



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

LISTË VERIFIKIMI PËR STABILIMENTET E USHQIMIT PËR KAFSHË

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 STABILIMENTET E USHQIMIT PËR KAFSHË

OBU

NUIS/NIPT

Nr.Licencës

Adresa

Administratori

Drejtuesi teknik/ Personi Pergjegjesi

Veprimtaria specifike

Email

Tel/Cel

Lloji i aktivitetit

Klasifikimi:	Fabrikë prodhimi	
	Magazinë	
	Njësi shitje	

Niveli teknologjik	Kapacitet i lartë	
	Kapacitet i mesëm	
	Kapacitet i vogël	

Kapacitete prodhuese/ magazinuese Ton në muaj

Zinxhiri shpërndarjes produkteve	Rajonal	
	Kombëtar	
	BE	
	Jo BE	

Kategoria e rriskut ekzistues	Ulet	
	Mesëm	
	I lartë	

Arsyeja e inspektimit	Miratim fillestar	
	Inspektim i programuar	
	Inspektimi në vijim	
	Inspektim special	

në Republikën e Shqipërisë”, dhe Aktet nën ligjore në fuqi u konstatua: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 higjienës, 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 higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimorë” u konstatua:

Nr	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi	Komente
1	Ligji Nr. 9863 datë 28.01.2008 “Për Ushqimin”, i ndryshuar.KREU XI Neni 43 Pika 3	Personi përgjegjës		
2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/2	Struktura: A janë Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimenteve ushqimore të përshtatshme për të prodhuar ushqim të sigurt?.		
3	Kapitulli II, pika 1/2	Vendodhja e përshtatshme për të siguruar prodhimin e ushqimit të sigurt:		
4	Kapitulli II, pika 2/a	Hapësira e ndarjeve / seksioneve: a janë të përshtatshme për aktivitetin që ushtron?.		
5	Kapitulli I. pika 2/a	Mirëmbajtja, pastrimi/dezinfektimi, kontaminimi nga ajri dhe hapësira e përshtatshme e punës.		
6	Kapitulli I. pika 2/b	Papastërtitë e grumbulluara, kontakti me materialet toksike, ndotja dhe formimi i kondensimit/mykut në sipërfaqe.		
7	Kapitulli II, pika 1/a	A janë dyshemeja- sipërfaqja, materiali, drenazhimi të përshtatshme?.		
8	Kapitulli II, pika 1/c	A janë tavanet të pa dëmtuar, pa grumbullim të pluhurit dhe papastërtive dhe myqeve?.		
9	Kapitulli II, pika 1/d	A janë dritaret me rrjeta ose të mbyllen hermetikisht dhe të jenë efektive që të parandalojnë futjen e insekteve?.		
10	Kapitulli II, pika 1/e	A janë dyert lehtësisht të pastrueshme, të lejojë mbylljen efektive?.		
11	Kapitulli I, pika 5	A është ventilimi i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit?.		
12	Kapitulli I, pika 7	A është ndriçimi përshtatshëm për natyrën e aktivitetit?.		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi	Komente
13	Shtojca II, Kapitulli I. pika 3	Kërkesa për tualetet, A janë pa dalje të drejtpërdrejtë me ambjentet ku trajtohet ushqimi?.		
14	Shtojca II, Kapitulli I. pika 4	A janë të përshtatshëm lavamanët?, a kane ujë të rrjedhshëm, të ngrohtë dhe detergjentë larës?.		
15	Shtojca II, Kapitulli II. pika 1	A kryhet zbatimi i kërkesave specifike të higjenës në ambjentet ku pergatitet/trajtohet/perpunohet dhe ruhet ushqimi?.		
16	Shtojca II, Kapitulli II. pika 1/c. d	A janë të përshtatshëm ndërtimi dhe vendosja e strukturës së tavaneve ose sipërfaqes së brëndshme të çatisë dhe dritareve dhe hapjeve të tjera?.		
17	Shtojca II, Kapitulli II. pika 1/e. f	A kryhet pastrimi dhe dezinfektimi i dyerve dhe i sipërfaqeve në zonat ku trajtohen dhe janë në kontakt me ushqimin?.		
18	Shtojca II, Kapitulli II. pika 2. 3	A janë të përshtatshëm ambjentet dhe mjetet për mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës?		
19	Shtojca II, Kapitulli V. pika 1/a.b.c.d	Kërkesë për pastrimin dhe dezinfektimin dhe instalimin e përshtatshëm e të gjitha mjeteve dhe pajisjeve në kontakt me ushqimin për shmangien dhe minimizimin e kontaminimit.		
20	Shtojca II, Kapitulli VI pika 1	A realizohet shmangia e grumbullimit të mbetjeve në dhomat ku mbahet ushqim?.		
21	Shtojca II, Kapitulli VI pika 2	A depozitohen në kontenierë që mbyllen?.		
22	Shtojca II, Kapitulli VI pika 3	A kryhet administrimi dhe mbrojtja e tyre nga kafshët dhe brejtësit?.		
23	Shtojca II, Kapitulli VI pika 4	A kryhet trajtimi i mbetjeve në mënyrë higjienike?.		
24	Shtojca II, Kapitulli X	Ambalazhimi dhe paketimi a përbëjnë burim kontaminimi?.		
25	Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Garderoba a është e përshtatshme për punonjësit?		
26	Shtojca II, Kapitulli II, pika 2	Magazinimi i mjeteve të pastrimit a kryhet në ambiente të vecanta?.		
27	Shtojca II, Kapitulli II, pika 10	Magazinimi i Detergjentët/ dezinfektantët a kryhet në ambiente të vecanta?.		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi	Komente
28	Shtojca I,pjesa A/II, pika 3/a	Detergjentët/ dezinfektantët të aprovuar		
29	Shtojca II, Kapitulli I, pika 3.	Tualetet a kanë dalje të drejtpërdrejtë me ambjentin ku punohet?		
30	Shtojca II, Kapitulli IV.	A plotësohen kushtet higjienike të transportit të ushqimit për kafshë?.		
31	Shtojca II,Kapitulli VIII,pika 1	Uniforma a është e përshtatshme për punonjësit?		
32	Shtojca II,Kapitulli VIII,	A janë të pajisur punonjesit me librezat shëndetsore?		
33	Shtojca II, Kapitulli VI.	A ka regjistër për monitorimin e menaxhimit i mbetjeve?		
34	Shtojca II,Kapitulli IX, pika 4.	A ka plan-monitorimi të dëmtuesve?.		
35	Shtojca II, Kapitulli XII.	A kryhen trajnime të personelit?		
36	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, i ndryshuar	Kreu VI Përgjegjësitë e Operatorëve të Biznesit Ushqimor		
37	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, i ndryshuar Neni 26 / Neni 53	A realizohet mirëmbajtja e sistemit të HACCP?		
38	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 KREU XIV/ Neni 49	A plotësohen kërkesat e sigurisë së ushqimit për kafshë para daljes në treg?		
39	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 Neni 25 Neni 53	A plotësohen kërkesat për gjurmueshmërinë e produktit?		
40	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 Neni 53/b	A ka një procedure OBU për Ushqimin për kafshë që nuk përmbush kërkesat e sigurisë?		
41	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 Neni 56	A zbatohen kërkesat e etiketimit të ushqimit për kafshë?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi	Komente
42	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		
42.1	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.?		
42.2	Kapitulli II, pika 6 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)?		
42.3	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?		
42.4	Kapitulli II, pika 7 VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Përshtatshmëri të njohurive dhe eksperiencës së drejtuesit teknik (sipas specifikimeve)?		
42.5	Kapitulli II, pika 7 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Çertifikatë për drejtuesin teknik?		
42.6	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)?		
42.7	Kapitulli II, pika 7	A disponon përshtatshmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit?		
42.8	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?		

Shënim:

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

INSPEKTORËT