



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

**LISTË VERIFIKIMI - PËR STABILIMENTET E GRUMBULLIMIT, SELEKSIONIMIT  
DHE QENDRAT E PAKETIMIT TË VEZËVE**

Nr.

Datë:

Qarku:

Subjekt i inspektuar për herë të:

**1. TË DHËNA TË PËRGJITHSHME TË SUBJEKTIT**

1.	<b>Emri i Subjektit</b>	
2.	<b>Data e Fillimit të aktivitetit</b>	
3.	<b>Lloji i aktivitetit ekonomik</b>	
4.	<b>Adresa - Qendër (Rrugë, Njësi, Telefon)</b>	
5.	<b>Adresa të tjera - Filiale (Rrugë, Njësi, Telefon)</b>	
6.	<b>Përfaqësuesi i subjektit (emër, atësia, mbiemri)</b>	
7.	<b>NUIS - QKR (Nr Unik i Identifikimit)</b>	
8.	<b>Tipi i Pronësisë</b>	<b>Tipi i Subjektit</b>

LISTË VERIFIKIMI - PËR STABILIMENTET E GRUMBULLIMIT, SELEKSIONIMIT DHE QENDRAT E PAKETIMIT TË VEZËVE

OBU \_\_\_\_\_

NUIS/NIPT \_\_\_\_\_

Nr.Licencës \_\_\_\_\_

Adresa \_\_\_\_\_

Administratori \_\_\_\_\_

Tel/Cel

---

Email

---

Lloji i aktivitetit

---

Kapaciteti javor

prodhim vezësh (kokrra)

---

<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	

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.21 datë 25.11.2010”, “Kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore” dhe Udhëzimit 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:

<b>Nr .</b>	<b>Baza ligjore dhe rubrika e inspektimit</b>	<b>Përshkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)</b>	<b>Komente</b>
<b>1</b>	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010 Kapitulli II, pika 1/2	Struktura: A është e përshtatshme planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimentit ushqimor ?.		

<b>Nr .</b>	<b>Baza ligjore dhe rubrika e inspektimit</b>	<b>Përshkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)</b>	<b>Komente</b>
2	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010. Shtojca I kapitulli II, pika 3/a	Mirëmbajtja, pastrimi/dezinfektimi, kontaminimi nga ajri, hapësira e përshtatshme e punës		
3	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010 Kapitulli II, pika 1/b.	A janë muret-materiali,pa prezencë të papastërtive, pa prani te myqeve?.		
4	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II Kapitulli II, pika 1/c	A janë tavanet me sipërfaqe uniforme, pa dëmtime, pa prezencë të myqeve?.		
5	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II Kapitulli II, pika 1/d	A janë dritaret me rrjeta ose të mbyllen hermetikisht dhe të jenë efektive që të parandalojnë futjen e insekteve?.		
6	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, Shtojca II,Kapitulli I, pika 2,b	A menjahen papastërtitë e grumbulluara, kontakti me materialet toksike, ndotja dhe formimi i kondensimit/mykut në sipërfaqe ?.		
7	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II .Kapitulli I, pika 5	A është ventilimi i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit?.		
8	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II ,Kapitulli I, pika 5	A është ndriçimi i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit?.		
9	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, Shtojca II,Kapitulli I, pika 2,c	A realizohet mbrojtja nga, kontaminimi dhe kontrolli nga dëmtuesit?, a ka sisteme të kontrollit?.		
10	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli I, pika 2,d	A ka regjistrimi per monitorimi dhe kontrolli i temperaturave të ambjenteve të magazinimit?.		
11	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 3.	A janë të përshtatshme tualetet dhe nuk kanë dalje të drejtpërdrejtë me ambjentin ku punohet?. (në ambiente e prodhimit dhe magazinimit, seleksionimit dhe paketimit).		
12	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II Kapitulli I, pika 4	A ka një numer të mjaftueshem lavamanësh?,		
13	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli I, pika 8	A jane instalimet e shkarkimeve të përshtatshme për funksionin që kryejnë?.		
14	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli I, pika 9	Garderoba a është e përshtatshme për punonjësit?.		
15	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli I, pika 10	A kryhet magazinimi i detergjentëve, dezinfektantëve në ambiente të mbyllura?.		

Nr .	Baza ligjore dhe rubrika e inspektimit	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
------	--	------------	---------------------------------	---------

16	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II ,Kapitulli VIII,pika 1	A është uniforma e përshtatshme për punonjësit?.		
17	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, Shtojca I, pjesa A/II, pika 3/a	Detergjentët/ dezinfektantët a janë të aprovuar?.		
18	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli VI.	A ka një regjistër për monitorimin dhe menaxhimin e mbetjeve?.		
19	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II ,Kapitulli IX, pika 4.	A ka një plan-monitorimi të dëmtuesve?.		
20	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli XII,	A kryen trajnimet e personelit?.		
21	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli VII, pika 1	A kryen analiza të Ujit të pijshëm, për mënjanimin e kontaminimit të produkteve shqimore?.		
22	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli V	A ka një ambient të përshtatshëm për pastrimin dhe dezinfektimin e mjeteve të punës?.		
23	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli VI,	A kryen menaxhimin e mbetjeve?.		
24	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II ,Kapitulli VIII,	A janë të pajisur punonjësit me libreza shëndetsore?.		
25	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli VI.	A ka një regjistër për monitorimin dhe menaxhimin e mbetjeve?.		
26	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli X, pika 1	A janë të përshtatshme ambalazhi dhe paketimi?. Nuk duhet të përbëjnë burim kontaminimi.		
27	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli X, pika 2	A ruhen këto materialeve ambalazhuese / paketuese ne ambiente të vecanta ?		
28	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010, shtojca II , Kapitulli XII.	A kryhen trajnime për personelin?.		

<b>Nr .</b>	<b>Baza ligjore dhe rubrika e inspektimit</b>	<b>Përshkrimi</b>	<b>Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)</b>	<b>Komente</b>
29	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 1	A janë të përshtatshme ambjentet, mjetet për magazinimin dhe transportimin e vezëve?.		
30	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 1/b	A kryhet ekzaminimi i vezëve dhe monitorimi i temperaturave?.		
31	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 2	A disponon ambiente të përshtatshme për faza të ndryshme të proceseve (larjen, tharjen e vezëve, thyerje etj.)?.		
32	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 7	A disponohen ambiente të vecanta për vezët të cilat janë konstatuar të përshtatshme për konsum human?.		
33	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 8	A disponohen ambiente të vecanta për vezët të cilat janë konstatuar jo të përshtatshme për konsum human?.		
34	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 10,	Kushte specifike që duhet te plotesoje veza per prodhimin e veza lëng.		
35	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 11, germa a/b	A ka kushte të përshtatshme në lokalet ku përgatitet veza lëng?.		
36	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 11,	A ka një burimi të sigurtë te lëndës së parë për të prodhuar produkte vezësh?.		
37	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 12	A garanton OBU kryerjen e të gjithë operacioneve në mënyrë që evitohet kontaminimin gjatë prodhimit, trajtimit dhe magazinimin e produkteve të vezëve?		
38	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 12/g,h	A kryhet monitorimi i temperaturave?.		
39	Udhëzim nr.21 datë 25.11.2010”, Kreu II pika 16, 17	A plotësohen kërkesat e etiketimi dhe paketimi të vezës së lëngëshme?		
40	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 Neni 25	A ka një gjurmueshmëri të produktit?.		
41	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 Neni 26	A zbaton procedura bazuar në parimet e planit HACCP?.		
42	Udhëzim nr.20 datë 25.11.2010”,	A ka diagramë/tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces ?.		
43	Udhëzim nr.20 datë 25.11.2010”,	Rreziqet a janë identifikuar?.		

Nr .	Baza ligjore dhe rubrika e inspektimit	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
44	Udhëzim nr.20 datë 25.11.2010”,	Pikat Kritike të Kontrollit a janë përcaktuar?.		
45	Udhëzim nr.20 datë 25.11.2010”,	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit a është miratuar. (Evidencat mbi funksionimin)?.		
46	Udhëzim nr.20 datë 25.11.2010”,	Masat korrigjuese a janë përcaktuar. (Evidencat mbi funksionimin)?.		
47	Udhëzim nr.20 datë 25.11.2010”,	Procedura e verifikimit a është hartuar. (Evidencat mbi funksionimin)?.		
48	Udhëzim nr.20 datë 25.11.2010”,	A ka dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart?.		
49	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 Neni 36	Etiketimi i produktit a është konforme kërkesave ligjore ?.		
50	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		
50.1	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 ?		
50.2	Kapitulli II, pika 6 gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)		
50.3	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. ?		
50.4	Kapitulli II, pika 6 gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Specialitet (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)?		
50.5	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 ?		
50.6	Kapitulli II, pika 7 VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka përshtatshmëri të njohurive dhe eksperiencës së drejtuesit teknik (sipas specifikimeve) ?		
50.7	Kapitulli II, pika 7 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Çertifikatë për drejtuesin teknik ?		

Nr .	Baza ligjore dhe rubrika e inspektimit	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
------	--	------------	---------------------------------	---------

50.8	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) ?		
50.9	Kapitulli II, pika 7	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit ?		
50.10	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 ?		
50.11	VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 Kapitulli II, pika 7	III. LICENCIMI I VEPRIMTARIVE TË NËNKATEGORISË II.1.B		
50.12	Kapitulli I, pika 2 gërma b)	A kryen Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore për njerëz (II.1B) ?		
50.13	Kapitulli III, pika 12	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit?		
50.14	Kapitulli III	A disponon sipas rastit dokumente pronësie dhe/ose përdorimi, si dhe ose dokumente që pasqyrojnë cilësitë e këtyre faktorëve ?		

**INSPEKTORËT**