

REPUBLIKA E SHQIPëRISë

 MINISTRIA E BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL

 AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT

Nr i Serisë ................. Data………….....

Drejtoria Rajonale e Autoritetit Kombëtar të Ushqimit. Qarku...................

LISTË VERIFIKIMI E INSPEKTIMIT PËR “QËNDRAT E GRUMBULLIMIT TË QUMËSHTIT DHE STABILIMENTET E PRODHIMIT,GRUMBULLIMIT DHE PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT, DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI

OBU:…………………………………………………NUIS/NIPT………………........

Nr. i Liçencës:………..............

Adresa……………………………………………………………………………...................................................

Emri i Përfaqësuesit të Subjektit/ Pozicioni ....………............................................................................................

Tel/Cel………………………………................Email…….…………...................................................................

Veprimtaria specifike:…………………………………………..............................................................................

Arsyeja e inspektimit: Inspektim për licencim             Inspektim i programuar Inspektim për verifikimin e



korigjimit të shkelje vetë vkonstatuara    Inspektim jashtë programit

Në bazë të Ligjit Nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar, Ligjit Nr.9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhetë produkteve me bazë qumështi” 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"; 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 te 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”; Udhëzimit Nr.5 datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit, dhe produkteve me bazë qumështi” .

I. INFORMACIONI FILLESTAR

1. Lista e produkteve ushqimore që përpunohen në stabiliment, në përputhje me Licencën:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Niveli teknologjik: e AutomatizuarLinjëgjysëmautomatike artizanale 

 Kapaciteti javor :Qumesht i freskët ………….Ton, Djathëra………….. Ton, Kos…………..Ton,

 Salcë……….Ton, dhallë………Ton, Gjalp……Ton, Gjizë……..,Tëtjera ………….Ton

II. INFORMACION 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 apo basen tjetër ujor |  |
| Largimi i mbetjeve | Sistem të brendshëm  |  |
| Vend të caktuar |  |
| Landfilld |  |
| Riciklim |  |
| Transport lende e pare dhe/ose produkte | Mjete të veta (targa, kapaciteti, përshtatshmëria) |  |
| Mjete me qira/kontrate me te trete(targa, kapaciteti, përshtatshmëria) |  |
| Drejtuesi teknik  |  |  |
| Numri i të punësuarve |  |  |
| Numri i punonjësve prezent |  |  |

Kërkesat e përgjithshmepërambientetushqimore.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr. | KËRKESAT LIGJORE | Fakti /Detaje | Kërkesat plotësohen | Komente nga subjekti |
| I. | KUSHTET E PËRGJITHSHME  |  |  |  |
| 1. | Ndërtesa, pjesa e jashtme |  |  |  |
| 1.1 | a) Vendodhja e stabilimentit në një zonë ku nuk ka risk të dukshëm kontaminimi.b) Pjesa e jashtme mirëmbahet në gjendje të mirë.c) Ambientet rrethuese jenë të mirëmbajtura dhe pa mbeturina, bimësi të dendur, përmbytje, etj. |  |  |  |
| 1.2 | Regjistrimi dhe miratimi (Nipt dhe LN ) |  |  |  |
| 2. | Planimetria, dizenjoja, ndërtimi, vendndodhja dhe përmasat e ambienteve ushqimore |  |  |  |
| 2.1 | Planimetria ndërtimi, dizenjimi, dhe madhësi |  |  |  |
| 2.1.1 | lejon mirëmbajtjen, pastrimin dhe/ose dezinfektimin e duhur. |  |  |  |
| 2.1.2 | shmang ose minimizon kontaminimin nga ajri. |  |  |  |
| 2.1.3 | siguron hapësirën e duhur të punës, që lejon kryerjen e të gjitha operacioneve nëmënyrë higjienike. |  |  |  |
| 2.1.4 | Siguron mbrojtjen e duhur ndaj grumbullimit të papastërtive, kontaktit me materiale toksike, ndotjes nga grimca të ngurta dhe formimit të kondensimit apo akumulimeve të padëshiruara të mykut mbi sipërfaqe |  |  |  |
| 2.1.5 | Lejon zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen nga kontaminimi dhe kontrollin nga dëmtuesit |  |  |  |
| 2.1.6 | Ambientet e lëndës së parë janë të ndara nga ambientet e përpunimit. |  |  |  |
| 2.2 | Dizenjimi, planimetria dhe përmasat e ambienteve ushqimore kur është e nevojshme, ofrojnë kontroll temperature të përshtatshme të kushteve të ruajtjes për produktet ushqimore, me kapacitet të mjaftueshëm, si edhe të projektuara për të mundësuar monitorimin e këtyre temperaturave dhe/ose regjistrimin e tyre. |  |  |  |
| 2.3 | Ambientet e pranimit dhe ruajtjes se qumështit dhe kulloshtrës janë të mbrojtura ndaj parazitëve, Ne to ka pajisje ftohëse të përshtatshme. |  |  |  |
| 3. | Kërkesat për muret, tavanet, dyshemetë dhe d ritaret |  |  |  |
| 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. |  |  |  |
| 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:a)Suvatim i lëmuar, i lyer, që mund të lahetb)Sistemi tavani të fiksuarc)Tavane të varurd)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. |  |  |  |
| 3.3 | Sipërfaqja e dyshemeve është në kushte të mira, me shtresë të lëmuar dhe rezistente, ndërtuar me material jo absorbent, që lahet dhe jotoksik, e padepërtueshme, pastrohet lehtë dhe kur është e nevojshme dezinfektohet. Bashkimi i murit me dyshemenë duhet të jetë hermetike kundër ujit, që të mos rriten organizma mikrobiologjikë. |  |  |  |
| 34 | Ambientet e kullimit janë të përshtatshme për të parandaluarrezikun e kontaminimit të ambienteve të punës;; |  |  |  |
| 3.5 | Ndërtimi lejon kullim të përshtatshtëm në sipërfaqe, kur është e nevojshme. |  |  |  |
| 3.6 | Çdo kanal në dysheme apo pajisje të lidhura me sistemin e kullimit duhet të ketë një kurth/grackë efikase. Çdo kanal kullimi i jashtëm duhet të jetë i mbuluar për të minimizuar futjen e brejtësve dhe insekteve. |  |  |  |
| 3.7 | Dhomat ku produktet ushqimore përgatiten, trajtohen ose përpunohen. Sipërfaqja e mureve është në gjendje të mirë, pastrohet kollaj dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohet. Muret janë ndërtuar me material të papërshkueshëm, jo absorbent, që lahet dhe jotoksike. |  |  |  |
| 3.8 | Dritaret mbyllen me puthitje dhe lejojnë pastrimin efikas. Të gjitha dritaret e jashtme ku trajtohet ushqimi, duhet të pajisen me rrjeta kundër insekteve që pengojnë hyrjen e tyre. Rrjetat duhet të dizenjohen të tilla që të mundësojnë pastrimin e lehtë të tyre. |  |  |  |
| 3.9 | Dyert të jenë të lehta për t’u pastruar dhe, nëse është e nevojshme, për t’u dezinfektuar. Dyert të ndërtuara me materiale të lëmuara dhe te papershkueshem nga uji.Të gjitha dyert e brendshme dhe të jashtme (ku është e nevojshme), lejojnë mbylljen efektive dhe kundër demtuesve. |  |  |  |
| 3.10 | Ndriçimi i përshtatshëm në të gjitha dhomat.Ambientet ushqimore kanë ndricim natyral dhe/ose artificiale të përshtatshëm. |  |  |  |
| 3.11 | Objektet e ndriçimit mbrohen dhe mirëmbahen siç duhet dhe janë të pastra. |  |  |  |
| 3.12 | Ajrosja/Ventilimi me mjete natyrale ose artificiale është i përshtatshëm dhe i mjaftueshëm per te gjitha ambjentet. |  |  |  |
| 3.12.1 | Shmanget kalimi mekanik i rrymave të ajrit nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër. |  |  |  |
| 3.12.2 | Ventilim i mirë që parandalon futjen e aromave dhe kondensimin, ajër i filtruar me sisteme presioni.  |  |  |  |
| 3.12.3 | Sistemi i ventilimt mbahet pastër dhe nuk lejon futjen e parazitëve. |  |  |  |
| 3.13 | Ambientet e larjes së duarve. Pajisjet (lavamanet) për larjen e duarve qe përdoren nga personeli jane te pajisur me rubineta qe nuk manovrohen me dore, per parandalimin e perhapjes se kontaminimit.a)Pajisjet jane sa më afër me vendet e punës. b) pajisjet jane furnizuar me ujë të rrjedhshëm të nxehtë dhe të ftohtë apo me ujë me temperaturë të përshtatshme ; c) detergjente pastrues dhe dezinfektues dhe mjete higjienike për tharjen e duarve. |  |  |  |
| 3.14 |  Ambientet e larjes dhe dezinfektimit të mjeteve të punës jane te pajisur me sistemin e ujit te nxehte për larjen dhe dizinfektimin e mjeteve, i cili eshte i furnizuar me ujë të nxehtë në jo më pak se 82 ° C, ose një sistem alternativ që ka te njëjtin efekt. |  |  |  |
| 4. | Sipërfaqet, pajisjet dhe veglat |  |  |  |
| 4.1 | Sipërfaqet (përfshirë sipërfaqet e pajisjeve) në kontakt me ushqimin, duhet të mirëmbahen në gjendje të mirë dhe të pastrohen lehtë, dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen. Ato jane prej materiali të lejuar per te qene ne kontakt me ushqimin, te lëmuar, që lahet lehtesisht, rezistent ndaj gërryerjes dhe jotoksik. |  |  |  |
| 4.2 | Mirëmbajtja në gjendje të mirë.Regjister mirëmbajtjeje.  |  |  |  |
| 4.3 | Grafik dhe procedura kalibrimi. Kalibrimi mund të kërkohet për pajisjet që përdoren për të monitoruar PKK-të dhe kështu mund të duhet të përfshihen. |  |  |  |
| 4.4 | Pajisjet janë instaluar në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin e përshtatshëm të tyre dhe të hapësirës përreth tyre. |  |  |  |
| 4.5 |  Pajisjet që në kontakt me ushqimin janë:-prej materiali të tillë që minimizon rrezikun e kontaminimit dhe mundëson që të mbahen pastër dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen.-Mirëmbahen pastër.-Mbahen në gjendje të mirë pune. |  |  |  |
| 4.6 | Pajisjet e pastrimit dhe dezinfektimit janë në një ambjent të vecantë.,  |  |  |  |
| 4.7 | Ambientet e pastrimit dhe dezinfektimit janë të përshtatshme, rezistente ndaj gërryerjes dhe pastrohen kollaj.Furnizim të përshtatshëm me ujë të ngrohtë dhe të ftohtë. |  |  |  |
| 4.8 | Substancat e pastrimit dhe dezinfektimit janë të etiketuar siç duhet dhe ruhen në zonë joushqimore kur nuk përdoren. |  |  |  |
| 5. | Furnizimi me ujë dhe energji  |  |  |  |
| 5.1 | Furnizim me ujë të pijshëm me sasinë dhe cilësinë e përshtatshme, për të garantuar moskontaminimin e produkteve ushqimore.  |  |  |  |
| 5.2 | Ekziston një burim furnizimi me energji për emergjenca. |  |  |  |
| 5.3 | 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 lidhet me/ose nuk qarkullon në sistemin e ujit të pijshëm. |  |  |  |
| 5.4 | Uji duhet të testohet periodikisht me kampionë, për t’u siguruar që ka cilësinë e duhur dhe përmbush kërkesat e rregulloreve të ujit.  |  |  |  |
| 5.5 | Uji i ricikluar që përdoret në përpunim ose si përbërës, nuk duhet të përbëjë rrezik kontaminimi.  |  |  |  |
| 5.6 | Avulli që përdoret direkt në kontakt me ushqimin, nuk duhet të përmbajë lëndë që përbëjnë rrezik për shëndetin apo që mund të kontaminojnë ushqimin. |  |  |  |
| 6. | Ambientet për punëtorët – Tualetet |  |  |  |
| 6.1 | Numër i mjaftueshëm tualetesh me shkarkim uji.  |   |  |  |
| 6.2 | Tualetet me shkarkim uji duhet të jenë të lidhura me sistem kanalizimi efikas. |  |  |  |
| 6.3 | Dera e tualeteve nuk duhet të ketë kontakt direkt me dhomat ku trajtohet qumeshti dhe nenproduktet e tij. |  |  |  |
| 6.4 | Pozicioni i ambienteve për larjen e duarve dhe sterilizimin duhet të garantojë përdorimin nga i gjithë personel.i Pajisjet duhet të vendosen në vendin e duhur të mbahen pastër dhe në gjendje të mirë.  |  |  |  |
| 6.5 | Ambientet e tualetit kanë ventilim të përshtatshëm natyral ose mekanike. |  |  |  |
| 7. | Dhomat e zhveshjes |  |  |  |
| 7.1 | Stabilimenti duhet të ketë ambiente zhveshjeje të përshtatshme për personelin. |  |  |  |
| 7.2 | Ambientet e zhveshjes mbahen të pastra dhe në gjendje të mirë punë. |  |  |  |
| 7.3 | Ambientet e zhveshjes kanë ventilim të përshtatshëm natyral ose mekanike. |  |  |  |
| 7.4 | Dhomat e zhveshjes të ndara nga tualetet (tualetet të ndara dhe të ndara nga ambientet e prodhimit. |  |  |  |
| 8. | Higjiena personale |  |  |  |
| 8.1 | Personeli që punon në ambientet e trajtimit të ushqimeve duhet të mbajnë nivel të lartë pastërtie personale.  |  |  |  |
| 8.2 | Veshjet e personelit janë të përshtatshme, të pastra dhe, kur është e nevojshme, mbajnë veshje mbrojtëse. |  |  |  |
| 8.3 | Personeli që potencialisht mund të shkaktojë kontaminim direkt ose indirekt nuk kanë plagë të infektuara të pambrojtura, gërvishtje ose infeksion lëkure. |  |  |  |
| 8.4 | Drejtuesit garantojnë mbrojtje të ushqimeve nga rreziqet, me kontrolle periodike të sëmundjeve të punëtorëve. |  |  |  |
| 9. | Prodhimi i qumeshtit dhe nenprodukteve te tij |  |  |  |
| 9.1 | Kushte ruajtjeje të përshtatshme për lëndën e parë dhe përbërësit, me qëllim që të parandalohet kontaminimi i dëmshëm dhe të mbrohet nga kontaminimi. |  |  |  |
| 9.2 | Ambjentet e pranimit dhe ruajtjes se lëndës së parë jane te ndara nga zona e përpunimit. |  |  |  |
| 9.3 | Lenda e pare dhe produktet ushqimore mbrohen ndaj kontaminimeve që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për konsum njerëzor,  |  |  |  |
| 9.4 | Dhoma të përshtatshme, të mëdha mjaftueshëm për ruajtjen e ndarë të lëndëve të para (qumësht i papërpunuar) nga produktet materialet e përpunuara. |  |  |  |
| 9.5 | Produktet ushqimore stazhionohen/ trajtohen thahen në mënyrë të tillë që të minimizohet rreziku i rritjes së mikro-organizmave patogjenë dhe formimi i toksinave në ushqim. |  |  |  |
| 9.6 | Lëndët e rrezikshme dhe/ose të pangrënshme identifikohen qartë dhe ruhen në kontejnerë të ndarë dhe të sigurt. |  |  |  |
| 9.7 | Zinxhiri ftohës nuk ndërpritet, përveç se për periudha të kufizuara për të mundësuar trajtimin gjatë grumbullimit, ruajtjes, transportit, përgatitjes, me kusht që të mos rezultojë me rrezik ndaj shëndetit. |  |  |  |
| 10. | Ambalazhimi dhe paketimi i produkteve |  |  |  |
| 10.1 | Materialet e ambalazhimit ruhen në kushte higjienike dhe mbrohen ndaj kontaminimit. |  |  |  |
| 10.2 | Operacionet e ambalazhimit dhe paketimit të materialeve kryhen në mënyrë të tillë që të shmanget kontaminimi i produktit. |  |  |  |
| 10.3 | Të gjitha materialet e paketimit/ambalazhimit janë për përdorim në ushqime  |  |  |  |
| 10.4 | Mbyllja e paketimeve për konsum duhet të kryhet menjëherë pas mbushjes në stabiliment ku ndodh trajtimi i fundit me nxehtësi i produkteve të lëngshme dhe i produkteve me bazë qumeshti, me pajisje mbylljeje që parandalojnë kontaminimin. Sistemi i mbylljes duhet të projektohet i tillë që, pas hapjes, është e qartë dhe e dukshme që është hapur. |  |  |  |
| 11. | Transporti, ngarkimi dhe shkarkimi |  |  |  |
| 11.1 | Transportuesit dhe/ose kontejnerët që përdoren për transportin e qumështit të papërpunuar:- mbahen pastër dhe mirëmbahen në gjendje të mirë dhe në kushte që mbrojne qumeshtin nga kontaminimi dhe lejojnë pastrim dhe/ose dezinfektim të përshtatshëm. |  |  |  |
| 11.2 | - Automjetet dhe kontejnerët janë në gjendje të mirë fizike dhe pune. Ato janë të pastra dhe nuk perdoren per transportuar lende apo produkte te tjera .  |  |  |  |
| 11.3 | Kontejnerët në automjete dhe/ose vetë kontejnerët nuk përdoren për transportin e sendeve të tjera përveç qumeshtit dhe nen produkteve te tij. |  |  |  |
| 11.4 | Produktet ushqimore vendosen në transportues dhe/ose kontejnerë dhe mbrohen në mënyrë që të minimizohet rreziku i kontaminimit. |  |  |  |
| 11.5 | Kur është e nevojshme, transportuesit dhe/ose kontejnerët e përdorur për transportin e produkteve ushqimore duhet të jenë në gjendje të mbajnë produktet ushqimore në temperaturat e përshtatshme dhe të mundësojnë monitorimin e këtyre temperaturave. |  |  |  |
| 11.6 | Produktet ushqimore mbrohen për të minimizuar rrezikun e kontaminimit gjatë ngarkimit / shkarkimit. |  |  |  |
| 12. | Kontrolli ndaj insekteve/kafshëve të dëmshme |  |  |  |
| 12.1 | Procedura të përshtatshme për kontrollin ndaj dëmtuesve. |  |  |  |
| 12.2 | Procedura të përshtatshme për të mos lejuar kafshët shtëpiake që të futen në ambientet ku ushqimi përgatitet, trajtohet ,ose ruhet. |   |  |  |
| 12.3 | Pikat e kutiave te zeza duhet të specifikohen dhe të identifikohen qartë. |  |  |  |
| 12.4 | Nuk ka prani te kurtheve me lende toksike në dhomën e ushqimeve. |  |  |  |
| 13. | Mbetjet ushqimore |  |  |  |
| 13.1 | 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 dhe kontaminimin e tyre. |  |  |  |
| 13.2 | 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.  |  |  |  |
| 13.3 | Kontejnerët kanë konstruksionin e duhur, mbahen në gjendje të mirë, pastrohen lehtësisht dhe, kur është e nevojshme, dezinfektohen. |  |  |  |
| 13.4 | Mjediset janë të mjaftueshme për ruajtjen dhe largimin e mbetjeve ushqimore, nënprodukteve të pangrënshme dhe mbeturinat e tjera. |  |  |  |
| 13.5 | Ambientete 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. |  |  |  |
| 13.6 | Të gjitha mbetjet eliminohen në mënyrë higjienike dhe miqësore ndaj mjedisit, në përputhje me legjislacionin , që parandalon çdo burim kontaminimi direkt ose indirekt. |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| KERKESAT SPECIFIKEPER QUMËSHTIN DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI |
| Nr. | KËRKESA | Fakti /Detaje | Kërkesat plotësohen | Komente nga subjekti |
| 14 | Qumështi i papërpunuar vjen nga kafshë me status shendetesor te paster.  |  |  |  |
| 15. | Temperatura e qumështit të papërpunuar nuk duhet të jetë më shumë se 10°C kur arrin në stabiliment. |  |  |  |
| 16 | Nga momenti i pranimit në stabilimentin e përpunimit, qumështi ftohet menjëherë në një temperaturë jo më te lartë se 6°C dhe ruhet në këtë temperaturë deri në trajtimin termik të tij.  |  |  |  |
| 17 | Kërkesat për temperaturën e ruajtjes |  |  |  |
| 17.1 | Qumështi mbahet në temperaturë më të lartë, sepse përpunimi fillon menjëherë pas mjeljes, ose brenda kater orësh nga pranimi në stabilimentin përpunues,  |  |  |  |
| 17.2 | Kërkesat për temperaturën gjatë transportitGjatë transportit, zinxhiri ftohës duhet të ruhet dhe, kur mbërrin në stabilimentin e destinacionit, temperatura e qumështit nuk duhet të jetë më shumë se 10 °C. |  |  |  |
| 18. | Qumështi i papërpunuar duhet te plotesoj kerkesat e legjislacionit ne fuqi |  |  |  |
| 19. | Trajtimi me nxehtësi |  |  |  |
| 19.1 | Trajtimi me nxehtësi është i mjaftueshëm për të garantuar që çdo pjesë e produktit të marrë kombinimin temperaturë/kohë. |  |  |  |
| 19.2 | Procesi parandalon kontaminimin gjatë trajtimit me nxehtësi. |  |  |  |
| 19.3 | Uji që përdoret për ftohjen e kontejnerëve pas trajtimit me nxehtësi nuk është burim kontaminimi. |  |  |  |
| 19.4 | Operatori kontrollon rregullisht parametrat përkatës dhe aparaturat automatike. |  |  |  |
| 19.5 | Temperaturat monitorohen, kur është e nevojshme, regjistrohen.; |  |  |  |
| 20. | Kërkesat e pasterizimit |  |  |  |
| 20.1 | Pasterizimi arrihet me ane te trajtimit qe perfshin:a) temperaturë të lartë për kohë të shkurtër (të paktën 72°C për 15 sekonda);(b) temperaturë të ulët për kohë të gjatë (të paktën 63°C për 30 minuta); (c) kombinim tjetër kohe/temperaturë për të përftuar efekt ekuivalent, që produktet të tregojnë, sipas rastit, reaksion negativ ndaj testit të fosfatazës alkanike menjëherë pas trajtimit të tillë. |  |  |  |
| 20.2 | Trajtimi me Temperaturë Shumë të Lartë (UHT) arrihet ne temperature jo më pak se 135°C në kombinim me një kohë të përshtatshme mbajtjeje |  |  |  |
| 21. | Qumeshti dhe produktet me baze qumeshti etiketohen ne perputhje me legjislacionin ne fuqi.  |  |  |  |
| 22 | Sistemi i gjurmueshmërisë eshte funksional |  |  |  |
| 23. | Trajnimi |  |  |  |
| 23.1 | Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë që trajtuesit e ushqimit të mbikëqyren dhe të instruktohen dhe/ose të trajnohen për çështjet e higjienës ushqimore që lidhen me punën e tyre. |  |  |  |
| 24. | Kërkesat paraprake të higjenës sё ushqimeve te garantuara nga operatori i biznesit ushqimor |  |  |  |
| 24.1 | Sigurine e ujit  |  |  |  |
| 24.2 | Pastërtine e sipërfaqeve në kontakt me ushqimet |  |  |  |
| 24.3 | Higjenen dhe shëndetin iepersonelit |  |  |  |
| 24.5 | Parandalimin e kontaminimit tё tёrthortё |  |  |  |
| 24.6 | Mirëmbajtjen e ambienteve për higjenën personale |  |  |  |
| 24.7 | Mbrojtjen e ushqimeve nga fallsifikuesit |  |  |  |
| 24.8 | Manaxhimin i mbetjeve |  |  |  |
| 24.9 | Proceduren e reklamimit tё produkteve dhe gjurmueshumëria e tyre |  |  |  |
| 24.10 | Trajnimin e personelit |  |  |  |
| 24.11 | Kontrollin ndaj brejtёsve |  |  |  |
| 24.12 | Kontrollin e furnizuesve |  |  |  |
| 24.13 | Transportimin dhe depozitimin (ruajtjen) |  |  |  |
| 25. | Procedura bazuar në parimet HACCP |  |  |  |
| 25.1 | Diagramë / Tabelë shpjeguese për çdo produkt / proces  |  |  |  |
| 25.2 | Rreziqet janë identifikuar. |  |  |  |
| 25.3 | Pikat Kritike të Kontrollit janë përcaktuar. |  |  |  |
| 25.4 | Procedura e monitorimit në Pikat Kritike të Kontrollit është dokumentuar. |  |  |  |
| 25.6 | Masat korrigjuese janë përcaktuar. |  |  |  |
| 25.7 | Procedura e verifikimit është hartuar. |  |  |  |
| 25.8 | Dokumente dhe të dhëna që tregojnë aplikimin efikas të masave më lart. |  |  |  |

Përfaqësuesit të Subjektit: Trupa inspektuese

 Emri dhe Mbiemri