



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

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

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

1. TË DHËNA TË PËRGJITHSHME TË SUBJEKTIT

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

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

OBU _____

NUIS/NIPT _____

Nr. Licencës _____

Adresa _____

Administratori _____

Drejtuesi Teknik/ Personi Përgjegjesi _____

Veprimtaria specifike _____

Email _____

Tel/Cel _____

Furnizimi me ujë:	
Rrjeti Bashkiak	
Pus i autorizuar	
Ujëra të ndotura: (sipas rastit)	
Sistem i brendshëm trajtimi	
Sistem bashkiak	
Shkarkim direkt në lumë apo basen tjetër ujqor	

Arsyeja e inspektimit

Inspektim për licencim

Inspektim i programuar

Inspektimi në vijim

Inspektim për verifikimin e korigjimit të shkelje të konstatuara

Inspektim jashtë programit

Kapaciteti Javor:

Mish gjedhi (Ton)

Mish të imta (Ton)

Mish derri (Ton)

Të tjera (Ton)

Kapaciteti Javor:

Mish i grirë (Ton)

Qofte (Ton)

Sallam (Ton)

Fileto pule (Ton)

Proshura (Ton)

Te tjera (Ton)

Niveli teknologjik:

Kapacitet i lartë	
Kapacitet i mesëm	
Kapacitet i vogël	

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. 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”, VKM Nr. 434, datë 11.7.2018 Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit dhe Udhëzimi i Ministrisë Nr.20 datë 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprahe të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizen e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimentet ushqimore, Udhëzimit me Nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimorë” Udhëzimi i 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”. u konstatua:

Nr.	Baza ligjore	Pershkrimi	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
1	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.		
2	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/a	Dyshemeja - sipërfaqja, materiali, drenazhimi		
3	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/b	Muret - materiali, pa prezencë të papastërtive, myqet		
4	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/c	Tavanet- sipërfaqja uniforme, pa dëmtime, pa prezencë të myqeve		
5	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/d	Dritaret me rrjeta ose mbyllje hermetikisht për parandalimin e insekteve		
6	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 1/e	Dyert lehtësisht të pastrueshme, të lejojnë mbylljen efektive.		
7	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 5	Ventilimi i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit		
8	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 7	Ndriçimi i përshtatshëm për natyrën e aktivitetit:		
9	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/DH, pika 1/b	Magazinimi i mishit		
10	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/DH, pika 1/b	Ambient të përshtatshëm për shkrirjen e mishit para përpunimit		
11	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/B, pika 4/c	Magazinimi i mishit të papërshtatshëm për konsum human		
12	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/DH, pika 10,11	Dokumentacioni i lëndës së parë për MNM, dhe produktet e mishit.		
13	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/B, pika 29/b si dhe Kreu I/C, pika 15/b	Regjistër për monitorimin e temp gjatë manipulimit		
14	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/B, pika 29/b si dhe Kreu I/C, pika 15/b	Regjistër për monitorimin e mishit		
15	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca I, Pjesa A/2, pika 3/d	Analiza e ujit		

Nr.	Baza ligjore	Pershkrimi	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
16	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/B, pika 4/a, si dhe Kreu I/C, pika 3/d	Ambjente për larjen dhe dezinfektimin e mjeteve të punës me ujë të nxehtë, në një temperaturë jo më të ulët se 82° C ose një sistem alternative me efekt të njëjtë		
17	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021. Kreu I/DH, pika 11 si dhe pika 14	Ambientet e përshtatshme për Paketim / etiketim		
18	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 4	Lavamanët të kenë rubineta me ujë të ngrohtë/ftohtë		
19	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 3	Tualetet nuk duhet te kenë dalje të drejtpërdrejtë me ambientin ku punohet.		
20	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 9	Garderoba e përshtatshme për punonjësit		
21	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VIII, pika 1	Uniforma e përshtatshme për punonjësit		
22	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli II, pika 2	Magazinimi i mjeteve te pastrimi		
23	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	Magazinimi i Detergjentët/ dezinfektantët në ambiente të mbyllura		
24	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli I, pika 10	Librezat shëndetsore		
25	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli IX, pika 4	Plan-monitorimi i dëmtuesve		
26	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 , VKM Nr. 760, datë 16.9.2015	Gjurmueshmëria e produktit.		
27	Ligji 9863 dt. 28.01.2008 “Për Ushqimin”, neni 26, Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Procedura bazuar në parimet HACCP		
28	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Diagramë / Tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces		
29	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Rreziqet janë identifikuar.		
30	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Pikat Kritike të Kontrollit janë përcaktuar.		
31	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit është dokumentuar.		
32	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Masat korrigjuese janë përcaktuar.		
33	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Procedura e verifikimit është hartuar.		
34	Udhëzimi 20 dt.25.11.2010	Dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart.		
35	VKM Nr. 434, datë 11.7.2018	Etiketimi i produktit		
36	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 .Kreu I/B, pika 4/a si dhe Kreu I/C, pika 3/d	Regjister për monitorimin e pastrimit të mjeteve të punës		
37	Udhëzimi Nr.22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli VI	Regjistër për monitorimin e menaxhimit i mbetjeve		
38	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 kreu I/B pika 43. Udhëzimi 17 dt.24.08.2021 kreu I/DH pika 9/10	Regjistër për monitorimin e temp të mjeteve të transportit të mishit		
39	Udhëzimi Nr.17 datë 24.09.2021 Kreu I/B, pika 5/d si dhe Kreu I/C pika 2/d	Regjistër për monitorimin e patrimt të mjeteve të transportit		
40	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010. Shtojca II, Kapitulli IV, pika 7	Regjistër për monitorimin e temperaturave të mjeteve të transportit.		

Nr.	Baza ligjore	Pershkrimi	Po/Jo/Nuk Aplikohet	Komente
41	Udhëzimi 22 dt.25.11.2010.Shtojca II, Kapitulli XII	Trajnimet e personelit		

Shënim:

- **Kapacitet i lartë** përpunojnë mbi 10 ton mish të kuq ose rreth 6- 8 ton mish të bardhë në javë.
- **Kapacitet mesatar** përpunojnë rreth 8-10 ton mish të kuq ose rreth 5-8 ton mish të bardhë në javë.
- **Kapacitet i ulët** përpunojnë rreth 5-8 ton mish të kuq ose 3-5 ton mish të bardhë në javë.

INSPEKTORËT