



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"

OBU

NUIS/NIPT

Nr. Licencës

Adresa

Emri i personit përgjegjes/ Drejtuesi Teknik

Tel/Cel

Email

Veprintaria specifike

Në bazë të Ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, Ligjit Nr. 10433, datë 16.6.2011 “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 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”

Niveli teknologjik	Kapacitet i lartë	
	Kapacitet i mesëm	
	Kapacitet i vogël	

I. INFORMACIONI FILLESTAR

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

FAKTI Kapaciteti ditor i thertoresh

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

II. INFORMACION I PËRGJITHSHËM

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

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
I.	Kushtet e përgjithshme për Thertoret		
1	Ndërtesa, pjesa e jashtme		
1.1	Vendodhja e stabilimentit në një zonë ku nuk ka risk të dukshëm kontaminimi.		
1.1.1.	Ambientet rrethuese janë të mirëmbajtur dhe nuk kanë prani: mbeturinash, bimësi të dendur, përmytje, etj.		
2	Stallat pritëse (vatha)		
2.1	Stalla pritëse(vatha)të jenë me hapësira të përshtatshme dhe higjienike, që lejojnë qarkullimin e ajrit.		
2.1.1	Vathat të jenë lehtësisht të pastrueshme dhe të denzifektueshme		
2.1.2	Vathë e përshtatshme konsiderohet:		
2.1.2	Madhësia e vathës duhet të jetë për:		
2.1.2	a) gjedh i (zgjidhur) 2.35-2.8m ²		
2.1.2	b) gjedh i (lidhur) 2.35-3.25m ²		
2.1.2	c) derra në rritje 0.56m ²		
2.1.2	d) dhen, derra të rritur,viça 0.75m ² +25% shtesë për korridoret e kalimit.		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
2.1.3	Pajisjet e vathës dhe vendqendrimit të bagëtive (përfshirë muret, vijat ndarëse, ndareset e vathes, dyshemete, rripat, skarat dhe dyert) të jene lehtësisht te pastrushme dhe te denzifektueshme, ne te gjitha kushtet klimaterike.		
2.1.3	Kur është pranuar përkohësisht përdorimi i drurit, ai duhet të zëvendësohet gradualisht me materiale të tjera.		
2.1.4	Vathat duhet të jenë të përshtatshme për larjen e kafshëve, dhe për ushqimin e tyre nëse është e domosdoshme. Vathat duhet të kenë një sistem drenazhimi (kullimi) të ujrave të zeza nuk duhet të rrezikojë sigurinë ushqimore		
2.1.5	Vathat duhet të kenë të paktën:		
2.1.5	a) hapësirën ndriçuese të përshtatshme;		
2.1.5	b) vend për pastrimin dhe dezinfektimin e duarve;		
2.1.5	c) ambiente të posaçme për izolimin kafshëve të sëmura.		
2.1.6	Urat, shkallët e lëvizshme dhe portat të jenë të pajisura me parrakë ose disa mjete të tjera mbrojtëse për të parandaluar rrezimin e kafshëve.		
2.1.6	Shkallët hyrëse/dalëse duhet të kenë minimumin e pjerresise se mundshme.		
2.1.7	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	Dyshemetë të mos jenë të rrëshqitëshme për të minimizuar rrëzimin e kafshëve.		
2.1.9	Lejohen vathat e qendrimit të kafshëve të pa mbuluara (ose të jashtme), vetem nëse klima është e përshtatshme		
2.1.10	Ventilimi të jetë i mjaftueshem.		
2.1.10	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	b)Kur ventilimi është mekanik në rastet e avarive duhet të sigurohen pajisje rezervë.		
2.1.11	Vathat e mbyllura duhet të lejojnë qarkullimin e ajrit		
2.1.12	Vathat për kafshët e sëmura ose të dyshuara duhet të jenë të veçanta , të kenë 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	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. Sistem gjurmimi per ndarjen ne kohe (regjistrat evidentues)		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
3	Pjesa e brendshme e ndërtesës - Planimetria		
3.1	Planimetria ndërtimi, dizenjimi, dhe madhësia e thertores.		
3.1	a)lejojnë mirëmbajtjen, pastrimin dhe/ose dezinfektimin e duhur.		
3.1	b)shmangin ose minimizojnë kontaminimin nga ajri.		
3.1	c)sigurojnë hapësirën e duhur të punës, që lejon kryerjen e të gjitha operacioneve nëmënyrë higjienike.		
3.1	d)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	e)Lejon zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen nga kontaminimi dhe kontrollin nga dëmtuesit		
3.1.1	Planimetria në thertoret duhet të ketë:		
3.1.1	a) hapësira të mjaftueshme për të kryer punët në mënyrë të kënaqshme.		
3.1.1	b) 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	Të kenë një numër të mjaftueshëm të dhomave, të përshtatshme për operacionet që kryhen.		
3.1.2	Nje thertore me një linjë therje të vazhdueshme duhet të ketë të paktën:		
3.1.2	a) një ambient therje		
3.1.2	b) dhoma ftohëse (temperatura duhet të jetë: 0 - 7oC)		
3.1.2	c)dhomë ngrirëse (temperatura duhet të jetë: psh -18oC)		
3.1.2	d) 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	e)një ambient i vecantë për larjen e kazënëve, mbajtësve dhe transportuesve të mishit.		
3.1.2	f)një ambjent të veçantë për paketimin e të (brendëshve nëse ka).		
3.1.2	g)Ambjenti frigoriferik i veçantë për magazinimin e mishit të shpallur si të papërshtatshëm për konsum human.		
3.1.2	h) dhoma (zyra) për veterinerët zyrtar e pajisur me internet dhe kompjuter qe ka te instaluar sistemin Ruda		
3.1.2	i)Të ketë një dhomë të posacme për kryerjen egzaminimit për trichinella pasi ky egzaminim kryhet në thertore. (në rastin e derrit)		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
3.1.2	j) ambjent i veçantë i mbyllur/izoluar për të gjitha lëndët e vecanta të pastrimit.		
3.1.2	k) dhomate zhveshjes		
3.1.3	Të sigurojnë ndarjen në hapësirë ose në kohë të operacioneve në vijim:		
3.1.3	a) trullësjes dhe çgjakesimit;		
3.1.3	b) në rastin e derrave, përvelimit, depilimit, kruarjes dhe përcëllimit;		
3.1.3	c) zhveshjes (rjepjes) së lëkurës dhe heqjes së organeve të brendshme;		
3.1.3	d) trajtimit dhe pastrimit të plendsave;		
3.1.3	e) përgatitjes dhe pastrimit të përbrendshmeve të tjera, veçanërisht heqjes së lëkurës së kokës në qoftë se nuk është bërë gjatë therrjes.		
3.1.3	h) paketimit të të përbrendshmeve		
3.1.3	f) magazinimit të mishit		
3.1.3	Sistem gjurmimi për ndarjen në kohë (regjistrat evidentues)		
3.1.4	Të kenë pajisje të posaçme për varjen dhe vendosjen e mishit, për të parandaluar kontaktin e mishit me dyshemetë, muret dhe orendive të fiksuara.		
3.1.5	Të kenë linja të therrjes (ku operohet) të ndertuara në mënyrë të tillë për të lejuar vazhdimësinë e procesit të therrjes dhe për të shmangur kontaminimin e ndërsjellë midis pjesëve të ndryshme të linjës së therrjes.		
3.1.6	Në raste kur ka më shumë se një linjë therrjeje brenda së të njëjtës godinë duhet të ketë ndarje të përshtatshme të linjave të therrjes për të parandaluar kontaminimin e ndërsjellë.		
3.2	Muret (ambjentet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen)		
3.2.1	Muret kanë sipërfaqe të lëmuar deri në një lartësi të përshtatshme që të pastrohen. Muret mirëmbahen pastër, kanë ngjyrë të çelët dhe janë në gjendje të mirë.		
3.3	Tavanet dhe instalimet e sipërme në ambjentet e prodhimit duhet të kenë sipërfaqe të lëmuar të papërshkueshëm dhe lehtësisht të pastrueshme. Sipërfaqet duhet të plotësojnë këtë kërkesë përfshijnë		
3.3	a) Suvatim i lëmuar, i lyster, që mund të lahet		
3.3	b) Sistemi tavanit të fiksuar		
3.3	c) Tavane të varur		
3.3	d) Material jo-poroze.		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
3.3	Ato duhet të mirëmbahen. Nuk duhet të lejojnë rritjen e myqeve, grumbullimin e papastërtive, kondensimin, si dhe rënien e papastërtive të ngurta.		
3.4	Sipërfaqet e dyshemesë të mirëmbahen në kushte të mira pune, me sipërfaqe të lëmuar dhe rezistente, ndërtuar me material të papërshkueshëm, jopërthithëse, jotoksike, që lahen me lehtësi, dhe kur është e nevojshme, të dezinfektohen.		
3.4.1	Bashkimet e dyshemeve me muret në cilësinë e duhur, të harkuara, hermetike kundër grumbullimit të ujit, dhe të parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë		
3.5	Dritaret duhet të jenë të përshtatshme dhe të lejojnë pastrim efektiv.		
3.5	a) Të gjitha dritaret që hapen nga jashtë në ambiente ku trajtohet ushqimi janë të pajisura me rrjetë kundër insekteve dhe dëmtuesve.		
3.5	b) Rrjetet kundër insekteve, hiqen lehtësisht për t'u pastruar.		
3.5	c) Dritaret dhe hapjet e tjera janë të ndërtuara në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive dhe kondensimin.		
3.6	Dyert (ambientet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen).		
3.6	a) Dyert të jenë lehtësisht të pastrueshme dhe aty ku është e nevojshme, të dezinfektohen.		
3.6	b) Dyert të ndërtuara me materiale të lëmuara dhe të papërshkueshem nga uji.		
3.6	c) Të gjitha dyert e brendshme dhe të jashtme (ku është e nevojshme), të lejojë mbylljen efektive dhe kundër dëmtuesve.		
3.7	Vendet e instalimeve në mure, tavane, dysheme, dritare janë të mbyllura siç duhet për të parandaluar ndotjet.		
3.8	Bashkimet e mureve me tavanet në cilësinë e duhur dhe të parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë.		
3.9	Instalimet e shkarkimeve të janë të përshtatshme për të parandaluar riskun e kontaminimit të ambienteve të punës; Ndërtimi i dyshemesë lejojnë kullimin e përshtatshëm nga sipërfaqja, kur nevojitet.		
3.9.1	Kur kanalet e shkarkimit janë të hapura projektohen në mënyrë të tillë që parandalon rrjedhën e ndotur në zona të pastra		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
3.9.2	Çdo kanal ose paisje ne dysHEME e lidhur me sistemin e kullimit, duhet të paiset me nje kurth të efektshëm, cdo dalje e jashtme duhet të jete e mbuluar për të minimizuar hyrjen e brejtësve ose dëmtuesve të tjerë.		
3.10	Ndriçimin e përshtatshëm dhe të mjaftueshëm mekanik ose natyral në të gjitha ambientet e thertores.		
3.11	Ajrosja/ventilimi me mjete natyrale ose artificiale është i përshtatshëm dhe i mjaftueshëm në të gjitha ambientet e thertores.		
3.11	a)Ekzistojnë filtra dhe pjesët e tjera që kërkojnë pastrim, ndërrim, zëvendësohen ose hiqen me lehtësi. Regjistrat e pastrimit, nderrimit të filtrave)		
3.11	b)Shmanget kalimi mekanik i rrymave të ajrit nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër.		
3.11	c)Sistemi i ventilimit mirembahet ne kushte higjenike dhe parandalon futjen e demtuesve		
3.12	Ambientet e larjes së duarve.		
3.12	Pajisjet (lavamanet) për larjen e duarve qe përdoren nga personeli i angazhuar në trajtimin e mishit të ekspozuar te jene te pajisur me rubineta qe nuk manovrohen me dore, per parandalimin e perhapjes se kontaminimit.		
3.12	a)Pajisjet te jene sa më afër të jetë e mundur me vendet e punës.		
3.12	b) pajisjet duhet të jene furnizuar me ujë të rrjedhshëm të nxehtë dhe të ftohtë apo me ujë me temperaturë të përshtatshme ;		
3.12	c) detergjente pastrues dhe dezinfektues dhe mjete higjenike për tharjen e duarve.		
3.13	Ambientet e larjes dhe dezinfektimit të mjetve të punës.		
3.13	Thertoret duhet të jene te pajisur 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.		
3.13.1	Thertoret duhet të kenë një numër të mjaftueshëm të pajisjeve të cilat duhet të jenë sa më afër me vendet e punës. Këto mjete janë:		
3.13.1	-sharrë per fileto gjoksi		
3.13.1	-pajisje per heqjen e palces		
3.13.1	-pajisje automatike te heqjes se organeve te brendshme		
3.13.1	-thikë për zhgjakesimin		
3.13.1	-sharrë karkase		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
3.13.1	-sharrë kocke		
3.13.1	-thikë rrethore		
3.13.1	-zinxhirët e fiksimit të karkasave		
3.13.1	-grepa		
3.13.1	-pajisje për goditje, etj.		
3.14.	Linjat e therjes (ku operohet) të ndertuara në mënyrë të tillë për të lejuar vazhdimësinë e procesit të therjes dhe për të shmangur kontaminimin e ndersjellte midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes.		
3.14.1	Të kenë pajisje të posaçme për varjen e kafshës me qëllim që heqja e lëkurës (rrjepja) të bëhet kur kafsha është varur.		
3.14.1	a) Në asnjë rrethanë nuk duhet që kafshët e varura të jenë në kontakt me dysheme gjatë heqjes së lëkurës (rrjepjes).		
3.14.1	b) Të kenë një sistem çengelash të levizshëm të vendosur në binare për zhvendosjen e mevonshme të mishit		
3.14.2	Në raste kur ka më shumë se një linjë therjeje brenda së njëjtes godine duhet të ketë ndarje të përshtatshme të linjave të therjes për të parandaluar kontaminimin e ndersjellte.		
3.14.3	Në thertoret ku: bashkë me derrat theren dhe lloje të tjera të kafshëve duhet të sigurohet një vend i veçantë për therjen e derrave;		
3.14.3	Megjithatë, një vend i veçantë nuk është i domosdoshëm në qoftë se therja e derrave dhe e kafshëve të tjera bëhet në kohë të ndryshme, por në raste të tilla përvëlimi, depilimi, kruarja dhe percëllimi duhet të kryhet në:		
3.14.3	a) 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 të lartë.		
3.14.3	b) Një ndarje e tillë nuk është e nevojshme përgjatë gjithë gjatësisë së linjës së therjes së derrave, por është e nevojshme midis seksioneve të linjës në rast se i nëneshtrohen përvëlimit, depilimit, kruarjes dhe percëllimit.		
3.14.4	Thertoret duhet të kenë ambiente të veçanta për therjen të kafshëve të sëmura ose të dyshimta, nëse nuk ka të ambienteve të veçanta ky proces do të 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.		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
3.14.4	a)Pas therjes së kafshëve të sëmura ose të dyshimta ambjenti pastrohet dhe dezinfektohet plotësisht për fillimin e therjes normale.Regjistër dhe përshkrim i detajuar për rastet e ketyre therjeve.		
4	Pajisjet dhe veglat		
4.1	Pajisjet te 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	Regjistri i kontrollit/mirëmbajtjes së tyre për të treguar kur pajisjet kanë nevojë të zëvendësohen		
4.2	Materialet në kontakt me mishin:		
4.2	a)janë të tillë që minimizon cdo rrezik kontaminimi dhe ne mënyrë të tillë që tëmundësoje pastrimin dhe kur është e nevojshme dezinfektimin.		
4.2	b)mirëmbahen në gjendje të mirëpune dhe higjenikisht të pastër		
5	Ruajtja e mishit		
5.1	Temperatura në të gjithë mishin të mos jetë më e lartë se 3gradë C për rropullitë dhe 7 gradë C për mishrat e tjerë. Temperatura mbetet konstane gjatë kohës së ruajtjes së mishit		
5.2	Operacionet e ftohjes.		
5.2	Procesi i ftohjes, shoqërohet me ventilim të mjaftueshëm për të parandaluar kondensimin në sipërfaqen e mishit.		
5.3	Ngrirja e Mishit		
5.3	Mishi i parashikuar për ngrirje, ngrin pa vonesa të pajustificueshme, duke marrë parasysh një periudhë maturimi para ngrirjes, në rastet kur është e nevojshme.		
6	Furnizimi me ujë dhe energji		
6.1	Furnizim me ujë të pijshëm me sasinë dhe cilësinë e përshtatshme, për të garantuar moskontaminimin e produkteve ushqimore.		
6.2	Ekziston një burim alternativ furnizimi me energji për emergjenca.		
6.3	Kur përdoret ujë jo i pijshëm, p.sh për mbrojtjen nga zjarri, prodhimin e avullit, ftohjen dhe qëllime të tjera të ngjashme:		
6.3	-Qarkullon në një sistem të ndarë të identifikuar.		
6.3	-Uji jo i pijshëm nuk është i lidhur me /ose nuk qarkullon ne sistemet e ujit të pijshëm .		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
6.4	Uji duhet të 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	Uji i ricikluar që përdoret në përpunim ose si përbërës, nuk duhet të përbëjë risk kontaminimi.		
7	Ambientet për punëtorët		
7.1.	Tualetet Numër i mjaftueshëm tualetesh me shkarkim uji një sistem efektiv shkarkimi të ujrave të zeza		
7.1.1	Dera e tualetit nuk duhet të ketë dalje direkt me dhomat ku trajtohet mishi dhe të kenë ventilim te pershtatshem natyrale ose mekanike.		
7.1.2	Pozicioni i ambienteve për larjen e duarve dhe sterilizimin duhet të garantojë përdorimin nga i gjithë personeli. Pajisjet duhet të vendosen në vendin e duhur të mbahen pastër dhe në gjendje të mirë.		
7.2.	Dhomat e zhveshjes dhe Higjiena personale		
7.2.1.	Dhomat e zhveshjes duhet të jenë të ndara nga tualetet (tualetet të ndara për burrat dhe gratë) dhe të ndara nga ambientet e prodhimit. Këto dhoma duhen të mbahen pastër dhe në gjendje të mirë.		
7.2.2.	Personeli që punon në ambientet e manipulimit të ushqimeve duhet të mbajnë nivel të lartë pastërtie personale.		
7.2.3.	Veshjet e personelit janë të përshtatshme, të pastra dhe, kur është e nevojshme, mbajnë veshje mbrojtëse.		
7.2.4	Personeli që potencialisht mund të shkaktojë kontaminim direkt ose indirekt nuk kanë plagë të infektuara të pambrojtura, gërvishje ose infeksion lëkure.		
7.2.5.	Drejtuesit garantojnë mbrojtje të ushqimeve nga rreziqet me kontrole periodike të sëmundjeve të punëtorëve.		
8	Kontrolli ndaj insekteve/brejtësve/kafshëve të dëmshme		
8.1	Procedura të përshtatshme për kontrollin ndaj dëmtuesve.		
8.1.1.	Procedura të përshtatshme për të mos lejuar kafshët shtëpiake që të futen në ambientet ku ushqimi përgatitet, trajtohet ose ruhet.		
8.1.2	Pikat e kutiave të zeza duhet të specifikohen dhe të identifikohen qartë. Rregjistri i kontrollit periodik të kutive dhe i ndërrimit të substancës helmuese.		
8.1.3	Nuk ka prani të kurtheve me lende toksike në dhomën e ushqimeve.		
9	Mbetjet ushqimore		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
9.1.	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 e tyre.		
9.2.	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.		
9.3.	Kontejnerët kanë konstruksionin e duhur, mbahen në gjendje të mirë, pastrohen kollaj dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohen.		
9.4.	Mjediset janë të mjaftueshme për ruajtjen dhe largimin e mbetjeve ushqimore, nënprodukteve të pangrënshme dhe mbeturinat e tjera.		
9.5.	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.		
9.6.	Të gjitha mbetjet eliminohen në mënyrë higjienike dhe ekologjike në përputhje me legjislacionin, që të mos përbëjnë një burim kontaminimi direkt ose indirekt. Kontrata për eliminimin apo riciklimin e mbetjeve dhe dokumentat justifikues të transportit, të pagesave për lanfillin, ricikluesit apo kompanitë transportuese të specializuara		
9.7.	Nëse plehu organik apo përmbajtjet e traktit të tretjes ruhen në thertore, duhet të kenë një vend të veçantë ose të posaçëm për këtë qëllim.		
9.8.	Nëse fekalet depozitohen në thertore duhet një ndarje e posaçme për to.		
9.9.	Kur këto pjesë: (Lëkuret, brirët, nockat hundet, qimet, etj) hiqen çdo ditë nga ambjemet të thertoresh nuk është e domosdoshme një dhomë e veçantë		
10	Trajnimi i personelit		
10.1.	Regjistrat e trajnimit të personelit dhe verifikim të moduleve të trajnimit dhe i vlerësimit të të trajnuarve.		
11	Sistemi i gjurmueshmërisë		
12	Procedurat bazuar në parimet HACCP		
12.1.	Zbatimi dhe mbajtja e procedurës të bazuar në parimet HACCP		
12.2.	Diagramë/Tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces		
12.3.	Rreziqet janë identifikuar.		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
12.4.	Pikat Kritike të Kontrollit janë përcaktuar.		
12.5.	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit është miratuar. (Evidencat mbi funksionimin)		
12.6.	Masat korrigjuese janë përcaktuar. (Evidencat mbi funksionimin)		
12.7.	Procedura e verifikimit është hartuar. (Evidencat mbi funksionimin)		
12.8.	Dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart.		

INSPEKTORËT