



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

LISTË VERIFIKIMI E INSPEKTIMIT TË PËRGJITHSHËM TË HIGJENËS PËR STABILIMENTET E USHQIMIT DHE OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMORË

Nr. _____ Datë: _____
Qarku: _____ Subjekt i inspektuar për herë të:

1. TË DHËNA TË PËRGJITHSHME TË SUBJEKTIT

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

LISTË VERIFIKIMI E INSPEKTIMIT TË PËRGJITHSHËM TË HIGJENËS PËR STABILIMENTET E USHQIMIT DHE OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMORË

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”, Ligjit Nr. 9636, datë 06.11.2006 “Për mbrojtjen shëndetit nga produktet e duhanit” i ndryshuar dhe Udhëzimit me Nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimorë” u konstatua:

Ligji Nr. 9863 datë 28.01.2008 “Për Ushqimin”, i ndryshuar. KREU XI Kontrolli Zyrtar i Ushqimeve, Neni 43 Pika 3 Masat e përgjithshme të administrimit të kontrollit zyrtar të ushqimeve.

Personi përgjegjës për sigurinë ushqimore _____

OBU _____

NUIS/NIPT _____

Nr. Licencës _____

Adresa _____

Administratori _____

Tel/Cel _____

Nr.	Baza Ligjore	Kërkesat	Vlerësimi(Po/Jo/Nuk Aplikohet)	Komente
URDHËZIM Nr. 22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”				
1	Kapitulli I	Kërkesa të përgjithshme të zbatueshme për ndërtesat e përcaktuara për ushqime		
2	Kap. I. pika 1	Mirëmbajtja e stabilimenteve ushqimore		
3	Kap. I. pika 2	Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimenteve ushqimore		
4	Kap. I. pika 2/a	Mirëmbajtja, pastrimi/dezinfektimi, kontaminimi nga ajri dhe hapësira e përshtatshme e punës.		
5	Kap. I. pika 2/b	Papastërtitë e grumbulluara, kontakti me materialet toksike, ndotja dhe formimi i kondensimit/mykut në sipërfaqe		
6	Kap. I. pika 2/c	Mbrojtja, kontaminimi dhe kontrolli nga dëmtuesit		
7	Kap. I. pika 2/d	Regjistrimi, monitorimi dhe kontrolli i temperaturave të ambjenteve		
8	Kap. I. pika 3	Kërkesa për tualetet, numri i tyre dhe pa dalje të drejtpërdrejtë me ambjentet ku trajtohet ushqimi		
9	Kap. I. pika 4	Kërkesa për nr. të përshtatshëm lavamanësh, ujë të rrjedhshëm ,të ngrohtë dhe detergjentë larës		
10	Kap. I. pika 5. 6. 7. 8. 9. 10.	Kërkesa për ventilim të përshtatshëm ,të ambjenteve sanitare,për ndriçimin e duhur,për funksionimin e kanaleve të shkarkimit,për ambjente të përshtatshme për personelin(garderoba),për ruajtjen e agjentëve të pastrimit dhe dezinfektantët		
11	Kapitulli II	Kushte specifike të zbatueshme në lokalet brenda të cilave përgatiten produktet ushqimore, të përpunuara ose të transformuara		
12	Kap. II. pika 1	Zbatimi i kërkesave specifike të higjenës në Ambjentet ku përgatitet/trajtohet/perpunohet dhe ruhet ushqimi.		
13	Kap. II. pika 1/a. B	Mirëmbajtja dhe dezinfektimi i sipërfaqeve të dyshemesë dhe i mureve		
14	Kap. II. pika 1/c. d	Ndërtimi dhe vendosja e përshtatshme e strukturës së tavanëve ose sipërfaqes së brëndshme të çatisë dhe dritareve dhe hapjeve të tjera		
15	Kap. II. pika 1/e. f	Pastrimi dhe dezinfektimi i dyerve dhe i sipërfaqeve në zonat ku trajtohen dhe janë në kontakt me ushqimin		
16	Kap. II. pika 2. 3	Kërkesa për sigurimin e ambjenteve dhe mjeteve të përshtatshme për mirëmbajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës si dhe të kushteve të përshtatshme për larjen e ushqimit		
17	Kapitulli III	Kushte të zbatueshme për strukturat e lëvizshme dhe/ose të përkohshme (si tenda, kioska shitjeje, banakë shitjeje të vetëtransportueshëm), në lokalet e përdorura kryesisht si banim privat ku ushqimet përgatiten sipas rregullave për tu tregtuar dhe në distributorët automatikë		
18	Kap. III. pika 1	Respektimi i kërkesave të higjenës në: tenda, tregje, kioskat e lëvizshme si dhe automatet me monedhë		
19	Kap. III. pika 2	Mirëmbajtja e automateve me monedhë për evitimin e kontaminimit nga kafshët dhe dëmtuesit		

Nr.	Baza Ligjore	Kërkesat	Vlerësimi(Po/Jo/Nuk Aplikohet)	Komente
20	Kap. III. pika 3	Kërkesa për sigurimin në ambjentet e lëvizshme ose të përkohshme si më poshtë:		
21	Kap. III. pika 3/a	Sigurimi i higjenës së duhur personale.		
22	Kap. III. pika 3/b.c	Mirëmbajtja dhe dezinfektimi i sipërfaqeve në kontakt me ushqimin dhe i mjeteve dhe pajisjeve të punës		
23	Kap. III. pika 3/d	Pastrimi i produkteve ushqimore (kur janë pjesë e veprimtarisë, zinxhir të biznesit ushqimor)		
24	Kap. III. pika 3/e.f	Sigurimi i ujit të pijshëm (të ngrohtë dhe/ose të ftohtë) dhe i ambjenteve për depozitimin dhe asgjësimin e substancave të rrezikshme/jo të ngrënshme dhe mbetjeve		
25	Kap. III. pika 3/g	Sigurimi i ambjenteve të duhura ose programeve për mbajtjen dhe monitorimin e kushteve të përshtatshme të temperaturës së ushqimit		
26	Kap. III. pika 3/h	Vendosja e përshtatshme e produkteve ushqimore për shmangien e kontaminimit		
27	Kapitulli IV	Transporti		
28	Transporti	Projektimi, ndërtimi dhe mirëmbajtja e mjeteve të transportit si dhe i pajisjeve mbajtëse të produkteve ushqimore në mjetet e transportit		
29	Kap IV. pika 3. 4	Kërkesë për ndarjen e përshtatshme e produkteve ushqimore për transport si dhe i transportit të veçantë për produktet ushqimore të pa-ambalazuara		
30	Kap.IV. pika 5.6.7	Kërkesë për pastrimin e sigurt të mjeteve të transportit, për ruajtjen e produkteve ushqimore gjatë transportit për shmangien e riskut të kontaminimit. Ruajtja e temperaturave dhe monitorimi i tyre		
31	Kapitulli V	Kërkesat e higjenës dhe për pajisjet		
32	Kap. V. pika 1/a.b.c.d	Kërkesë për pastrimin dhe dezinfektimin dhe instalimin e përshtatshëm e të gjitha mjeteve dhe pajisjeve në kontakt me ushqimin për shmangien dhe minimizimin e kontaminimit		
33	Kapitulli VI	Mbetjet ushqimore		
34	Kap.VI pika 1	Shmangia e grumbullimit të mbetjeve në dhomat ku mbahet ushqim.		
35	Kap.VI pika 2	Të depozitohen në kontenerë që mbyllen		
36	Kap.VI pika 3	Administrimi dhe mbrojtja e tyre nga kafshët dhe brejtësit		
37	Kap.VI pika 4	Trajtimin e mbetjeve në mënyrë higjienike		
38	Kapitulli VII	Furnizimi me ujë		
39	Kap.VII pika 1	Uji i pijshëm, për mënjanimin e kontaminimit të produkteve ushqimore		
39	Kap.VII pika 1	Uji i pijshëm, për mënjanimin e kontaminimit të produkteve ushqimore		
40	Kap.VII pika 3	Uji jo i pijshëm nuk lidhet me/ose nuk qarkullon në sistemet e ujit të pijshëm.		
41	Kap.VII pika 4	Uji i riciklueshëm i përdorur në përpunime ose si përbërës		
42	Kap.VII pika 5	Akulli që bie në kontakt me ushqimin ose që mund të kontaminojë ushqimin		
43	Kap.VII pika 6	Avulli i përdorur drejtpërdrejtë në kontakt me ushqimin		
44	Kap.VII pika 7	Uji i përdorur për ftohjen e enëve pas trajtimit termik të produkteve ushqimore në enë të mbyllura		
45	Kapitulli VIII	Higjena personale		
46	Kap.VIII pika 1	Nivel i lartë i pastërtisë personale		

Nr.	Baza Ligjore	Kërkesat	Vlerësimi(Po/Jo/Nuk Aplikohet)	Komente
47	Kap.VIII pika 2	Gjendja shëndetësorë e personelit		
48	Kapitulli IX	Dispozita të zbatueshme për produktet ushqimore		
49	Kap.IX pika 1	Mënjanimi i pranimit të lëndëve të para të kontaminuar, për të siguruar që produkti përfundimtar është i sigurt.		
50	Kap.IX pika 2	Ruajtja e lëndëve të para dhe të gjithë përbërësve të tjerë në kushte të përshtatshme.		
51	Kap.IX pika 3	Mbrojtja e ushqimit në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes nga kontaminantët.		
52	Kap.IX pika 4	Zbatimi i procedurave të përshtatshme për kontrollin e dëmtuesve.		
53	Kap.IX pika 5	Ruajtja e zinxhirit ftohës për lëndët e para, përbërësit, produktet gjysëm të gatshme dhe produktet e gatshme.		
54	Kap.IX pika 6	Kushte specifike për produktet që shërbehen në temperaturë të ftohtë.		
55	Kap.IX pika 7	Kushte specifike për shkrirjen e produkteve ushqimore.		
56	Kap.IX pika 8	Etiketimi i substancave të rrezikshme dhe të pakonsumueshme dhe për ushqimin dhe ushqimin për kafshë.		
57	Kapitulli X	Kushte të zbatueshme në paketimin dhe ambalazhimin		
58	Kap.X pika 1	Ambalazhimi dhe paketimi nuk duhet të përbëjnë burim kontaminimi.		
59	Kap.X pika 2	Ruajtja e këtyre materialeve nga ekspozimi i kontaminimit		
60	Kap.X pika 3	Garantimi i pastërtisë për paketime të veçanta (kavanozë qelqi, kuti metalike)		
61	Kap.X pika 4	Materiali i ripërdorur të jetë i lehtë për tu pastruar dhe dezinfektuar.		
62	Kapitulli XI	Trajtimi termik		
63	Kap.XI pika a/i	Kushte specifike të temperaturës gjatë trajtimit termik me ngrohje		
64	Kap.XI pika a/ii	Të shmangët kontaminimi i produktit gjatë procesit		
65	Kap.XI pika b	Kontrolli rregullisht i parametrave kryesorë përkatës (veçanërisht temperaturën, presionin, mbylljen hermetike dhe mikrobiologjinë).		
66	Kapitulli XII	Trajnimi		
67	Kap.XII pika 1/a	Mbikëqyrjen, udhëzimin dhe trajnimin e personave përgjegjës në sektorë të ushqimit		
68	Kap.XII pika 1/a	Hartimin dhe mirëmbajtjen e procedurës së bazuar në HACCP		
69	Kap.XII pika 1/c	Respektimi i kërkesave të legjislacionit në fuqi në lidhje me programet e trajnimit		
LIGJI Nr. 9863 datë 28.01.2008 “Për Ushqimin”, i ndryshuar.				
KREU VI PËRGJEGJËSITË E OPERATORËVE TË BIZNESIT USHQIMOR				
70	Neni 25	Kërkesa për Gjurmueshmërinë e Ushqimeve		
KREU X ETIKETIMI DHE PUBLIKIMI I USHQIMIT				
71	Neni 36	Kërkesa të Përgjithshme të Etiketimit të Ushqimit		
LIGJI Nr. 9636 datë 06.11.2006 “Për mbrojtjen shëndetit nga produktet e duhanit”, i ndryshuar (Ligji Nr.76/2014 datë 08.08.2014).				
72	Neni 15 Pika 1/d dhe 2	Ndalohet pirja e duhanit në mjediset e mbyllura tregtare, bare, restorante, diskoteka dhe klubet e natës. Në mjediset e mësipërme nxirret një rregullore e brendshme, ku theksohet ndalimi i pirjes së duhanit në këto mjedise dhe përcaktohet qartë personi përgjegjës në rastet e shkeljes.		

Nr.	Baza Ligjore	Kërkesat	Vlerësimi(Po/Jo/Nuk Aplikohet)	Komente
73	Neni 16	Pronari ose administratori i mjediseve të përcaktuar në Nenin 15 apo personi i caktuar prej tyre është përgjegjës për vendosjen në një vend të dukshëm të listës së tupave inspektuese për mbrojtjen shëndetit nga produktet e duhanit, të shenjave të dukshme, që tregojnë se pirja e duhanit në këto mjedise është e ndaluar, si dhe të mos lejojë vendosjen e tavllave të duhanit në këto mjedise. Forma dhe teksti i shenjave paralajmëruese përcaktohen nga KNMSHPD-ja.		

Ligj nr. 106/2016 “Për prodhimin biologjik, etiketimin e produkteve biologjike dhe kontrollin e tyre”

KREU IV ETIKETIMI

74	Ligj nr. 106/2016 Neni 25	Përdorimi i termave që i referohen prodhimit biologjik		
75	Ligj nr. 106/2016 Neni 26	Treguesit e detyrueshëm të etiketimit		
76	Ligj nr. 106/2016 Neni 27	Logot e prodhimit biologjik		
77	Ligj nr. 106/2016 Neni 28	Kërkesat e veçanta të etiketimit		

KREU VI TREGTIA ME VENDET E TJERA.

78	Ligj nr. 106/2016 Neni 37	Rregullat e importit të produkteve biologjike.		
----	---------------------------	--	--	--

INSPEKTORËT