procesi parandalon kontaminimin gjatë prodhimit.		
14	Operatori kontrollon rregullisht parametrat përkatës dhe aparaturat automatike.		
14.1	Temperaturat monitorohen dhe, kur është e nevojshme, regjistrohen.		
15	Kërkesa për Gjurmueshmërinë e Ushqimeve		
15.1	Produkti ushqimor “produktet e peshkimit”, në çdo fazë të prodhimit dhe të shpërndarjes duhet të jetë qartë i identifikuar dhe i gjurmueshëm, me të dhëna të regjistruara (gjurmueshmëria)		
15.2	Të dhënat i mundësojnë prodhuesit gjurmueshmëri të plotë të të gjithë loteve produktet e peshkimit të përdorur.		
15.3	Të dhënat i mundësojnë prodhuesit gjurmueshmëri të plotë të të gjitha loteve të produktet e peshkimit të prodhuar.		
15.4	OBU ka dokumentacion të mjaftueshëm që të bëjë lidhjen e çdo tanker/eve ku është depozituar produkti vaj ulliri i prodhuar me furnizimet e lëndëve të para të përdorura në prodhim, si edhe me të dhënat laboratorike korresponduese.		
15.5	Të dhënat duhet të mbahen në përputhshmëri me masat korrigjuese dhe këto të dhëna duhet t’i vihen në dispozicion autoritetit vendor.		
15.6	Prodhuesi mban të dhënat e furnitorëve.		
16	TË DHËNAT PËR TË GJITHA PROCEDURAT		
16.1	Të dhënat për të gjithë kërkesat e procedurave dhe kërkesave të HACCP, PMH		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
17	Programet Paraprake (Regjistrat e Procedurave)		
17.1	Procedura e pastrimit dhe dezinfektimit.		
17.2	Procedura e kontrollit të furnizimit me ujë.		
17.3	Procedura për kontrollin e insekteve/kafshëve të dëmshme.		
17.4	Programi i trajnimit për punëtorët.		
17.2	Procedura e kontrollit të furnizimit me ujë.		
17.3	Procedura për kontrollin e insekteve/kafshëve të dëmshme.		
17.4	Programi i trajnimit për punëtorët.		
17.2	Procedura e kontrollit të furnizimit me ujë.		
17.3	Procedura për kontrollin e insekteve/kafshëve të dëmshme.		
17.4	Programi i trajnimit për punëtorët.		
17.5	Procedura e gjurmimit dhe kthimit të mallit.		
17.6	Plani marrjes së mostrave për kontrollet e brendshme (autokontroll) të lëndëve të para, produktit përfundimtar, ujit, etj.		
17.7	Procedura për identifikimin e loteve.		
17.8	Procedura për kontrollin e temperaturës.		
17.9	Procedura për kontrollin e lëndëve të para dhe furnitorëve.		
17.10	Procedura e kalibrimit.		
17.11	Procedura e mirëmbajtjes.		
17.12	Procedura e menaxhimit të mbetjeve.		
18	Mbajtja e të dhënave		
18.1	OBU mban të dhënat për të gjithë produktet që hyjnë e dalin		
19	PROCEDURA BAZUAR NË PARIMET HACCP		
19.1	Diagramë rrjedhëse/ Tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces		
19.2	Rreziqet janë identifikuar.		
19.3	Pikat Kritike të Kontrollit janë përcaktuar.		
19.4	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit është miratuar.		
19.5	Masat korrigjuese janë përcaktuar.		
19.6	Procedura e verifikimit është hartuar.		
19.7	Dokumentet dhe të dhënat që demonstrojnë zbatimin efikas të masave më lart janë përgatitur.		
20	TRAJNIMI		

Nr.	Kërkesa sipas akteve ligjore dhe nënligjore	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
20.1	Operatorët e biznesit ushqimor duhet të garantojnë që manovruesit e ushqimit të mbikëqyren dhe të instruktohen dhe/ose të trajnohen për çështjet e higjienës ushqimore që lidhen me punën e tyre.		
21	Regjistrimi dhe Liçencimi Operatorët e biznesit ushqimor duhet të regjistrohen dhe licencohen sipas legjislacionit në fuqi.		

Nr .	Kërkesa Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
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				
	Kapitulli II, pika 6 gërma a)	Prodhim, përpunim e shpërndarje me shumicë e ushqimeve për njerëz me kodin II.1.A.1.		
	Kapitulli II, pika 6 gërma a)	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)		
	Kapitulli II, pika 6 gërma b)	Prodhim, përpunim e shpërndarje me shumicë e ushqimeve për kafshë që përdoren për ushqim, me kodin II.1.A.2.		
	Kapitulli II, pika 6 gërma b)	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)		
Kapitulli II, pika 7 Kriteret e posacme të licencimit, dokumentet provuese dhe dokumentet e tjera shoqëruese për nënkategorinë II.1A				
	Kapitulli II, pika 7	Përshtatshmëria e njohurive dhe eksperiencës së drejtuesit teknik (sipas specifikimeve)		
	gërma a)	Çertifikatë për drejtuesin teknik		
	gërma b)	Akti që provon marrëdhëniet e kërkuara të punës (kontrata e punës)		
Kapitulli II, pika 7 Përshtatshmëria e pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit				
	Kapitulli II	Sipas rastit dokumente pronësie dhe ose përdorimi, si dhe/ose dokumente që pasqyrojnë cilësitë e këtyre faktorëve.		
III. LICENCIMI I VEPRIMTARIVE TË NËNKATEGORISË II.1.B				
	Kapitulli I, pika 2 gërma b)	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)		
Kapitulli III, pika 12 Përshtatshmëria e pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit				
	Kapitulli III	Sipas rastit dokumente pronësie dhe/ose përdorimi, si dhe ose dokumente që pasqyrojnë cilësitë e këtyre faktorëve.		

Operatori i Biznesit Ushqimor duhet të përmirësojë dhe plotësojë edhe këto kushte:

1.

2.

3.

4.

5.

Afatit i përmbushshjes së detyrave:

Trupa Inspektuese vendosi:

1.

2.

3.

4.

INSPEKTORËT
