



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

LISTË VERIFIKIMI PËR OPERATORËT E BIZNESIT TË PRERJES DHE PËRPUNIMIT
TË MISHIT

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 OPERATORËT E BIZNESIT TË PRERJES DHE PËRPUNIMIT TË MISHIT

OBU _____

NUIS/NIPT _____

Nr. Licencës _____

Adresa _____

Administratori _____

Drejtuesi Teknik/ Personi Pergjegjesi

Veprintaria specifike

Email

Tel/Cel

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		

Arsyeja e inspektimit

Inspektim për licencim

Inspektim i programuar

Inspektimi në vijim

Inspektim për verifikimin e korigjimit të shkelje të konstatuara

Inspektim jashtë programit

Kapaciteti Javor:

Mish gjedhi (Ton)

Mish të imta (Ton)

Mish derri (Ton)

Të tjera (Ton)

Kapaciteti Javor:

Mish i grirë (Ton)

Qofte (Ton)

Sallam (Ton)

Fileto pule (Ton)

Proshura (Ton)

Te tjera (Ton)

Niveli teknologjik	Kapacitet i lartë	
	Kapacitet i mesëm	
	Kapacitet i vogël	

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	

në Republikën e Shqipërisë”, 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 paraprahe 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 stabilimentet 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” Udhëzimi 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”. u konstatua:

Nr .	Baza ligjore	Pershkrimi	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
1	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2	Struktura: A është planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimentit ushqimor e përshtatshme për të prodhuar ushqim të sigurt ?.		
2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/a	A janë dyshemeja- sipërfaqja, materiali, drenazhimi të përshtatshme ?.		
3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/b	A janë muret pa prezencë të papastërtive dhe myqeve?.		
4	Udhëzimi 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 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 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/e	A janë dyert lehtësisht të pastrueshme, të lejojë mbylljen efektive?.		
7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5	A është ventilimi i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit?.		
8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 7	A është ndriçimi përshtatshëm për natyrën e aktivitetit?.		
9	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/DH, pika 1/b	A është i përshtatshëm magazinimi i mishit?.		
10	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/DH, pika 1/b	A ka një ambient të përshtatshëm për shkrirjen e mishit para përpunimit?.		
11	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/B, pika 4/c	A ka një ambient për magazinimi e mishit të papërshtatshëm për konsum human?.		

Nr .	Baza ligjore	Pershkrimi	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
12	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/DH, pika 10,11	A ka një dokumentacioni të lëndës së parë për MNM, dhe produktet e mishit?.		
13	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/B, pika 29/b si dhe Kreu I/C, pika 15/b	A ka regjistër për monitorimin e temp gjatë manipulimit?.		
14	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/B, pika 29/b si dhe Kreu I/C, pika 15/b	A ka regjistër për monitorimin e mishit?.		
15	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d	A ka Analiza të ujit?.		
16	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/B, pika 4/a, si dhe Kreu I/C, pika 3/d	A janë te pershtatshme ambjente për larjen dhe dezinfektimin e mjeteve të punës me ujë të nxehtë?. në një temperaturë jo më të ulët se 82° C ose një sistem alternative me efekt të njëjtë		
17	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/DH, pika 11 si dhe pika 14	A janë ambientet e përshtatshme për paketim dhe etiketim?.		
18	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 4	Lavamanët a kanë rubineta me ujë të ngrohtë/ftohtë?.		
19	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 3	A janë të përshtatshme tualetet dhe nuk kanë dalje të drejtpërdrejtë me ambientin ku punohet?.		
20	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Garderoba a është e përshtatshme për punonjësit?.		
21	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	A është uniforma e përshtatshme për punonjësit?.		
22	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 2	A është i përshtatshme magazinimi i mjeteve të pastrimit?.		
23	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	A kryhet magazinimi i detergjentëve, dezinfektantëve në ambiente të mbyllura?.		

Nr .	Baza ligjore	Pershkrimi	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
24	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	A janë të pajisur punonjesit me libreza shëndetsore?.		
25	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4	A kanë një plan-monitorimi të dëmtuesve?.		
26	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 , VKM Nr. 760, datë 16.9.2015	A ka një gjurmueshmëri të produktit?.		
27	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26, Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A zbaton procedura bazuar në parimet HACCP?.		
28	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A ka diagramë / tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces?.		
29	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Rreziqet a janë identifikuar?.		
30	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Pikat kritike të kontrollit a janë përcaktuar?.		
31	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Procedura e monitorimit në pikat kritike të kontrollit a është e dokumentuar?		
32	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Masat korrigjuese a janë përcaktuar?.		
33	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Procedura e verifikimit a është hartuar?		
34	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	A ka dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart?.		
35	VKM Nr. 434, datë 11.7.2018	Etiketimi i produktit a është konforme kerkesave ligjore ?.		
36	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 .Kreu I/B, pika 4/a si dhe Kreu I/C, pika 3/d	A ka një regjister për monitorimin e pastrimin e mjeteve të punës?.		
37	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VI	A ka regjistër për monitorimin dhe menaxhimin e mbetjeve ?.		
38	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 kreu I/B pika 43. Udhëzimi 17 dt.24.08.2021 kreu I/DH pika 9/10	A ka regjistër për monitorimin e temp të mjeteve të transportit të mishit?.		

Nr .	Baza ligjore	Pershkrimi	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
39	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 5/d si dhe Kreu I/C pika 2/d	A ka një regjistër për monitorimin e pastrimit të mjeteve të transportit?.		
40	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV, pika 7	A ka regjistër për monitorimin e temperaturave të mjeteve të transportit?.		
41	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli XII	A kryhen trajnime për personelin?.		
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	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. ?		
42.4	Kapitulli II, pika 6 gërma b) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Specialitet (specifikime të tjera mbi veprimtarinë)?		
42.5	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 ?		
42.6	Kapitulli II, pika 7 VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka përshtatshmëri të njohurive dhe eksperiencës së drejtuesit teknik (sipas specifikimeve) ?		
42.7	Kapitulli II, pika 7 gërma a) VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009	A ka Çertifikatë për drejtuesin teknik ?		
42.8	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) ?		

Nr .	Baza ligjore	Pershkrimi	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
42.9	Kapitulli II, pika 7	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit ?		
42.10	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 ?		
42.11	VKM-ja Nr. 538, datë 26.5.2009 Kapitulli II, pika 7	III. LICENCIMI I VEPRIMTARIVE TË NËNKATEGORISË II.1.B		
42.12	Kapitulli I, pika 2 gërma b)	A kryen Shitje me shumicë e ushqimeve me origjinë shtazore për njerëz (II.1B) ?		
42.13	Kapitulli III, pika 12	A disponon përshtashmëri të pajisjeve, teknologjisë dhe mjediseve me standartet e shërbimit?		
42.14	Kapitulli III	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