



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

Nr.

Datë:

Qarku:

Subjekt i inspektuar për herë të:

1. TË DHËNA TË PËRGJITHSHME TË SUBJEKTIT

1.	Emri i Subjektit	
2.	Adresa - Qendër (Rrugë, Njësi, Telefon)	
3.	Adresa të tjera - Filiale (Rrugë, Njësi, Telefon)	
4.	Përfaqësuesi i subjektit (emër, atësia, mbiemri)	
5.	NUIS - QKR (Nr Unik i Identifikimit)	
6.	Lloji i aktivitetit ekonomik	
7.	Numri i Licencës	

Arsyeja e inspektimit: Inspektim IPARD

Lloji i inspektimit:

LISTË VERIFIKIMI E INSPEKTIMIT PËR “PËR THERTORET IPARD”

OBU:

Nr. i Dosjes IPARD

Lloji i investimit

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. 1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave “Për etiketimin e produkteve ushqimore”; VKM Nr. 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”; 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”; 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, Urdhër Nr. 209, datë 15.05.2008 për një ndryshim në rregulloren “Për nivelet maksimale të mbetjeve të pesticideve në produktet ushqimore dhe ushqimet me origjinë bimorë”, miratuar me urdhërin Nr 313, datë 26.06.2006, si dhe për rastet e inspektimeve IPARD bazuar edhe Ligjit Nr. 37/2015 “Për ratifikimin e Marrëveshjes Kuadër ndërmjet Republikës së Shqipërisë, përfaqësuar nga Këshilli i Ministrave i Republikës së Shqipërisë, dhe Komisionit Evropian (asistenca IPA II), Ligjit nr. 30/2016 “Për ratifikimin e Marrëveshjes Sektoriale ndërmjet Republikës së Shqipërisë, përfaqësuar nga Këshilli i Ministrave i Republikës së Shqipërisë, dhe Komisionit të BE-së (IPA II, zhvillimi rural), Ligjit nr. 9817, datë 22.10.2007 “Për bujqësinë dhe zhvillimin rural”, dhe në bazë të nenit 10 të Urdhrit Nr. 516, datë 11.11.2015 të Ministrit të Bujqësisë, Zhvillimit Rural dhe Administrimit të Ujërave, u konstatua:

I. INFORMACIONI FILLESTAR

Kapaciteti ditor i thertores

Gjedh i të gjitha kategorive:

Dhen/dhi të të gjitha kategorive:

II. INFORMACIONI 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	
Largimi i mbetjeve:	
Sistem i brendshëm	
Vend i caktuar	

Në bazë të ligjit për ushqimin të BE-së, Rregullorja KE nr. 178/2002 Kërkesat e Përgjithshme për Ushqimin në lidhje me shëndetin publik (siguria ushqimore), Rregullorja 852/2004,nënkupton Rregulloren (KE) e Parlamentit Evropian dhe e Këshillin për Higjienën e Produkteve ushqimore; Rregullorja (KE) 853/2004 nënkupton Rregulloren (KE) nr. 853/2004 për Rregullat Specifike të Higjienës për Ushqimet me Origjinë Shtazore; Rregullorja e Këshillit (KE) nr. 1099/2009 për mbrojtjen e kafshëve në momentin e vrasjes; Rregullorja (KE) nr. 1774/2002 që përcakton rregullat shëndetësore në lidhje me nënproduktet shtazore që nuk janë për konsum njerëzor.

Kërkesat e Përgjithshme për Higjienën sipas Legjislacionit të BE-së 852/04 për ambientet ushqimore (përveç atyre të specifikuara në Kapitullin III) si dhe kërkesat e legjislacionit shqiptar te sipercituara.

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
I	Kushtet e përgjithshme për Thertoret			
1	Ndërtesa, pjesa e jashtme			
1.1	Vendndodhja e stabilimentit në një zonë ku nuk ka risk të dukshëm kontaminimi.	BE/AL		
1.2	Ambjentet e jashtme mirëmbahen në kushte të mira.	BE/AL		
1.3	Ambientet rrethuese janë të mirëmbajtura dhe nuk kane: prani mbeturinash, bimësi të dendur, përmytje, etj.	BE/AL		
1.4	Pjesa e jashtme e ndërtesës mirëmbahet siç duhet.	BE/AL		
1.5	Vendndodhja në një vend që nuk shkakton kontaminim dhe larg zonave të banuara.	BE/AL		
2	Pjesa e brendshme e ndërtesës - Planimetria			
2.1	Ndertimi, dizenjimi, planimetria, dhe madhësia e thertores	BE/AL		
2.2	Ambjentet brenda të cilave manipulohet ushqimi , mbahen të pastra dhe mirëmbahen në gjendje pune.	BE/AL		
2.3	Ndertimi, dizenjimi, Planimetria, dhe madhësia e thertores: - Lejojnë mirëmbajtjen, pastrimin dhe/ose dezinfektimin e duhur, - shmangin ose minimizojnë kontaminimin nga ajri. - sigurojnë hapësirën e duhur të punës, që lejon kryerjen e të gjitha operacioneve nëmënyrë higjienike.	BE/AL		
2.4	Ndertimi, Planimetria dhe madhesia e ambjenteve te brendshme te thertores: - 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 - Lejon zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen nga kontaminimi dhe kontrollin nga dëmtuesit.	BE/AL		
2.5	Vendet e instalimeve në mure, tavane, dysheme, dritare janë të mbyllura siç duhet për të parandaluar ndotjet.	BE/AL		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
2.6	Ndertimi, Planimetria dhe madhesia e ambjenteve te brendshme te thertores: Të sigurojë, kur është e nevojshme, trajtimin e produkteve ushqimore në temperaturën e kontrolluar, kushtet e mjaftueshme për ruajtjen e tij ne temperaturën e duhur, dhe me kapacitetin e mjaftueshëm në mënyrë të tillë që të mundësojë monitorimin e këtyre temperaturave dhe, kur është e nevojshme, regjistrimin e tyre.	BE/AL		
2.7	Sipërfaqet e dyshemesë të mirëmbahen në kushte të mira pune, me sipërfaqe te lëmuar dhe rezistente, ndërtuar me material të papërshkueshëm, jopërthithëse, jotoksike, që lahen me lehtësi, dhe kur është e nevojshme, të dezinfektohen. Bashkimet e dyshemeve me muret në cilësinë e duhur, hermetike kundër grumbullimit të ujit, dhe te parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë.	BE/AL		
2.8	Sipërfaqet e mureve mirëmbahen në kushte të mira pune, lehtësisht të pastrueshme dhe kur është e nevojshme, dezinfektohen. Muret jane te ndertuara me materialeve të papërshkueshme, jopërthithëse, jotoksike dhe që lahen me lehtësi	BE/AL		
2.9	Muret mirembahen në gjendje të pastër.	BE/AL		
2.10	Bashkimet e mureve me dyshemene në cilësinë e duhur, hermetike kundër grumbullimit të ujit, dhe te parandalojnë rritjen e mikroorganizmave biologjikë	BE/AL		
2.11	Instalimet e shkarkimeve të janë të përshtatshme për të parandaluar riskun e kontaminimit të ambienteve të punës; <i>Ndërtimi I dyshemetë lejojnë kullimin e përshtatshëm nga sipërfaqja</i> , kur nevojitet.	BE/AL		
2.12	Kur kanalet e shkarkimit janë të hapura projektohen në mënyrë të tillë që parandalon rrjedhën e ndotur në zona të pastra	BE/AL		
2.13	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.	BE/AL		
3	Ndërtimi Muret (ambjentet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen)	BE/AL		
3.1	Muret 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.	BE/AL		
3.2	Tavanet dhe instalimet e siperme në ambientet e prodhimit duhet të kenë sipërfaqe të lëmuar të papërshkueshëm dhe lehtësisht të pastrueshme. Sipërfaqet duhet të plotësojnë këtë kërkesë përfshijnë: o Suvatim i lëmuar, i lyer, që mund të lahet o Sistemi tavani të fiksuar o Tavane të varur o Material jo-poroze. Ato duhet të mirëmbahen. Nuk duhet të lejojnë rritjen e myqeve, grumbullimin e papastërtive, kondensimin, si dhe rënien e papastërtive të ngurta.	BE/AL		
3.3	Dritaret duhet të jenë të përshtatshme dhe të lejojnë pastrim efektiv. Të gjitha dritaret qe hapen nga jashte në ambjente ku trajtohet ushqimi jane te pajisura me rrjetë kundër insekteve dhe dëmtuesve. Dizajni i ekraneve duhet të mundësojë pastrim të lehtë. Rrjetet kundër insekteve, hiqen lehtësisht për t'u pastruar.	BE/AL		
3.4	Dritaret dhe hapjet e tjera janë të ndërtuara në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive dhe kondensimin.	BE/AL		
3.5	Dritaret dhe të hapurat e tjera që hapen në mjedisin e jashtëm janë të pajisura me rrjetë kundër insekteve, sipas nevojës.	BE/AL		
3.6	Rrjetet kundër insekteve, hiqen lehtësisht për t'u pastruar.	BE/AL		
3.7	Dyert (ambientet ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen).	BE/AL		
3.8	Dyert të jenë lehtësisht të pastrueshme dhe aty ku është e nevojshme, të dezinfektohen.	BE/AL		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
3.9	Dyert të ndërtuara me materiale të lëmuara dhe te papershkueshem nga uji.	BE/AL		
3.10	Të gjitha dyert e brendshme dhe të jashtme (ku është e nevojshme), të lejojë mbylljen efektive dhe kundër demtuesve.	BE/AL		
3.11	Dyert mirembahen ne kushte higjenike.	BE/AL		
3.12	Ndriçimi është i mjaftueshëm në të gjitha ambientet e thertores. Stabilimentet ushqimore të sigurojnë : Ndriçimin e përshtatshëm dhe të mjaftueshëm mekanik ose natyral.	BE/AL		
3.13	Pajisjet e ndriçimit janë mjaftueshëm të mbrojtura, mbahen në gjendje të pastër.	BE/AL		
3.14	Ajrosja/ventilimi me mjete natyrale ose artificiale është i përshtatshëm dhe i mjaftueshëm.	BE/AL		
3.15	Ekzistojnë filtra dhe dhe pjesët e tjera që kërkojnë pastrim, ndërrim, zëvendësohen ose hiqen me lehtësi.	BE		
3.16	Shmanget kalimi mekanik i rrymave të ajrit nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër.	BE/AL		
3.17	Sistemi i ventilimit mirembahet ne kushte higjenike dhe parandalon futjen e demtuesve.	BE/AL		
3.18	Ambientet e larjes së duarve. Mjediset kanë numër të mjaftueshëm lavamanësh në vende të përshtatshme.	BE/AL		
3.19	Stabilimentet ushqimore zotërojnë një numër të përshtatshëm lavamanësh të vendosur në vende të përshtatshme.	BE/AL		
3.20	Lavamanët të kanë ujë të rrjedhshëm të ngrohtë dhe të ftohtë, detergjente larëse dhe tharje në mënyrë higjenike.	BE/AL		
3.21	Pajisjet te mirembahen ne kushte higjenike	BE/AL		
3.22	Ambientet për larjen e ushqimeve, janë të mjaftueshme, kur është e nevojshme, janë të ndara nga ambientet e larjes së duarve.	BE/AL		
4	Pajisjet dhe veglat			
4.1	Linja e therjes e projektuar që të lejojë përparimin e vazhdueshëm të procesit të therjes dhe të shmangë ndotjet e ndërsjellta midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes.	BE/AL		
4.2	Pajisjet te mbahen ne gjendje të mirë pune. Regjistri i kontrollit/mirëmbajtjes së tyre për të treguar kur pajisjet kanë nevojë të zëvendësohen.	BE/AL		
4.3	Kur në të njëjtën ndërtësë operohet me më tepër se një linjë therjeje, duhet të ketë ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e mishrave nga njëri-tjetri.	BE/AL		
4.4	Pajisjet janë instaluar në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin e pershtatshem të tyre dhe të hapësirës përreth tyre.	BE/AL		
4.5	Ambjenti frigoriferik i veçantë për depozitimin e mishit të bllokuar dhe ambjente të veçanta për magazinimin e mishit të shpallur si të papërshtatshëm për konsum human.	BE/AL		
4.6	Artikujt, mjetet dhe pajisjet në kontakt me ushqimin janë: - me material të tillë që minimizon cdo rrezik kontaminimi dhe mundësoje pastrimin dhe kur është e nevojshme të dezinfektohet. - Te mirembahen ne gjendje te mire dhe te paster. -Te mbahet ne kushte te mira pune	BE/AL		
4.7	Kur është e nevojshme, pajisjet instalohen me aparatet e përshtatshme të kontrollit	BE/AL		
4.8	Ambiente dhe mjete të përshtatshme, të cilat nevojiten për pastrimin, dezinfektimin dhe ruajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës	BE/AL		
4.9	Materialet e pastrimit dhe dezinfektimit janë ndërtuar me materiale rezistente ndaj korrozionit, lehtësisht të pastrueshme. Furnizim i pershtatshem me ujë të ngrohtë dhe të ftohtë.	BE/AL		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
4.10	Agjentët e pastrimit dhe dezinfektimit janë të etiketuar siç duhet dhe ruhen në zonë joushqimore kur nuk përdoren. Ato përdoren sipas praktikave të mira dhe udhëzimeve.	BE/AL		
5	Procedurat e monitorimit të thertoreve			
5.1	Transporti i kafshëve			
5.1.1	Gjatë mbledhjes dhe transportit, kafshët trajtohen me kujdes, pa shkaktuar shqetësime të panevojshme.	BE/AL		
5.2	Stalla të përshtatshme dhe higjienike ose nëse klima e lejon, vathën ose stallën e pritjes që pastrohet dhe dezinfektohet lehtë.	BE/AL		
5.3	Këto ambiente të jenë të pajisura për t'u dhënë ujë kafshëve dhe nëse është e domosdoshme për t'i ushqyer ato	BE/AL		
5.4	Kullimi i ujërave të përdorur nuk komprometon sigurinë ushqimore.	BE/AL		
5.5	Ambiente të mbyllura ose nëse klima e lejon, rrethime për kafshët e sëmura ose të dyshuara me kullim më vete dhe të vendosura në mënyrë të tillë, që të shmangin kontaminimin e kafshëve të tjera, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) I vlerëson ato si të panevojshme.	BE/AL		
5.6	Madhësia e ambienteve të stallave të sigurojë respektimin e mirëqenies së kafshëve.	BE/AL		
5.7	Planimetria e tyre të lehtësojë inspektimet para therjes, duke përfshirë identifikimin e kafshëve apo grupeve të kafshëve.	BE/AL		
5.8	Kafshët theren pas trullosjes në përputhje me metodat dhe kërkesat specifike që lidhen me aplikimin e këtyre metodave të përcaktuara në	BE/AL		
5.9	Vendi për inspektimin shëndetësor <i>ante mortem</i> është i pajisur siç duhet. Dhoma e shërbimit veterinar. Ka një numër të mjaftueshëm ambientesh, të përshtatshme për veprimtaritë që kryhen në të.	BE/AL		
5.10	Ka një numër të mjaftueshëm ambientesh, të përshtatshme për veprimtaritë që kryhen në të.	BE/AL		
5.11	Zbrazja dhe pastrimi i stomakëve Ekziston dhomë më vete për zbrazjen dhe pastrimin e stomakëve dhe zorrëve, me përjashtim të rasteve kur AK autorizon ndarjen në kohë të këtyre veprimtarive,	BE/AL		
5.12	Të sigurojë ndarjen në hapësirë ose kohë të veprimeve të mëposhtme: i) Trullosjen dhe heqjen e gjakut; ii) Lagjen me ujë të nxehtë, heqjen e qimeve, kruarjen dhe përzhitjen, në rastin e kafshëve të familjes së derrit; iii) Heqjen e të brendshmeve dhe shërbimet e mëtejshme; Iv) Trajtimin e zorrëve të pastra dhe stomakëve. v) Përgatitjen dhe pastrimin e rropullive të tjera, veçanërisht trajtimin e kokëve të rrjepura, nëse nuk ndodh gjatë linjës së therjes; vi) Paketimin e rropullive; dhe vii) Shpërndarjen e mishit;	BE/AL		
6	Pajisjet për trajtimin e karkasave			
6.1	Të ketë instalime që parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe dyshemeve, mureve dhe pajisjeve,	BE/AL		
6.2	Parandalimi i kontaminimit të kryqezuar Linja e therjes të jetë e projektuar që të lejojë përparimin e vazhdueshëm të procesit të therjes dhe të shmangë ndotjet e ndërsjellta midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes .	BE/AL		
6.3	Kur në të njëjtën ndërtesë operohet me më tepër se një linjë therjeje, duhet të ketë ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e ndërsjellë .	BE/AL		
7	Dezinfektimi i mjeteve			
7.1	Ambiente 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.	BE/AL		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
7.2	Pajisje për larjen e duarve, që përdoren nga personeli që merret me trajtimin e mishit të ekspozuar, të cilat kanë rubinete dhe vaska të projektuara për të parandaluar përhapjen e kontaminimit.	BE/AL		
7.3	Ambiente të cilat mund të kyçen për depozitimin në frigorifer të mishit të bllokuar	BE/AL		
7.4	Ambiente të ndara, të vecuara, për ruajtjen e mishit të shpallur si të papërshtatshëm për konsumim njerëzor, dhe /ose per Therjet emergjente.	BE/AL		
7.5	Ambiente të kyçura të vecuara, janë të rezervuara për therjen e kafshëve të sëmura dhe të dyshinta. Kjo nuk është thelbësore nëse therja ndodh në stabilimente të tjera të autorizuara nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) për këtë qëllim, apo gjatë fundit të periudhës së zakonshme të therjes	BE/AL		
7.6	Një ambient i pajisur me mjete të përshtatshme I kyçur ose kur është e nevojshme, dhomë për përdorim ekskluziv të shërbimit veterinar.	BE/AL		
7.7	Një vend të veçantë me ambiente dhe mjete të përshtatshme për pastrimin, larjen dhe dezinfektimin e mjeteve të transportit për kafshët e gjalla.	BE/AL		
7.8	Nuk është e nevojshme që thertorja të ketë këto ambiente dhe mjete, në rastet kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) e lejon që afër të ketë ambiente dhe mjete të autorizuara zyrtarisht.	BE/AL		
8	Depozitimi i Plehut			
8.1	Një zonë të veçantë me qëllim depozitimin e plehut apo përmbajtjes së aparatit tretës.	BE/AL		
9	Higjiena e therjes			
9.1	Therja e menjëhershme Therja e kafshëve nuk vonohet pa arsye, pas arritjes në thertore.	BE/AL		
9.2	Për arsye mirëqenieje, në rast se është e nevojshme, kafshëve u jepet një periudhë çlodhjeje para therjes.	BE/AL		
9.3	Kafshët e dërguara në paradhomën e therjes theren pa vonesa të panevojshme.	BE/AL		
9.4	Kafshët duhet të jenë të pastra.	BE/AL		
9.5	Procedurat Standarde Operacionale të Therjes Trullosja, heqja e gjakut, rrjepja, heqja e të përbrendshmeve dhe shërbimet e tjera të mishit të kryhen pa vonesa të panevojshme dhe në mënyrë që të shmangët kontaminimi i mishit,	BE/AL		
9.6	Menaxhimi i trakesë dhe ezofagut. Trakeja dhe ezofagu mbeten të paprekura gjatë heqjes së gjakut, me përjashtim të rastit të therjes sipas zakoneve fetare;	BE/AL		
9.7	Heqja e lëkurës dhe leshit. b) Gjatë heqjes së lëkurës dhe leshit: i) Parandalohet kontakti ndërmjet pjesës së jashtme të lëkurës dhe karkasës; dhe ii) Operatorët dhe pajisjet që janë në kontakt me sipërfaqen e jashtme të lëkurës dhe leshit nuk duhet të prekin mishin;	BE/AL		
9.8	Merren masa për heqjen e të përbrendshmeve sa më shpejt që të jetë e mundur pas zhgjakësimit dhe të merren masa për të parandaluar derdhjen e përmbajtjes së aparatit tretës gjatë heqjes së të përbrendshmeve;	BE/AL		
9.9	Heqja e gjirit Heqja e gjirit nuk shkakton kontaminim të karkasës me qumësht apo kulloshtër.	BE/AL		
9.10	Rrjepja Karkasat dhe pjesët e tjera të trupit të Karkasat dhe pjesët e tjera të trupit të destinuara për konsum nga njerëzit rripen krejtësisht, me përjashtim të rastit të kafshëve të familjes së derri, kokëve të dhenve, të dhive dhe të viçave, si dhe këmbëve të gjedhëve, dhenve e dhive. Kokët dhe këmbët trajtohen në mënyrë që të shmangët kontaminimi.	BE/AL		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
9.11	Heqja e qimeve Kafshëve të familjes së derrit, kur nuk u hiqet lëkura, t'u hiqen qimet menjëherë.	BE/AL		
9.12	Kontaminimi i dukshëm me fekale Karkasat nuk duhet të përmbajnë ndotje të dukshme me fekale. Çdo ndotje e dukshme hiqet pa vonesë, me anë të pastrimit ose mjeteve alternative me efekt të barabartë.	BE/AL		
9.13	Lagia me ujë të nxehtë. Rreziku i kontaminimit të mishit me ujë të nxehtë duhet të minimizohet. Vetëm produktet e aprovuara përdoren për këtë veprim. Kafshët e familjes së derrit shpëlahen tërësisht më pas me ujë të pijshëm.	BE/AL		
9.14	Kontaminimi i dukshëm i karkasave Karkasat dhe të përbrendshmet nuk bien në kontakt me dyshemetë, muret apo banakët e punës.	BE/AL		
10	Gjurmueshmëria para dhe pas therjes. Kafshët ose në rastet përkatëse, çdo tufë kafshësh të dërguara për therje identifikohet në mënyrë që të gjurmohet origjina e tyre.			
10.1	Pjesët e një kafshe të therur, të cilat janë objekt i këtij inspektimi, derisa të ketë përfunduar inspektimi pas therjes, duhet: -Të mbeten të identifikueshme si pjesë që i përkasin një karkase të caktuar; dhe -Të mos vijnë në kontakt me asnjë karkasë, rropulli apo të përbrendshme tjetër, duke përfshirë edhe ato që u janë nënshtruar një herë inspektimit pas therjes	BE/AL		
10.2	Trajtimi i veshkave Të dyja veshkave u hiqet mbulesa prej dhjami. Në rastin e gjedhëve, kafshëve të familjes së derrit dhe njëhundrakëve hiqet edhe cipa përreth veshkave.	Kreu II/B pika 20		
10.3	Pas përfundimit të inspektimit post-mortem: - Bajamet e gjedhëve, derrave dhe njëhundrakëve hiqen në mënyrë higjienike;	BE/AL		
10.4	Pjesët e papërshtatshme për konsum njerëzor të hiqen sa më shpejt që të jetë e mundur nga ambientet e pastra të stabilimentit;	BE/AL		
10.5	Mishi i bllokuar apo i shpallur si i papërshtatshëm për konsum njerëzor dhe nënproduktet e pangrënshme nuk duhet të bien në kontakt me mishin e shpallur si të përshtatshëm për konsum njerëzor.	BE/AL		
10.6	Të përbrendshmet apo pjesët e të përbrendshmeve që mbeten në karkasë, me përjashtim të veshkave, hiqen krejtësisht dhe sa më shpejt që të jetë e mundur.	BE/AL		
10.7	Temperaturat e ruajtjes së mishit Pas përfundimit të therjes dhe inspektimit post-mortem, pasohet menjëherë nga ftohja në thertore, për të siguruar që temperatura në të gjithë mishin të mos jetë më e lartë se 3oC për rropullitë dhe 7oC për mishrat e tjera.	BE/AL		
11	Kur destinohen për trajtim të mëtejshëm	BE/AL		
11.1	Stomakët përvëlohen me ujë të valuar ose pastrohen;	BE/AL		
11.2	Zorrët zbrazen dhe pastrohen;	BE/AL		
11.3	Kokat dhe këmbët ripren ose përvëlohen me ujë dhe u hiqen qimet	BE/AL		
11.4	Therja e kafshëve të gjahut Merren masa për të parandaluar kontaminimin ndërmjet tyre, duke i ndarë në kohë ose në hapësirë, veprimtaritë e kryera mbi speciet e ndryshme.	BE/AL		
11.5	Ambiente të ndara për marrjen dhe depozitimin e karkasave të parrjepura të kafshëve të gjahut, të mbarështuara e të therura në fermë dhe për kafshët e egra të gjahut	BE/AL		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
11.6	Therja e kafshëve të dyshuara për sëmundje Në thertoret që nuk kanë ambiente të veçanta për therjen e kafshëve të sëmura ose të dyshimta, pas therjes, ambientet dhe pajisjet për therjen e këtyre kafshëve të pastrohen, lahen dhe dezinfektohen nën mbikëqyrjen zyrtare.	BE/AL		
12	RUAJTJA DHE TRANSPORTI			
12.1	Inspektimi <i>post mortem</i> pasohet menjëherë nga ftohja në thertore, për të siguruar që temperatura në të gjithë mishin të mos jetë më e lartë se 3gradë C për rropullitë dhe 7 gradë C për mishrat e tjerë, me anë të një kurbe ftohjeje që siguron ulje të vazhdueshme të temperaturës.	BE/AL		
12.2	Operacionet e ftohjes. Procesi i ftohjes, shoqërohet me ventilim të mjaftueshëm për të parandaluar kondensimin në sipërfaqen e mishit.	BE/AL		
12.3	Temperatura e ruajtjes Mishi arrin temperaturën e përmendur (3°C për rropullitë dhe 7°C për mishrat e tjerë) dhe mbetet në atë temperaturë gjatë ruajtjes,	BE/AL		
12.4	Mishi largohet menjëherë nga thertorja apo dhoma e prerjes në të njëjtin vend me atë të ndërtesës së thertores dhe transporti nuk zgjat më tepër se dy orë.	BE/AL		
12.5	Derogimet në temperaturën e transportit Nëse AK e autorizon, transporti i mishit të paftohur bëhet sipas kërkesave që përcakton AK, për të mundësuar prodhimin e produkteve specifike:	BE/AL		
12.6	Ngrirja e Mishit Mishi i parashikuar për ngrirje, ngrin pa vonesa të pajustificueshme, duke marrë parasysh një periudhë maturimi para ngrirjes, në rastet kur është e nevojshme.	BE/AL		
12.7	Ruajtja e Mishit. Mishi i ekspozuar depozitohet dhe transportohet më vete nga mishi i paketuar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit apo transportit nuk përbën rrezik kontaminimi për mishin.			
13	DHOMAT E PRERJES			
13.1	Ruajtja. Stabilimentet e prerjes janë ndërtuar në mënyrë që të shmangin kontaminimin e mishit. Kanë dhoma për depozitim në ambiente të ndara të mishit të paketuar dhe të papaketuar,he mënyra e depozitimit të mos përbëjë burim kontaminimi për mishin	BE/AL		
13.2	Stabilimentet e prerjes janë ndërtuar në mënyrë që : a) Të jenë ndërtuar në mënyrë që të shmangin kontaminimin e mishit, veçanërisht duke: i) lejuar përparimin e qëndrueshëm të veprimtarive; ose ii) siguruar ndarjen ndërmjet zonave të ndryshme të prodhimit;			
13.2	Pajisjet Dhomat e prerjes janë të pajisura që mishit ë mbahet në jo më shumë se 3°C për rropullitë dhe 7°C për mishrat e tjerë, me anë të një temperature ambienti jo më shumë se 12°C ose njësisem alternative me efekt të barabartë.	BE/AL		
13.3	Rubinetet Ka pajisje për larjen e duarve me çezma të dizenuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi i angazhuar me trajtimin e mishit të ekspozuar.	BE/AL		
13.4	Dezinfektimi i veglave Ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehte, i cili është në temperaturë jo më të ulët se 82°C (ose një sistem alternativ me efekt të barabartë).	BE/AL		
14	HIGJIENA GJATË PRERJES DHE HEQJES SË KOCKAVE			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
14.1	Fluksi i punës Puna me mishin të organizohet në mënyrë që të parandalojë apo minimizojë kontaminimin.	BE/AL		
14.2	Kërkesat për temperaturën/kohën Mishi sillet në dhomën e përgatitjes në mënyrë të pandërprerë, sipas nevojave.	BE/AL		
14.3	Gjatë prerjes, heqjes së kockave, prerjes së anëve, ndarjes në feta, prerjes në kuba, mbështjelljes dhe paketimit, mishi ruhet në jo më shumë se 4°C me anë të një temperature ambienti prej jo më shumë se 12°C ose një sistemi alternativ me efekt të barabartë.	BE/AL		
14.4	Kontaminimi i ndërsjellë. Kur ndërtesat janë të miratuara për prerjen e mishit të specieve të ndryshme, të merren masa parandaluese për të shmangur kontaminimin ndërmjet tyre, duke i ndarë veprimtaritë mbi speciet e ndryshme ose sipas vendit, ose sipas kohës , në rastet e nevojshme.	BE/AL		
14.5	Ka numër të mjaftueshëm dhomash, të përshtatshme për operacionet që kryhen.			
14.6	Mishi që qërohet nga kockat dhe pritet para se të arrijë temperaturën Dhoma e prerjes ndodhet në të njëjtin vend me ndërtesën e therjes, dhe mishi transferohet drejt dhomës së prerjes, ose drejtpërdrejt nga ndërtesa e therjes, ose pas një periudhe pritjeje në një dhomë ftohjeje apo dhomë frigorifer	BE/AL		
14.7	A janë kushtet e përshtatshme për paketimin dhe ftohjen e mishit?	BE/AL		
14.8	Kondensimi gjatë ftohjes Procesi i ftohjes, shoqërohet me ventilim të mjaftueshëm për të parandaluar kondensimin në sipërfaqen e mishit.	BE/AL		
14.9	Siguron ndarjen në hapësirë ose kohë të veprimeve të mëposhtme: (i) Trullosjen dhe heqjen e gjakut; ii) Lagien me ujë të nxehtë, heqjen e qimeve, kruarjen dhe përzhitjen, në rastin e kafshëve të familjes së derrit; iii) Heqjen e të brendshmeve dhe shërbimet e mëtejshme; iv) Trajtimin e zorrëve të pastra dhe stomakëve. v) Përgatitjen dhe pastrimin e rropullive të tjera, veçanërisht trajtimin e kokëve të rrjepura, nëse nuk ndodh gjatë linjës së therjes; vi) Paketimin e rropullive; dhe vii) Shpërndarjen e mishit;	BE/AL		
15	Ka instalime që parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe dysHEMEVE, mureve dhe pajisjeve.	BE/AL		
15.1	Ka linja therjeje (atje ku operohet) të projektuara në mënyrë të tillë që të lejojnë përparimin e vazhdueshëm të procesit të therjes dhe të shmangin ndotjet e ndërsjella midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes.	BE/AL		
15.2	Kur në të njëjtën ndërtesë operohet me më tepër se një linjë therjeje, ka ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e mishrave nga njëri-tjetri?	BE/AL		
15.3	Ka ambiente të cilat mund të kyçen për depozitimin në frigorifer të mishit të bllokuar dhe ambiente të tjera, të cilat të mund të kyçen, për magazinimin e mishit të shpallur si të papërshtatshëm për konsumim nga njerëzit.	BE/AL		
15.4	Ka ambiente të cilat të mund të kyçen e të jenë të rezervuara për therjen e kafshëve të sëmura dhe të dyshimta? Kjo nuk është thelbësore nëse therja ndodh në stabilimente të tjera të autorizuara nga AK për këtë qëllim, apo në fund të periudhës së zakonshme të therjes.	BE/AL		
15.5	Lëndët e rrezikshme dhe/ose të pangrënshme identifikohet qartë dhe ruhet në kontejnerë të veçantë dhe të sigurt (kimikate, pluhura larës, dezinfektantë).	BE/AL		
15.6	Zinxhiri i ftohtë nuk ndërpritet, përveçse për periudha të kufizuara për të përshatur praktikatat e trajtimit gjatë magazinimit, transportimit, përgatitjes, shfaqjes dhe dërgimit të mishit.	BE/AL		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
16	Ambalazhimi/paketimi i produkteve			
16.1	Materialet e ambalazhimit ruhen në kushte higjienike dhe mbrohen ndaj kontaminimit.	BE/AL		
16.2	Operacionet e ambalazhimit dhe paketimit të materialeve kryhen në mënyrë të tillë që të shmangët kontaminimi i produktit.	BE/AL		
16.3	Të gjitha materialet e paketimit duhet të jenë për përdorim vetëm në ushqime. E dokumentuar.	BE/AL		
17	TRANSPORTI, NGARKIMI DHE SHKARKIMI	BE/AL		
17.1	Transportuesit dhe/ose kontejnerët që përdoren për transportin e produkteve ushqimore duhet: - Të mbahen pastër dhe të mirëmbahen në gjendje të mirë dhe në kushte që të mbrohen produktet ushqimore nga kontaminimi dhe – kur është e nevojshme – të projektohen dhe të ndërtohen në mënyrë të tillë që lejojnë pastrim dhe/ose dezinfektim të pershtatshëm.	BE/AL		
17.2	- Automjetet dhe kontejnerët duhet të jenë në gjendje të mirë fizike dhe pune. Duhet të jenë të pastra dhe pa lëndë që lëshojnë erë.	BE/AL		
17.3	Kontenierët në automjete dhe/ose vetë kontejnerët nuk duhet të përdoren për transportin e sendeve të tjera përveç produkteve ushqimore, kur kjo mund të rezultojë në kontaminim.	BE/AL		
17.4	Produktet ushqimore vendosen në transportues dhe/ose kontenierë dhe mbrohen në mënyrë që të minimizohet risku i kontaminimit.	BE/AL		
17.5	Automjetet frigoriferike për transportin e karkasave apo mishit dhe mbajtjan në temperaturën e duhur. Pajisjet e kontrollit mundësojnë monitorim të këtyre temperaturave.	BE/AL		
17.6	Mishi dhe mishi i prerë mbrohen për të minimizuar rrezikun e kontaminimit gjatë ngarkimit / shkarkimit.	BE/AL		
18	FURNIZIMI ME UJË			
18.1	Furnizim të pershtatshëm me ujë të pijshëm për të garantuar moskontaminimin e produkteve ushqimore.			
18.2	Burim i duhur uji të pijshëm me sasinë dhe cilësinë e përshtatshme, që të përdoret kur është e nevojshme për të garantuar moskontaminimin e produkteve ushqimore.	BE/AL		
18.3	Ekziston një burim furnizimi me energji për emergjencë.	BE/AL		
18.4	Kur përdoret ujë jo i pijshëm, p.sh për mbrojtjen nga zjarri, prodhimin e avullit, ftohjen dhe qëllime të tjera të ngjashme: -qarkullon në një sistem të ndarë të identifikuar. -Uji jo i pijshëm nuk është i lidhur me /ose nuk qarkullon në sistemet e ujit të pijshëm .	BE/AL		
18.5	Uji duhet të testohet periodikisht me kampionë, për t'u siguruar që ka cilësinë e duhur dhe përmbush kërkesat e rregulloreve të ujit.	BE/AL		
18.6	Uji i ricikluar që përdoret në përpunim ose si përbërës, nuk duhet të përbëjë risk kontaminimi.	BE/AL		
19	Ambientet për punëtorët			
19.1	Tualetet Numër i mjaftueshëm tualetesh me shkarkim uji	BE/AL		
19.2	A janë të lidhur tualetet me një sistem efektiv shkarkimi?	BE/AL		
19.3	Dera e tualetit nuk duhet të ketë dalje direkt me dhomat ku trajtohen mishrat.	BE/AL		
19.4	Pozicioni i ambienteve për larjen e duarve dhe sterilizimin duhet të garantojë përdorimin nga i gjithë personeli. Vendndodhja dhe pajisja siç duhet, e pastër dhe në gjendje të mirë;	BE/AL		
19.5	Ambientet e tualeteve kanë ventilim të pershtatshëm natyrale ose mekanike.	BE/AL		
20	Dhomat e zhveshjes			

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
20.1	Kur është e nevojshme, duhet të ketë ambiente zhveshjeje te pershtatshme për personelin.	BE/AL		
20.2	Ambientet e zhveshjes mbahen të pastra dhe në gjendje të mirë punë.	BE/AL		
20.3	Ambientet e zhveshjes kanë ajrosje te pershtatshme natyrale ose mekanike.	BE/AL		
20.4	Dhomat e zhveshjes të ndara nga tualetet (tualetet të ndara për burrat dhe gratë) dhe të ndara nga ambientet e prodhimit.	BE/AL		
21	Higjiena personale			
21.1	Personeli që punon në ambientet e manipulimit të ushqimeve duhet të mbajnë nivel të lartë pastërtie personale.	BE/AL		
21.2	Veshjet e personelit janë të përshtatshme, të pastra dhe, kur është e nevojshme, mbajnë veshje mbrojtëse.	BE/AL		
21.3	Personeli që potencialisht mund të shkaktojë kontaminim direkt ose indirekt nuk kanë plagë të infektuara të pambrojtura, gërvishje ose infeksion lëkure.	BE/AL		
21.4	Drejtuuesit garantojnë mbrojtje të ushqimeve nga rreziqet me kontrole periodike të sëmundjeve të punëtorëve	BE/AL		
22	Kontrolli ndaj insekteve/kafshëve të dëmshme			
22.1	Procedura te pershtatshme për kontrollin ndaj demtuesve.	BE/AL		
22.2	Procedura te pershtatshme për të mos lejuar kafshët shtëpiake që të futen në ambientet ku ushqimi përgatitet, trajtohet ose ruhet.	BE/AL		
22.3	Pikat e kutiave te zeza duhet të specifikohen dhe të identifikohen qartë.	BE/AL		
22.4	Nuk ka evidence të kurtheve me lende toksike në dhomën e ushqimeve.	BE/AL		
23	Mbetjet ushqimore			
23.1	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.	BE/AL		
23.2	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.	BE/AL		
23.3	Kontejnerët kanë konstruksionin e duhur, mbahen në gjendje të mirë, pastrohen kollaj dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohen.	BE/AL		
23.4	Mjediset janë të mjaftueshme për ruajtjen dhe largimin e mbetjeve ushqimore, nënprodukteve të pangrënshme dhe mbeturinat e tjera	BE/AL		
22.5	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.	BE/AL		
23.6	Të gjitha mbetjet eliminohen në një mënyrë higjienike dhe ekologjike në përputhje me legjislacionin e Komunitar, që të mos përbëjnë një burim kontaminimi direkt ose indirekt.	BE/AL		
23.7	Të gjitha materialet e rrezikshme njollosen me një bojë, ose, sipas rastet, shënjohen menjëherë nëmomentin e largimit në përputhje me legjislacionin.			
23.8	Lëndët e rrezikshme ndahen sipas kategorive: (a) Kategoria 1; (b) Kategoria 2; (c) Kategoria 3 dhe materialet e rrezikshme janë të identifikueshme dhe mbahen te ndara dhe të identifikueshme gjatë grumbullimit dhe transportimit; gjatë transportit, vendoset një etiketë qartësisht e dukshme në mjet, kontenier, kuti, apo material tjetër paketues			
	Trajnimi			
23.7	Personeli a është i kualifikuar dhe i certifikuar me nivelin e përshtatshëm të kompetencës për këtë punë, pa iu shkaktuar kafshëve dhimbje, ankth dhe vuajtje të shmangshme?	BE/AL		

Nr.	KËRKESAT LIGJORE Kushtet e përgjithshme për ambientet e ushqimit	VLERËSIMI		
		Standard BE/AL	Kushti plotësohet Po=P Jo=J Nuk Aplikohet =N/A	Komente
23.8	Veterineri zyrtar, kryen inspektimit <i>ante-mortem</i> apo <i>post-mortem</i> nese dyshon për prezencën e një agjenti infektues, veterineri zyrtar lajmëron menjëherë autoritetin kompetent dhe të dy marrin të gjitha masat paraprake të nevojshme për të parandaluar përhapjen e mundshme të agjentit infektues, në përputhje me legjislacionin në fuqi. Veterineri zyrtar verifikon se kafshët nuk thehen nëse operatori i thertores nuk ka marrë dhe kontrolluar informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor.	BE/AL		
23.9	Veterineri zyrtar, është përgjegjës për verifikimin e mirëqenien e kafshëve gjate transportit, procesit te therjes.			
23.10	A është i miratuar stabilimenti për mish të freskët? Stabilimenti duhet të ketë miratim.			
24	Siguria ushqimore	BE/AL		
	Zbatimi dhe mbajtja e një procedure të përhershme bazuar në parimet HACCP			
24.1	PROGRAMET E PARAKUSHTEVE	BE/AL		
	Procedura e pastrimit dhe dezinfektimit.			
	Procedura e kontrollit të furnizimit me ujë.			
	Procedura për kontrollin e demtuesve			
	Programi i trajnimit për punëtorët			
	Procedura e gjurmimit dhe kthimit të produktit.			
	Procedurat e SOP për kontrollin veterinar të kafshës; ujin, etj.;			
	Procedura për prirjen e kafshës për therje			
	Procedura për kontrollin e temperaturave			
	Procedura për kontrollin <i>post mortem</i>			
	Procedura e kalibrimit.			
	Procedura e mirëmbajtjes.			
	Procedura e menaxhimit të mbetjeve.			
	Procedura e Sigurisë në Punë.			
25	PROCEDURA BAZUAR NË PARIMET HACCP	BE/AL		
	Diagramë / Tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces			
	Rreziqet janë identifikuar.			
	Pikat Kritike të Kontrollit janë përcaktuar.			
	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit është miratuar.			
	Masat korrigjuese janë përcaktuar.			
	Procedura e verifikimit është hartuar.			
	Dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart.			

Komentet e përfaqësuesit të Subjektit:

style="display:none">

Vërejtjet përfundimtare të trupës inspektuese:

Konkluzioni final: Bazuar në inspektimin e kryer në ambientet e OBU

për standardet e BE-së, siç parashikohen në kërkesat e legjislacionit të BE-së në lidhje me investimin, si dhe në kërkesat e legjislacionin përkatës shqiptar mbi garantimin e sigurisë ushqimore për të gjithë stabilimentin, u konstatua se:

Përbush standartet	
Kohë shtesë për përbushjen e standarteve	
Në rast se përgjigja është Po. Numri i ditëve	
Nuk përbush standartet	

INSPEKTORËT