



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<br>(Rrugë, Njësi, Telefon)           |                  |
| 5. | Adresa të tjera - Filiale<br>(Rrugë, Njësi, Telefon) |                  |
| 6. | Përfaqësuesi i subjektit<br>(emër, atësia, mbiemri)  |                  |
| 7. | NUIS - QKR<br>(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 \_\_\_\_\_

Veprimtaria 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 Ministrisë 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. INFORMACIONI 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, përmblytje, 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                                             |                     |         |

| Nr.    | KËRKESAT LIGJORE                                                                                                                                                                                                                                                                 | Po/Jo/Nuk Aplikohet | Komente |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| 2.1.2  | Vathë e përshtatshme konsiderohet:                                                                                                                                                                                                                                               |                     |         |
| 2.1.2  | Madhësia e vathës duhet të jetë për:                                                                                                                                                                                                                                             |                     |         |
| 2.1.2  | a) gjedh i (zgjidhur) 2.35-2.8m2                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |         |
| 2.1.2  | b) gjedh i (lidhur) 2.35-3.25m2                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |         |
| 2.1.2  | c) derra në rritje 0.56m2                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |         |
| 2.1.2  | d) dhen, derra të rritur,viça 0.75m2 +25% shtesë për korridoret e kalimit.                                                                                                                                                                                                       |                     |         |
| 2.1.3  | Pajisjet e vathës dhe vendqendrimit të bagëtive (përfshire muret, vijat ndarëse, ndareset e vathes, dyshemete, rripat, skarat dhe dyert) te jene lehtesisht 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 parmakë 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)                                                                           |                     |         |
| 3      | <b>Pjesa e brendshme e ndërtesës - Planimetria</b>                                                                                                                                                                                                                               |                     |         |
| 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:                                                                                                                                                                                                                                          |                     |         |

| Nr.   | KËRKESAT LIGJORE                                                                                                                                                                                                       | Po/Jo/Nuk Aplikohet | Komente |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| 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 papastrat 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)                                                                                     |                     |         |
| 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 ne kohë të operacioneve në vijim:                                                                                                                                                 |                     |         |
| 3.1.3 | a)trullosjes 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 përbrenshmeve të tjera, veçanërisht heqjes së lëkurës së kokës në qoftë se nuk është bere gjate therres.                                                                                |                     |         |
| 3.1.3 | h) paketimit te te perbrendshmeve                                                                                                                                                                                      |                     |         |
| 3.1.3 | f) magazinimit te mishit                                                                                                                                                                                               |                     |         |
| 3.1.3 | Sistem gjurmimi per ndarjen ne kohe (regjistrat evidentues)                                                                                                                                                            |                     |         |
| 3.1.4 | Të kenë pajisje te 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 therjes (ku operohet) te ndertuara ne menyre te tille për të lejuar vazhdimësinë e procesit të therjes dhe për të shmangur kontaminimin e ndërsjellte midis pjesëve të ndryshme të linjës se therjes. |                     |         |
| 3.1.6 | Në raste kur ka më shumë se një linjë therjeje brenda së të njëjtës godinë duhet të ketë ndarje të përshtatshme të linjave të therjes për të parandaluar kontaminimin e ndërsjellte.                                   |                     |         |
| 3.2   | <b>Muret (ambientet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen)</b>                                                                                                                                   |                     |         |
| 3.2.1 | <b>Muret</b> 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 nëambientet 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 lyer, që mund të lahet                                                                                                                                                                           |                     |         |
| 3.3   | b)Sistemi tavani të fiksuar                                                                                                                                                                                            |                     |         |
| 3.3   | c)Tavane të varur                                                                                                                                                                                                      |                     |         |

| Nr.   | KËRKESAT LIGJORE                                                                                                                                                                                                                              | Po/Jo/Nuk Aplikohet | Komente |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| 3.3   | d)Material jo-poroze.                                                                                                                                                                                                                         |                     |         |
| 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   | <b>Sipërfaqet e dyshemesë</b> të mirëmbahen në kushte të mira pune, me sipërfaqe të lëmuar dhe rezistente, ndërtuar me material të papërshkueshëm, jopërthithës, jotoksike, që lahen me lehtësi, dhe kur është e nevojshme, të dezinfektohen. |                     |         |
| 3.4.1 | Bashkimet e dyshemeve me muret në cilësinë e duhur, te harkuara, hermetike kundër grumbullimit të ujit, dhe te parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë                                                                             |                     |         |
| 3.5   | <b>Dritaret</b> duhet të jenë të përshtatshme dhe të lejojnë pastrim efektiv.                                                                                                                                                                 |                     |         |
| 3.5   | a)Të gjitha dritaret qe hapen nga jashte në ambjente ku trajtohet ushqimi jane te 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   | <b>Dyert</b> (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 te papershkueshem nga uji.                                                                                                                                                                   |                     |         |
| 3.6   | c)Të gjitha dyert e brendshme dhe të jashtme (ku është e nevojshme), të lejojnë mbylljen efektive dhe kundër demtuesve.                                                                                                                       |                     |         |
| 3.7   | <b>Vendet e instalimeve</b> në mure, tavane, dysheme, dritare janë të mbyllura siç duhet për të parandaluar ndotjet.                                                                                                                          |                     |         |
| 3.8   | <b>Bashkimet e mureve me tavanet</b> në cilësinë e duhur dhe te parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë.                                                                                                                           |                     |         |
| 3.9   | <b>Instalimet e shkarkimeve</b> 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                                                                                                                      |                     |         |
| 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  | <b>Ndriçimin</b> e përshtatshëm dhe të mjaftueshëm mekanik ose natyral në të gjitha ambientet e thertores.                                                                                                                                    |                     |         |
| 3.11  | <b>Ajrosja/ventilimi</b> 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, ndërrimit 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  | <b>Ambientet e larjes së duarve.</b>                                                                                                                                                                                                          |                     |         |
| 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 higjienike për tharjen e duarve.                                                                                                                                                           |                     |         |

| Nr.           | KËRKESAT LIGJORE                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Po/Jo/Nuk Aplikohet | Komente |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| <b>3.13</b>   | <b>Ambientet e larjes dhe dezinfektimit të mjetve të punës.</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                     |         |
| <b>3.13</b>   | 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.                                                                         |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | 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:                                                                                                                                                                         |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -sharrë per fileto gjoksi                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -pajisje per heqjen e palces                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -pajisje automatike te heqjes se organeve te brendshme                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -thikë për zhgjakesimin                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -sharrë karkase                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -sharrë kocke                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -thikë rrethore                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -zinxhërë e fiksimit te karkasave                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -grepa                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |         |
| <b>3.13.1</b> | -pajisje për goditje, etj.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |         |
| <b>3.14.</b>  | <b>Linjat e therjes</b> (ku operohet) te ndertuara ne menyre te tille për të lejuar vazhdimësinë e procesit të therjes dhe për të shmangur kontaminimin e ndersjellte midis pjesëve të ndryshme të linjës se therjes.                                                                                       |                     |         |
| <b>3.14.1</b> | Të kenë pajisje te posaçme për varjen e kafshës me qëllim qe heqja e lëkurës (rrjepja) të behet kur kafsha është varur.                                                                                                                                                                                     |                     |         |
| <b>3.14.1</b> | a)Në asnjë rrethanë nuk duhet qe kafshët e varura të jenë në kontakt me dyshemë gjatë heqjes se lekures (rrjepjes).                                                                                                                                                                                         |                     |         |
| <b>3.14.1</b> | b)Te kene nje sistem çengelash te levizshem te vendosur ne binare per zhvendosjen e mevonshme te mishit                                                                                                                                                                                                     |                     |         |
| <b>3.14.2</b> | Në raste kur ka më shumë se një linje therjeje brenda se njetes godine duhet të kete ndarje te përshtatshme te linjave te therjes për të parandaluar kontaminimin e ndersjellte.                                                                                                                            |                     |         |
| <b>3.14.3</b> | Në thertoret ku: bashkë me derrat theren dhe lloje të tjera të kafshëve duhet të sigurohet një vend i veçantë për therjen e derrave;                                                                                                                                                                        |                     |         |
| <b>3.14.3</b> | Megjithatë, një vend i veçantë nuk është i domosdoshem në qoftë se therja e derrave dhe e kafshëve të tjera bëhet në kohë të ndryshme, por në raste të tilla povelimi, depilimi, kruarja dhe percellimi duhet të kryhet në:                                                                                 |                     |         |
| <b>3.14.3</b> | 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 te lartë.                                                                                                                                    |                     |         |
| <b>3.14.3</b> | b)Nje ndarje e tille nuk eshte e nevojshme përgjatë gjithë gjatësisë se linjës se therjes se derrave, por është e nevojshme midis seksioneve të linjes në rast se i neneshtrohen povelimit, depilimit, kruarjes dhe percellimt.                                                                             |                     |         |
| <b>3.14.4</b> | Thertoret duhet të kenë ambiente tëveçanta 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. |                     |         |
| <b>3.14.4</b> | 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.                                                                                                         |                     |         |
| <b>4</b>      | <b>Pajisjet dhe veglat</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |         |
| <b>4.1</b>    | 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.                                                                                                                                              |                     |         |
| <b>4.1.1</b>  | Regjistri i kontrollit/mirëmbajtjes së tyre për të treguar kur pajisjet kanë nevojë të zëvendësohen                                                                                                                                                                                                         |                     |         |
| <b>4.2</b>    | Materialet në kontakt me mishin:                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |         |
| <b>4.2</b>    | a)janë të tillë që minimizon cdo rrezik kontaminimi dhe ne mënyrë të tillë që tëmundësoje pastrimin dhe kur është e nevojshme dezinfektimin.                                                                                                                                                                |                     |         |

| Nr.    | KËRKESAT LIGJORE                                                                                                                                                                                        | Po/Jo/Nuk Aplikohet | Komente |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------|
| 4.2    | b)mirëmbahen në gjendje të mirëpunë dhe higjenikisht të pastër                                                                                                                                          |                     |         |
| 5      | <b>Ruajtja e mishit</b>                                                                                                                                                                                 |                     |         |
| 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 konstante gjatë kohës së ruajtjes së mishit                     |                     |         |
| 5.2    | <b>Operacionet e ftohjes.</b>                                                                                                                                                                           |                     |         |
| 5.2    | Procesi i ftohjes, shoqërohet me ventilim të mjaftueshëm për të parandaluar kondensimin në sipërfaqen e mishit.                                                                                         |                     |         |
| 5.3    | <b>Ngrirja e Mishit</b>                                                                                                                                                                                 |                     |         |
| 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      | <b>Furnizimi me ujë dhe energji</b>                                                                                                                                                                     |                     |         |
| 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 në sistemet e ujit të pijshëm .                                                                                                              |                     |         |
| 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      | <b>Ambientet për punëtorët</b>                                                                                                                                                                          |                     |         |
| 7.1.   | <b>Tualetet</b> Numër i mjaftueshëm tualesh 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 të përshtatshëm natyral ose mekanik.                                                                   |                     |         |
| 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.   | <b>Dhomat e zhveshjes dhe Higjiena personale</b>                                                                                                                                                        |                     |         |
| 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, gërvishtje ose infeksion lëkure.                                               |                     |         |
| 7.2.5. | Drejtnesit garantojnë mbrojtje të ushqimeve nga rreziqet me kontrole periodike të sëmundjeve të punëtorëve.                                                                                             |                     |         |
| 8      | <b>Kontrolli ndaj insekteve/brejtësve/kafshëve të dëmshme</b>                                                                                                                                           |                     |         |
| 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      | <b>Mbetjet ushqimore</b>                                                                                                                                                                                |                     |         |

| 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 lanfill-in, 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 te posaçem për këtë qëllim.                                                                                                                                                                                                     |                     |         |
| 9.8.  | Nëse fekalet depozitohen në thertore duhet nje ndarje e posaçme per to.                                                                                                                                                                                                                                                                          |                     |         |
| 9.9.  | Kur këto pjesë: (Lëkuret, brirët, nockat hundet, qimet, etj) hiqen çdo ditë nga ambjemet te e thertoresh nuk është është e domosdoshme nje dhomë e veçantë                                                                                                                                                                                       |                     |         |
| 10    | <b>Trajnimi i personelit</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |         |
| 10.1. | Regjistrat e trajnimit të personelit dhe verifikim të moduleve të trajnimit dhe i vlerësimit të të trajnuarve.                                                                                                                                                                                                                                   |                     |         |
| 11    | <b>Sistemi i gjurmueshmërisë</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                     |         |
| 12    | <b>Procedurat bazuar në parimet HACCP</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |         |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |         |
| 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