



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

LISTË VERIFIKIMI

LISTË VERIFIKIMI PËR BAZAT FRIGORIFERIKE

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

Të dhëna të përgjithshme për subjektin:

OBU

NUIS/NIPT

Nr. Licencës

Adresa

Administratori

Emri i personit përgjegjës/ Drejtuesi Teknik

Veprintaria specifike

Email

Tel/Cel

Arsyeja e inspektimit

Inspektim për licencim

Inspektim i programuar

Inspektimi në vijim

Inspektim për verifikimin e korigjimit të shkelje të konstatuara

Inspektim jashtë programit

Kapaciteti Javor:

Mish gjedhi (Ton)

Mish të imta (Ton)

Mish derri

Të tjera

Në bazë të Ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, “Ligjit Nr. 10433, datë16.6.2011 “Për Inspektimin në Republikën e Shqipërisë”, VKM Nr. 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”, VKM Nr. 434, datë 11.7.2018 Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit dhe Udhëzim i Ministrit Nr.20 datë 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprake të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizen e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore, Udhëzimit me Nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimorë” u konstatua: Numri i dhomave dhe vullumi i tyre

Numri i dhomave	Voll m3	Freskues	Ngrirës	Gjithsej
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Gjithsej	Voll m3	Freskues	Ngrirës	Gjithsej
1				

Baza Ligjore	Pershkrimi / Po/Jo	Komente
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Kapitulli II, pika 1/2	Struktura - Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimenteve ushqimore për të prodhuar ushqim të sigurtë.	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/a	Dyshemeja - sipërfaqja, materiali, drenazhimi	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/b	Muret- materiali, pa prezencë të papastërtive, myqeve, të papërshkueshëm,që lahen dizinfektohen deri në tavan.	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/c	Tavanet që zvogëlojnë kondensimin, praninë e myqeve	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/c	Dhoma frigoriferike të përshtatshme për produktet	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/e	Dyert lehtësisht të pastrueshme, të lejojë mbylljen efektive.	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/f	Dysheme e papërshkueshme që lahet, dizinfektohet.	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5	Ventilimi i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 7	Ndriçimi i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit:	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010, Shtojca II, Kapitulli I, pika 2/d	Ruajtja e produkteve ushqimore në temperatura te duhura dhe monitorimi i tyre.	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 4	Lavamanët të kenë rubineta me ujë të ngrohtë/ftohtë	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli II, pika 1	Ambientet e përshtatshme për Paketim / etiketim	
Ligji 9863 dt. 28.01.2008 , VKM Nr. 760, datë 16.9.2015	Gjurmueshmëria e produktit.	
Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26, Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Procedura bazuar në parimet HACCP	
Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Rreziqet janë identifikuar.	
Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Pikat Kritike të Kontrollit janë përcaktuar.	
Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit është dokumentuar.	
Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Masat korrigjuese janë përcaktuar.	
Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Procedura e verifikimit është hartuar.	

Baza Ligjore	Pershkrimi / Po/Jo	Komente
Udhëzimi 20 datë.25.11.2010	Dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin e efikas të masave më lart.	
VKM Nr. 434, datë 11.7.2018	Etiketimi i produktit	
Udhëzimi 22 datë 25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli II, pika 2	Regjistër për monitorimin e pastrimit të mjeteve të punës	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli VI	Regjistër për monitorimin e menaxhimit i mbetjeve	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IV, pika 7	Regjistër për monitorimin e temp të mjeteve të transportit të mishit	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IV, pika 1, 5	Regjistër për monitorimin e pastrimit të mjeteve të transportit	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	Librezat shëndetsore	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4	Plan-monitorimi i dëmtuesve	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Garderoba e përshtatshme për punonjësit	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	Uniforma e përshtatshme për punonjësit	
Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli XII	Trajnimet e personelit	

Shënim:

- Kapacitetet e lartë ruan mbi 10 ton mish të kuq ose rreth 6- 8 ton mish të bardhë në javë.
- Kapacitetet mesatar ruan rreth 8-10 ton mish të kuq ose rreth 5-8 ton mish të bardhë në javë.
- Kapacitetet e ulët ruan rreth 5-8 ton mish të kuq ose 3-5 ton mish të bardhë në javë.

INSPEKTORËT