



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

LISTË VERIFIKIMI E INSPEKTIMIT PËR “QËNDRAT E GRUMBULLIMIT TË QUMËSHTIT DHE STABILIMENTET E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI si dhe BAXHO”

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 “QËNDRAT E GRUMBULLIMIT TË QUMËSHTIT DHE STABILIMENTET E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI si dhe BAXHO”

OBU

NUIS/NIPT

Nr.Licencës

Adresa

Administratori

Drejtuesi Teknik/ Personi Pergjegjesi

Veprimtaria specifike

Email

Tel/Cel

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

Në bazë të Ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, Ligjit Nr.9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi” 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”; Udhëzimit Nr.5 datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit, dhe produkteve me bazë qumështi” .

I. INFORMACIONI FILLESTAR

1. Lista e produkteve ushqimore që përpunohen në stabiliment, në përputhje me Licencën:

Niveli teknologjik	e Automatizuar	
	Linjë gjysëmautomatike	
	artizanale	

Kapaciteti javor : Qumesht i freskët

Ton

Djathëra

Ton _____

Kos _____

Ton _____

Salcë _____

Ton _____

Dhallë _____

Ton _____

Gjalp _____

Ton _____

Të tjera _____

Ton _____

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 rriskut ekzistues	Ulet	
	Mesëm	
	I lartë	

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	Vend të caktuar	
	Landfilld	
	Riciklim	
Transport produktesh	Mjete të veta (targa, kapaciteti, përshtatshmëria)	
	Mjete me qira/kontrate me te trete (targa, kapaciteti, përshtatshmëria)	
Drejtuesi teknik		
Numri i të punësuarve		
Numri i punonjësve prezent		

Kërkesat e përgjithshme për ambientet ushqimore.

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
1		Ndërtesa, pjesa e jashtme		
1.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/2	a) A është vendodhja e stabilimentit në një zonë ku nuk ka risk të dukshëm kontaminimi. b) Pjesa e jashtme a mirëmbahet në gjendje të mirë. c) Ambientet rrethuese a jenë të mirëmbajtura dhe pa mbeturina, bimësi të dendur, përmytje, etj ?		
1.2	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, indryshuar	A ka regjistrimi dhe miratimi (Nipt dhe LN)		
2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II Kapitulli II, pika 1/2	A është e përshtatshme planimetria, dizenjoja, ndërtimi, vendndodhja dhe përmasat e ambienteve ushqimore?		
2.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 2; Urdher nr 10 date 13.01.2010	A lejon planimetria, ndërtimi, dizenjimi, dhe madhësia mirëmbajtjen, pastrimin dhe/ose dezinfektimin e duhur shmang ose minimizuar kontaminimin nga ajri, siguron hapësirën e duhur të punës, që lejon kryerjen e të gjitha operacioneve nëmënyrë higjienike?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
2.1 .1	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 1/b	A Siguron mbrojtjen e duhur ndaj grumbullimit të papastërtive, kontaktit me materiale toksike, ndotjes nga grimca të ngurta dhe formimit të kondensimit apo akumulimeve të padëshiruara të mykut mbi sipërfaqe?		
2.1 .2	Udhëzimi 22 dt.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 ?		
2.1 .3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010;Urdher nr 10 date 13.01.2010	Ambientet e lëndës së pare a janë të ndara nga ambientet e përpunimit.		
2.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 1/d	Dizenjimi, planimetria dhe përmasat e ambienteve ushqimore kur është e nevojshme a ofrojnë kontroll temperature të përshtatshme të kushteve të ruajtjes për produktet ushqimore, me kapacitet të mjaftueshëm, si edhe të projektuara për të mundësuar monitorimin e këtyre temperaturave dhe/ose regjistrimin e tyre?		
2.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010;Urdher nr 10 date 13.01.2010	Ambientet e pranimit dhe ruajtjes se qumështit dhe kulloshtres a janë të mbrojtura ndaj parazitëve? A ka ne to ka pajisje ftohëse të përshtatshme?		
3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II,	Kërkesat për muret, tavanet, dyshemetë dhe d ritaret		
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, kanë ngjyrë të çelët dhe janë në gjendje të mire?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010; Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/c	Tavanet dhe instalimet e sipërme në ambientet e prodhimit a kanë sipërfaqe të lëmuar, të papërshkueshëm dhe lehtësisht të pastrueshme? Sipërfaqet duhet të plotësojnë këtë kërkesë përfshijnë:- Ambientet e prodhimit a kanë sipërfaqe të lëmuar të papërshkueshëm dhe lehtësisht të pastrueshme. Sipërfaqet duhet të plotësojnë këtë kërkesë përfshijnë: - a) Suvatim a është i lëmuar, i lyster, që mund të lahet? -b) Sistemi tavani të fiksuar dhe tavane të varur a janë me material jo-poroze. A mirëmbahen ato? A lejojnë rritjen e myqeve, grumbullimin e papastërtive, kondensimin, si dhe rënien e papastërtive të ngurta?		
3.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010;Urdher nr 10 date 13.01.2010	Sipërfaqja e dyshemeve a është në kushte të mira, me shtresë të lëmuar dhe rezistente, ndërtuar me material jo absorbent, që lahet dhe jotoksik, e padepërtueshme, që pastrohet lehtë dhe kur është e nevojshme dezinfektohet? .Bashkimi i murit me dyshemenë a është hermetike kundër ujit, që të mos rriten organizma mikrobiologjikë?		
3.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010;Urdher nr 10 date 13.01.2010	Ambientet e kullimit a janë të përshtatshme për të parandalua rrezikun e kontaminimit të ambienteve të punës?		
3.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010;Urdher nr 10 date 13.01.2010	A lejon ndërtimi kullim të përshtatshtëm në sipërfaqe, kur është e nevojshme?		
3.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010;Urdher nr 10 date 13.01.2010	Kanalet në dysheme apo pajisje të lidhura me sistemin e kullimit a kanë një kurth/grackë efikase? Kanalet e kullimi te jashtëm a janë të mbuluar për të minimizuar futjen e brejtësve dhe insekteve?		
3.7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010;Urdher nr 10 date 13.01.2010	Dhomat ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen. Sipërfaqja e mureve a është në gjendje të mire? a pastrohet kollaj dhe, kur është e nevojshme a dezinfektohet? Muret a janë ndërtuar me material të papërshkueshëm, jo absorbent, që lahet dhe jotoksike?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/d; Urdher nr 10 date 13.01.2010	Dritaret: A mbyllen me puthitje dhe lejojnë pastrimin efikas? Dritaret e jashtme ku trajtohet ushqimi, a janë të pajisur me rrjeta kundër insekteve që pengojnë hyrjen e tyre? Rrjetat a kanë dizenjohen të tilla që të mundësojnë pastrimin e lehtë të tyre?		
3.9	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/e; Urdher nr 10 date 13.01.2010	Dyert: A janë të lehta për t'u pastruar dhe, nëse është e nevojshme, për t'u dezinfektuar? Dyert a janë të ndërtuara me materiale të lëmuara dhe te papershkueshem nga uji? Të gjitha dyert e brendshme dhe të jashtme (ku është e nevojshme) a lejojnë mbylljen efektive dhe kundër demtuesve?		
3.1 0	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 7; Urdher nr 10 date 13.01.2010	Ndriçimi a është i përshtatshëm në të gjitha dhomat? Ambientet ushqimore a kanë ndricim natyral dhe/ose artificiale të përshtatshëm?		
3.1 1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 7; Urdher nr 10 date 13.01.2010	Objektet e ndriçimit a mbrohen dhe mirëmbahen siç duhet dhe janë të pastra?		
3.1 2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5; Urdher nr 10 date 13.01.2010	A është i përshtatshëm ajrosja/ventilimi me mjete natyrale ose artificiale dhe i mjaftueshëm për të gjitha ambientet?		
3.1 2.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5; Urdher nr 10 date 13.01.2010	A shmanget kalimi mekanik i rrymave të ajrit nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër?		
3.1 2.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5; Urdher nr 10 date 13.01.2010	Ventilim a parandalon futjen e aromave dhe kondensimin, ajërin e filtruar me sisteme presioni?		
3.1 2.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5; Urdher nr 10 date 13.01.2010	Sistemi i ventilimit a mbahet pastër dhe nuk lejon futjen e parazitëve?		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
3.1 3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 4; Urdher nr 10 date 13.01.2010	Ambientet e larjes së duarve. Pajisjet (lavamanet) për larjen e duarve që përdoren nga personeli a janë të pajisur me rubineta që nuk manovrohen me dore, për parandalimin e perhapjes së kontaminimit? a)Pajisjet a janë sa më afër me vendet e punës? b) pajisjet a janë furnizuar me ujë të rrjedhshëm të nxehtë dhe të ftohtë apo me ujë me temperaturë të përshtatshme? c) A disponon detergjente pastrues dhe dezinfektues dhe mjete higjienike për tharjen e duarve?		
3.1 4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 4; Urdher nr 10 date 13.01.2010	Ambientet e larjes dhe dezinfektimit të mjeteve të punës a janë të pajisur me sistemin e ujit të nxehtë për larjen dhe dizinfektimin e mjeteve, i cili është i furnizuar me ujë të nxehtë në jo më pak se 82 ° C, ose një sistem alternativ që ka të njëjtin efekt?		
4		Sipërfaqet, pajisjet dhe veglat		
4.1	Urdher nr 10 date 13.01.2010	Sipërfaqet (përfshirë sipërfaqet e pajisjeve) në kontakt me ushqimin, a mirëmbahen në gjendje të mirë dhe të pastrohen lehtë, dhe kur është e nevojshme të a dezinfektohen?. A janë prej materiali të lejuar për të qene në kontakt me ushqimin, të lëmuar?; a lahet lehtësisht?, a janë rezistent ndaj gërryerjes dhe jotoksik?.		
4.2	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010.	Mirëmbajtja në gjendje të mirë. A kanë Regjister mirëmbajtjeje?.		
4.3	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010.	A kanë grafik dhe procedura kalibrimi?. Kalibrimi mund të kërkohet për pajisjet që përdoren për të monitoruar PKK-të dhe kështu mund të duhet të përfshihen.		
4.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli V pika 1/a/d	Pajisjet a janë instaluar në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin e përshtatshëm të tyre dhe të hapësirës përreth tyre?.		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
4.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli I pika 1/f	Pajisjet që në kontakt me ushqimin a janë: -prej materiali të tillë që minimizon rrezikun e kontaminimit dhe mundëson që të mbahen pastër dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen? -a mirëmbahen pastër? -a mbahen në gjendje të mirë pune?.		
4.6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, pjesa A/II, pika 3/a	Pajisjet e pastrimit dhe dezinfektimit a janë në një ambjent të vecantë?.		
4.7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, pjesa A/II, pika 3/a	Ambientet e pastrimit dhe dezinfektimit a janë të përshtatshme, rezistente ndaj gërryerjes dhe pastrohen kollaj? A kanë furnizim të përshtatshëm me ujë të ngrohtë dhe të ftohtë?.		
4.8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, pjesa A/II, pika 3/a	Substancat e pastrimit dhe dezinfektimit a janë të etiketuar siç duhet dhe ruhen në zonë joushqimore kur nuk përdoren?.		
5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d	Furnizimi me ujë dhe energji		
5.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d	Furnizim me ujë të pijshëm a është me sasinë dhe cilësinë e përshtatshme?. a garanton moskontaminimin e produkteve ushqimore?.		
5.2		A ekziston një burim furnizimi me energji për emergjenca?.		
5.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. 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?. -Uji jo i pijshëm nuk lidhet me/ose nuk qarkullon në sistemin e ujit të pijshëm.		
5.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d	Uji a testohet periodikisht me kampionë?, për t'u siguruar që ka cilësinë e duhur dhe përmbush kërkesat e rregulloreve të ujit.		
5.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VII	Uji i ricikluar që përdoret në përpunim ose si përbërës, a përbën rrezik kontaminimi?.		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
5.6	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Avulli që përdoret direkt në kontakt me ushqimin, a përmbajë lëndë që përbëjnë rrezik për shëndetin apo që mund të kontaminojnë ushqimin?.		
6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 3	Ambientet për punëtorët – Tualetet		
6.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 3	A kanë një numër të mjaftueshëm tualetesh me shkarkim uji?.		
6.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 3	Tualetet me shkarkim uji a janë të lidhura me sistem kanalizimi efikas?.		
6.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 3	Dera e tualeteve a është në kontakt direkt me dhomat ku trajtohet qumeshti dhe nenproduktet e tij?.		
6.4	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?. Pajisjet a janë të vendosura në vendin e duhur, a mbahen pastër dhe në gjendje të mirë?.		
6.5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5	Ambientet e tualetit a kanë ventilim të përshtatshëm natyral ose mekanike?.		
7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Dhomat e zhveshjes		
7.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Stabilimenti a ka ambiente zhveshjeje të përshtatshme për personelin?.		
7.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Ambientet e zhveshjes a mbahen të pastra dhe në gjendje të mirë punë?.		
7.3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5	Ambientet e zhveshjes a kanë ventilim të përshtatshëm natyral ose mekanike?.		
7.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Dhomat e zhveshjes a janë të ndara nga tualetet (tualetet të ndara dhe të ndara nga ambientet e prodhimit.) ?.		
8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII	Higjiena personale		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
8.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	Personeli që punon në ambientet e trajtimit të ushqimeve a mbanë nivel të lartë pastërtie personale?.		
8.2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	Veshjet e personelit a janë të përshtatshme?, të pastra? dhe, kur është e nevojshme, a mbajnë veshje mbrojtëse?.		
8.3	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, gërvishnje ose infeksion lëkure?.		
8.4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 2	Drejtuesit a garantojnë mbrojtje të ushqimeve nga rreziqet?, me kontrole periodike të sëmundjeve të punëtorëve.		
9	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Prodhimi i qumeshtit dhe nenprodukteve te tij		
9.1	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	A kanë kushte ruajtjeje të përshtatshme për lëndën e parë dhe përbërësit?, me qëllim që të parandalohet kontaminimi i dëmshëm dhe të mbrohet nga kontaminimi.		
9.2	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Ambjentet e pranimit dhe ruajtjes se lëndës së parë a janë të ndara nga zona e përpunimit		
9.3	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Lenda e pare dhe produktet ushqimore mbrohen ndaj kontaminimeve që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për konsum njerëzor?.		
9.4	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	A janë dhomat, të përshtatshme?, të mëdha?, mjaftueshëm për ruajtjen e ndarë të lëndëve të para (qumësht i papërpunuar) nga produktet materialet e përpunuara.		
9.5	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Produktet ushqimore stazhionohen/ a trajtohen thahen në mënyrë të tillë që të minimizohet rreziku i rritjes së mikro-organizmave patogjenë dhe formimi i toksinave në ushqim?.		
9.6	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Lëndët e rrezikshme dhe/ose të pangrënshme a identifikohen qartë dhe a ruhen në kontejnerë të ndarë dhe të sigurt?.		
9.7	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Zinxhiri ftohës a ndërpritet?, përveç se për periudha të kufizuara për të mundësuar trajtimin gjatë grumbullimit, ruajtjes, transportit, përgatitjes, me kusht që të mos rezultojë me rrezik ndaj shëndetit.		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
10		Ambalazhimi dhe paketimi i produkteve		
10.1	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Materialet e ambalazhimit a ruhen në kushte higjienike dhe mbrohen ndaj kontaminimit?.		
10.2	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Operacionet e ambalazhimit dhe paketimit të materialeve a kryhen në mënyrë të tillë që të shmanget kontaminimi i produktit?.		
10.3	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Të gjitha materialet e paketimit/ambalazhimit a janë për përdorim në ushqime?.		
10.4	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Mbyllja e paketimeve për konsum a kryhet menjëherë pas mbushjes në stabiliment ku ndodh trajtimi i fundit me nxehtësi i produkteve të lëngshme dhe i produkteve me bazë qumeshti, me pajisje mbylljeje që parandalojnë kontaminimin?. Sistemi i mbylljes duhet të projektohet i tillë që, pas hapjes, është e qartë dhe e dukshme që është hapur.		
11	Udhezimi nr 22, date 25.11.2010 Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Transporti, ngarkimi dhe shkarkimi		
11.1	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Transportuesit dhe/ose kontejnerët që përdoren për transportin e qumështit të papërpunuar: >< a mbahen pastër dhe mirëmbahen në gjendje të mirë dhe në kushte që mbrojnë qumështin nga kontaminimi dhe lejojnë pastrim dhe/ose dezinfektim të përshtatshëm?.		
11.2	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	- Automjetet dhe kontejnerët a janë në gjendje të mirë fizike dhe pune?. A janë të pastra dhe nuk përdoren për transportuar lende apo produkte të tjera?.		
11.3	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Kontejnerët në automjete dhe/ose vetë kontejnerët a përdoren për transportin e sendeve të tjera përveç qumështit dhe nën produkteve të tij?.		
11.4	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Produktet ushqimore a vendosen në transportues dhe/ose kontejnerë dhe mbrohen në mënyrë që të minimizohet rreziku i kontaminimit?.		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
11.5	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Kur është e nevojshme, transportuesit dhe/ose kontejnerët e përdorur për transportin e produkteve ushqimore a jenë në gjendje të mbajnë produktet ushqimore në temperaturat e përshtatshme dhe të mundësojnë monitorimin e këtyre temperaturave?.		
11.6	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Produktet ushqimore a mbrohen për të minimizuar rrezikun e kontaminimit gjatë ngarkimit / shkarkimit?.		
12	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 2/c	Kontrolli ndaj insekteve/kafshëve të dëmshme		
12.1	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 2/c	A kanë procedura të përshtatshme për kontrollin ndaj dëmtuesve?.		
12.1	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 2/c	A kanë procedura të përshtatshme për të mos lejuar kafshët shtëpiake që të futen në ambientet ku ushqimi përgatitet, trajtohet ,ose ruhet?.		
12.3	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 2/c	Pikat e kutiave të zeza a janë të specifikuara dhe a identifikohen qartë?.		
12.4	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli I pika 2/c	A ka prani të kurtheve me lendë toksike në dhomën e ushqimeve?.		
13	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI	Mbetjet ushqimore		
13.1	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1,2,3,4	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 dhe kontaminimin e tyre?.		
13.2	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1,2,3,4	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.		

Nr .	Baza Ligjore	Përshkrimi	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
13.3	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1,2,3,4	Kontejnerët a kanë konstruksionin e duhur?, a mbahen në gjendje të mirë?, a pastrohen lehtësisht? dhe, kur është e nevojshme, a dezinfektohen?.		
13.4	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1,2,3,4	Mjediset a janë të mjaftueshme për ruajtjen dhe largimin e mbetjeve ushqimore?, nënprodukteve të pangrënshme dhe mbeturinat e tjera.		
13.5	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1,2,3,4	Ambientete mbeturinave a janë projektuar dhe a administrohen në mënyrë të tillë që mundëson të mbahen pastër dhe, kur është e nevojshme, a parandalojnë futjen e kafshëve dhe insekteve?.		
13.6	Udhëzim Nr. 22, datë 25.11.2010 Shtojcë II Kapitulli VI pika 1,2,3,4	Të gjitha mbetjet a eliminohen në mënyrë higjienike dhe miqësore ndaj mjedisit?, në përputhje me legjislacionin?, që parandalon çdo burim kontaminimi direkt ose indirekt.		

Nr .	Baza Ligjore	KËRKESA	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
KERKESAT SPECIFIKE PER QUMËSHTIN DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI				
14	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Qumështi i papërpunuar a vjen nga kafshë me status shendetesor te paster?.		
15	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Temperatura e qumështit të papërpunuar a është më shumë se 10°C kur arrin në stabiliment?.		
16	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Nga momenti i pranimit në stabilimentin e përpunimit, qumështi a ftohet menjëherë në një temperaturë jo më të lartë se 6°C dhe ruhet në këtë temperaturë deri në trajtimin termik të tij?.		
17		Kërkesat për temperaturën e ruajtjes		
18	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Qumështi i papërpunuar a ploteson kerkesat e legjislacionit ne fuqi?.		
19		Trajtimi me nxehtësi		
19.1	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Trajtimi me nxehtësi a është i mjaftueshëm për të garantuar që çdo pjesë e produktit të marrë kombinimin temperaturë/kohë?.		
19.2	Udhëzimi Nr.5 date 25.03.2011	Procesi a parandalon kontaminimin gjatë trajtimit me nxehtësi?.		

Nr .	Baza Ligjore	KËRKESA	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
19.3	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Uji që përdoret për ftohjen e kontejnerëve pas trajtimit me nxehtësi a është burim kontaminimi?.		
19.4	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Operatori a kontrollon rregullisht parametrat përkatës dhe aparaturat automatike?.		
19.5	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Temperaturat a monitorohen?. kur është e nevojshme, a regjistrohen?.		
20		Kërkesat e pasterizimit		
20.1	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Pasterizimi a arrihet me ane te trajtimit qe perfshin: a) temperaturë të lartë për kohë të shkurtër (të paktën 72°C për 15 sekonda) ?. (b) temperaturë të ulët për kohë të gjatë (të paktën 63°C për 30 minuta) ?. (c) kombinim tjetër kohe/temperaturë për të përfutur efekt ekuivalent, që produktet të tregojnë, sipas rastit, reaksion negativ ndaj testit të fosfatazës alkanike menjëherë pas trajtimit të tillë?.		
20.2	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Trajtimi me Temperaturë Shumë të Lartë (UHT) a arrihet ne temperature jo më pak se 135°C në kombinim me një kohë të përshtatshme mbajtjeje?.		
21	VKM nr.434 date 11.7.2018	Qumeshti dhe produktet me bazë qumeshti a etiketohen në përputhje me legjislacionin ne fuqi?.		
22	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 ,VKM Nr. 760, datë 16.9.2015	Sistemi i gjurmueshmërisë a është funksional?.		
23	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.	Trajnimi		
23.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli XII	Operatorët e biznesit ushqimor a garantojnë që trajtuesit e ushqimit të mbikëqyren dhe të instruktohen dhe/ose të trajnohen për çështjet e higjienës ushqimore që lidhen me punën e tyre?.		
24	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.	Kërkesat paraprake të higjienës së ushqimeve te garantuara nga operatori i biznesit ushqimor		
24.1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d	Sigurine e ujit		

Nr .	Baza Ligjore	KËRKESA	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
24. 2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.	A janë të pastërta sipërfaqet në kontakt me ushqimet?.		
24. 3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	Higjenen dhe shëndetin iepersonelit		
24. 5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.	A bëhet parandalimi i kontaminimit të tërthortë?.		
24. 6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	A mirëmbahen ambientet për higjenën personale?.		
24. 7	Ligji nr 9863, date 28.1.2008	A behet mbrojtja e ushqimeve nga fallsifikuesit?.		
24. 8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4	A kryhet manaxhimin i mbetjeve?.		
24. 9	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 ,VKM Nr. 760, datë 16.9.2015	A kryhet procedura e reklamimit të produkteve dhe gjurmueshëmëria e tyre?.		
24. 11	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4	A kryhet kontrolli ndaj brejtësve?.		
24. 12	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	A kryen kontrollin e furnizuesve?.		
24. 13	Udhezimi Nr.5 date 25.03.2011	Transportimin dhe depozitimin (ruajtjen)		
25	Ligji 9863 date 28.1.2008 “ Per Ushqimin” i ndryshuar, neni 26. Udhezimi nr.20 date 25.11.2010.	Procedura bazuar në parimet HACCP		

Nr .	Baza Ligjore	KËRKESA	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
25.1	Ligji 9863 date 28.1.2008 “ Per Ushqimin” i ndryshuar, neni 26. Udhezimi nr.20 date 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore.	A ka diagramë / Tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces ?.		
25.2	Ligji 9863 date 28.1.2008 “ Per Ushqimin” i ndryshuar, neni 26. Udhezimi nr.20 date 25.11.2010. “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore.	Rreziqet a janë identifikuar?.		
25.3	Ligji 9863 date 28.1.2008 “ Per Ushqimin” i ndryshuar, neni 26. Udhezimi nr.20 date 25.11.2010. “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore.	Pikat Kritike të Kontrollit a janë përcaktuar?.		

Nr .	Baza Ligjore	KËRKESA	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
25.4	Ligji 9863 date 28.1.2008 “ Per Ushqimin” i ndryshuar, neni 26. Udhezimi nr.20 date 25.11.2010. “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore.	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit a është dokumentuar?.		
25.6	Ligji 9863 date 28.1.2008 “ Per Ushqimin” i ndryshuar, neni 26. Udhezimi nr.20 date 25.11.2010. “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore.	Masat korrigjuese a janë përcaktuar?.		
25.7	Ligji 9863 date 28.1.2008 “ Per Ushqimin” i ndryshuar, neni 26. Udhezimi nr.20 date 25.11.2010. “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore.	Procedura e verifikimit a është hartuar?.		

Nr .	Baza Ligjore	KËRKESA	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
25. 8	Ligji 9863 date 28.1.2008 “ Per Ushqimin” i ndryshuar, neni 26. Udhezimi nr.20 date 25.11.2010. “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore.	A ka dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart?.		
26	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		
26. 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 ?		
26. 2	Kapitulli II, pika 6 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	Specialiteti (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)		
26. 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. ?		
26. 4	Kapitulli II, pika 6 gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Specialitet (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)?		
26. 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 ?		
26. 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) ?		

Nr .	Baza Ligjore	KËRKESA	Vlerësimi(Po/Jo/ Nuk Aplikohet)	Komente
26.7	Kapitulli II, pika 7 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Çertifikatë për drejtuesin teknik ?		
26.8	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) ?		
26.9	Kapitulli II, pika 7	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit ?		
26.10	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 ?		
26.11	VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 Kapitulli II, pika 7	III. LICENCIMI I VEPRIMTARIVE TË NËNKATEGORISË II.1.B		
26.12	Kapitulli I, pika 2 gërma b)	A kryen Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore për njerëz (II.1B) ?		
26.13	Kapitulli III, pika 12	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit?		
26.14	Kapitulli III	A disponon sipas rastit dokumente pronësie dhe/ose përdorimi, si dhe ose dokumente që pasqyrojnë cilësitë e këtyre faktorëve ?		

INSPEKTORËT