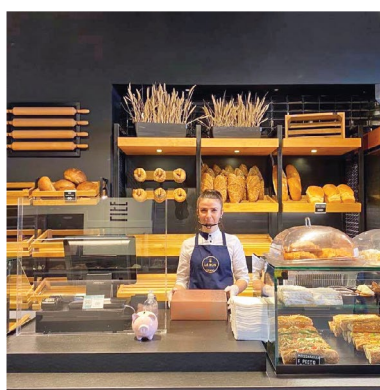


UDHËZUES PËR SIGURINË USHQIMORE



Trajnim Niveli 1 - Aftësimi Fillestar dhe

Trajnim Niveli 2 - Aftësimi Shtesë

për punonjësit e OBU-ve që merren me ushqimin dhe
për punonjësit e OBU-ve që nuk merren me ushqimin

*(Për sektorët e përpunimit e të prodhimit të ushqimit, si dhe për sektorët
e njëjste të tregtimit me pakicë dhe me shumicë)*

Udhëzues për Sigurinë Ushqimore

Niveli 1 – Aftësimi fillestar
dhe
Niveli 2 – Aftësimi shtesë

për punonjësit e OBU-ve që merren me ushqimin
dhe për punonjësit e OBU-ve që nuk merren me ushqimin

(Për sektorët e përpunimit e të prodhimit të ushqimit, si dhe për sektorët e njësive të tregtimit me pakicë dhe me shumicë)

Botuar nga
Autoriteti i Kombëtar i Ushqimit
në bashkëpunim me Projektin
e Sigurisë Ushqimore bazuar
në publikimin origjinal të FSAI
(Autoriteti i sigurisë Ushqimore i Irlandës)

Përmbajtja

1	Përmbajtja e udhëzuesit	P.1
2	Përdorimi i udhëzuesit	P.2
3	Prezantimi i aftësive për Sigurinë Ushqimore	P.3
4	Niveli 1 - Trajnimi për Sigurinë Ushqimore - Aftësimi Fillestar	P.4
5	Niveli 2 - Trajnimi për Sigurinë Ushqimore - Aftësimi Shtesë	P.16
6	Informacion rreth Trajnimit për Sigurinë Ushqimore	P.30
7	Terminologjia	P.38
8	Paketa e Kateringut të Sigurt - Fletët e regjistrimit	P.41

Përmbajtja e Udhëzuesit

Trajnimi për Sigurinë Ushqimore

Punonjësit/Personeli të cilët kryejnë aktivitetin në prodhimin, përpunimin apo janë të lidhur direkt me aktivitetin e tregtimit të produkteve ushqimore, (të përfshirë në një ambient me ushqimin) e kanë detyrim ligjor të trajnohen dhe/ose të mbikqyren, në përputhje me veprimtarinë e tyre të punës. Përgjegjësia për mbikqyrjen dhe trajnimin e punonjësve referuar legjislacionit në fuqi për sigurinë ushqimore i takon përfaqësuesit të biznesit ushqimor.

Cila është përmbajtja e këtij udhëzuesi?

Ky udhëzues përshkruan standardet e trajnimit të sigurisë ushqimore, që kërkohen prej çdo punonjësi të biznesit tuaj (punonjësit të cilët janë të përfshirë me ushqimin dhe punonjësit / personeli të cilët janë të papërfshirë drejt përdrejtë në prodhimin

e ushqimit). Udhëzuesi jep informacion se çfarë duhet të bëjnë të punësuarit, në lidhje me sigurinë ushqimore, në varësi të:

- nivelit të përgjegjësisë që kanë
- nivelit të riskut të ambientit prodhues/përpunues ku punojnë: zonë me risk të ulët apo zonë me risk të lartë
- periudhës së kohës, që janë punësuar nga biznesi juaj ushqimor

Kush e zbaton këtë udhëzues?

Ky udhëzues zbatohet nga të gjithë punonjësit/personeli e përfshirë me prodhimin, përpunimin, ruajtjen, shpërndarjen dhe tregtimin e ushqimit, si dhe administratorët e punonjësit që punojnë në biznesin ushqimor të papërfshirë në aktivitetin e ushqimit, (si në aktivitet e prodhimit ashtu dhe në aktivitetet e tregtimit me pakicë), qofshin këta të punësuar me kohë të plotë apo të pjesshme, të punësuarit sezonalë apo të përkohshëm, apo në rastet e punësimit të punonjësve vullnetarë.

Dokumentet e referuara në këtë udhëzues

Në këtë udhëzues, termi “standardi i përshtatshëm” i përmendur në të gjithë udhëzuesin është hartuar bazuar në seritë e standardeve të botuara nga Autoriteti i Standardeve Kombëtare të Irlandës (NSAI), standarde të cilat udhëzojnë mbi praktikën e mira të higjenës në industrinë ushqimore dhe më shumë informacion gjendet në faqen e **NSAI** www.nsaie.ie. Udhëzuesi i mëposhtëm është në përputhje me të gjitha aktetve ligjore dhe nën-ligjore shqiptare. Ligjin nr.9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar dhe Udhëzimet e MBUMK të publikuara në fletoren zyrtare “Paketa Higjenike Ekstra 80, datë 13.04.2012”

- Udhëzim i Ministrit Nr.20, datë 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprake të praktikave të mira të higjenës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizen e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimentet ushqimore” [LINK](#)
- Udhëzim i Ministrit Nr.21, datë 25.11.2010 “Kërkesat specifike të higjenës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore” [LINK](#)
- Udhëzim i Ministrit Nr.22, datë 25.11.2010 “Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”. [LINK](#)
- Udhëzim i Ministrit Nr.23, datë 25.11.2010, Kërkesat specifike të higjenës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyre mekanike”. [LINK](#)
- Udhëzim i Ministrit Nr.25, datë 25.11.2010 “Kushtet e higjenës dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit” [LINK](#)

Si dhe

- Udhëzimi i Ministrit Nr.5, datë 25.03.2011 “Për kërkesat specifike të higjenës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit dhe produkteve me bazë qumështi.” [LINK](#)

Si dhe në VKM, e Urdhëra e Udhëzime të tjera të Ministrit të Bujqësisë në lidhje me sigurinë ushqimore

Si duhet përdorur ky udhëzues

Ky udhëzues është i ndarë në dy nivele (Niveli i 1-rë dhe Niveli i 2-të - shikoni diagramën më poshtë).

- Niveli i 1-rë specifikon standardet që kërkohen prej punonjësve të cilët kanë më pak se tre muaj kohë pune në biznesin tuaj, dhe
- Niveli i 2-të, përshkruan standardet që kërkohen nga ata që kanë më tepër se tre muaj kohë pune. Këto standarde njihen si aftësitë për sigurinë ushqimore, që përshkruajnë se çfarë duhet të bëjë punonjësi i ushqimit, që ushqimi që del nga duart e tij të jetë i sigurt.

Niveli 1 (Aftësimi fillestar) ky nivel është i ndarë në dy faza:

Niveli 2 (Aftësimi shtesë) Ky nivel tregon se çfarë pritet nga punonjësit brenda:



0 Muaj

Faza 1

tregon aftësitë që duhet të kenë të gjithë punonjësit, përpara se të fillojnë të merren me trajtimin e ushqimit në ambientët e biznesin tuaj ushqimor (fq. 10-13).



3-6 Muaj

3-6 muaj, kur punojnë në zona me risk të lartë



1 Muaj

Faza 2

tregon aftësitë që duhet të tregojnë të gjithë të punësuarit, brenda 1 muaji pasi kanë filluar punë në biznesin ushqimor (fq. 15 - 20).



6-12 Muaj

6-12 muaj, kur punojnë në zona me risk të ulët (fq. 22 - 34).

Kohëzgjatjet e përcaktuara më sipër jepen vetëm si udhëzues, duke qënë se:

- jo të gjitha aftësitë mund të jenë të përshtatshme për të gjithë punonjësit.
- kohëzgjatja mund të zgjatet për disa punonjës. E rëndësishme është që punonjësi të tregojë se e zotëron aftësinë apo njohurinë që kërkohen.

Si janë prezantuar Aftësitë për Sigurinë Ushqimore

Aftësitë për Sigurinë Ushqimore janë prezantuar në format tabelle. Si shëmbull është marrë një nga aftësitë e sigurisë ushqimore: si ta veshësh dhe si të ruash veshjen uniformë/mbrojtëse në mënyrë higjienike?

<p>Aftësia: Çfarë bën punonjësi që ushqimin, që del nga duart e tij është i sigurt.</p>	<p>Kjo pjesë përshkruan: sesi e tregon punonjësi se e njeh dhe e kupton aftësinë dhe di ta zbatojë atë, teksa punon në biznesin ushqimor?</p>	<p>Kjo pjesë përcakton burimet apo mbështetjen e nevojshme, që mund të kërkojë punonjësi nga punëdhënësi, në mënyrë që të ndjekë praktikatat e mira të sigurisë ushqimore.</p>
--	---	--

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>Si ta veshësh dhe ta ruash veshjen uniformë/ mbrojtëse, në mënyrë higjienike?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuptojini arsyet përse vishet një veshje uniformë/ mbrojtëse • Shmangni të veshurit e veshjes personale sipër veshjes mbrojtëse • Visheni veshjen uniformë/ mbrojtëse, sipas instruksioneve. • Ndërrojeni veshjen mbrojtëse, të paktën një herë në ditë ose edhe më shpesh, sipas rastit apo kërkesave • Shmangni të veshurit e veshjes mbrojtëse jashtë vendit të punës apo kur shkoni e vini për në punë 	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurimi i punonjësve veshje mbrojtëse të pastra dhe shërbimin larës • Sigurojeni punonjësve tuaj dhoma të përshtatshme ndërrimi dhe rafte të kyçura • Pajiseni stafin me veshje/ uniformë mbrojtëse • Instruktojini punonjësit, për mënyrën e saktë të të veshurit dhe të të larit të uniformës/veshjes mbrojtëse

Trajnim Niveli 1: Aftësimi Fillestar për Sigurinë Ushqimore

Përmbledhje Niveli 1: Aftësimi Fillestar për Sigurinë Ushqimore

Në Nivelin 1, Faza 1, përshkruhen Aftësitë për Sigurinë Ushqimore, që kërkohen prej punonjësve, përpara se ata të merren me ushqimin, në ambientet e biznesit ushqimor. Pavarësisht se kur arrijnë në këtë fazë punonjësit kanë qenë të trajnuar më parë, kërkohet mbikqyrja e tyre, për të siguruar se ata po i vënë në zbatim praktikatat e mira të sigurisë ushqimore.



Niveli 1, Faza 1

Çfarë duhet të dinë punonjësit, përpara se të fillojnë të merren me përgatitjen e produkteve ushqimore në ambientet e biznesit ushqimor.

Më poshtë pa paraqesim një listë me nëntë aftësitë për sigurinë ushqimore, që punonjësit duhet të tregojnë se i zotërojnë, përpara se të fillojnë punë në biznesin ushqimor:

1. Vishni veshjen uniformë/mbrojtëse dhe e ruajeni atë në mënyrë higjienike
2. Mbajni një standard të lartë në larjen e duarve
3. Mbajni një standard të lartë të higjienës personale.
4. Demonstrojnë se kanë dijeni për praktikatat e sakta të higjienës, nëse vuajnë nga shqetësime/sëmundje, që mund të ndikojnë në sigurinë ushqimore
5. Shmangin praktikatat johigjienike në një veprimtari ushqimore
6. Zbatojnë praktikat e sigurta kur punojnë me trajtimin të ushqimit
7. Ruajnë kushtet higjienike në ambientet e përcaktuara për punonjësit
8. Zbatojnë rregullat e sigurisë ushqimore
9. Mbajni pastër ambientin e punës

Niveli 1, Faza 1 – Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(1) Vishni veshjen uniformë/mbrojtëse dhe e ruajnë atë në mënyrë higjienike</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kuptojini arsyet përse vishet një veshje uniformë/mbrojtëse • Mos e vishni veshjen personale sipër veshjes mbrojtëse • Visheni veshjen uniformë/mbrojtëse sipas instruksioneve përkatëse • Ndërrojeni veshjen mbrojtëse të paktën një herë në ditë, ose edhe më shpesh, sipas rregullave • Shmangni të veshurit e veshjes mbrojtëse jashtë vendit të punës, apo kur shkoni e vini për në punë 	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurojini punonjësve veshje pune dhe mbrojtëse të pastra dhe shërbimin larës për to • Sigurojini punonjësve dhoma të përshtatshme ndërrimi dhe rafte të kyçura, sipas rastit • Pajisini punonjësit me veshje/uniforma mbrojtëse të pastra • Instruktojini punonjësit për mënyrën e saktë të të veshurit dhe të të larit të uniformës/veshjes mbrojtëse
<p>(2) Ruajnë një standard të lartë në larjen e duarve</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Lajini duart duke përdorur procedurën e saktë • Lajini duart sa më shpesh të jetë e nevojshme dhe gjatë gjithë kohës: <ul style="list-style-type: none"> - Përpara se të filloni apo të rifilloni punën - Pasi të keni përdorur tualetin - Përpara se të merrenin me ushqim e gatuar apo të gatshëm për t'u ngrënë - Pasi të merreni apo të përgatitni ushqimin e papërpunuar - Pasi të jeni marrë me mbeturinat - Pasi të keni pirë cigare - Pasi jeni kollitur, teshtitur apo keni përdorur shami hundësh dhe, pasi keni fshirë hundën, keni prekur lëkurën, flokët apo fytyrën - Pasi keni mbaruar punë me pastrimin - Pasi i keni dhënë dorën dikujt - Pasi jeni marrë me para të thata • Merrni masat e duhura nëse nuk ka ujë të nxehtë, sapun etj. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilimentet ushqimore zotërojnë një numër të përshtatshëm lavamanësh të vendosur dhe të përcaktuar për larjen e duarve • Lavamanët kanë ujë të rrjedhshëm të ngrohtë dhe të ftohtë, detergjente larëse dhe tharje në mënyrë higjienike • Ambientet për larjen e ushqimit, janë të veçuara nga ato për larjen e duarve. • Instruktojini stafin për procedurat e larjes së duarve, sipas standardeve të përcaktuara • Vendosni shenja dalluese, për të kujtuar punonjësit të lajnë duart. Më e mira është që këto shenja të kenë simbole të kuptueshme dhe të jenë në disa gjuhë, sipas rastit.

Niveli 1, Faza 1 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aktivitetet Mbështetëse të Punëdhënësit

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(3) Ruajnë një standard të lartë në higjenën personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mbajini flokët e të rregullt dhe mbulojini ato kur jeni në prani të ushqimit • Vishni rroba të përshtatshme veshje mbrojtëse të përshtatshme dhe të pastra • Mbajini thonjtë të shkurtër dhe të pastër, dhe mos i lyeni me manikyr • Mos mbani stoli të papërshtatshme • Përdorini dorashkat në mënyrë higjienike, sipas standardeve të përshtatshme 	<ul style="list-style-type: none"> • Njohja e punonjësve të rinj me rregullat e vendosura, duke iu referuar praktikave të mira të higjienës (personale si dhe të higjienës së ambientit ushqimor) • Siguroni një kabinet të ndihmës së shpejtë të pajisur në mënyrë adekuate që kontrollohet rregullisht • Pajiseni vendin e punës me kutinë e ndihmës së shpejtë, që e furnizoni rregullisht • Pajisini punonjësit me dorashka dhe udhëzues përdorimi
<p>(4) Shfaqin se kanë dijeni për praktikat e sakta të higjenës, nëse vuajnë nga shqetësime/sëmundje, që mund të ndikojnë në siguri ushqimore¹</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Raportoni tek Personi përgjegjës juaj, nëse: <ul style="list-style-type: none"> - Vuani nga ndonjë shqetësim/ sëmundje - veçanërisht diarre ose të vjella - që mund të ndikojë në sigurinë e ushqimit - Mungoni në punë për shkak të shqetësimeve /sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e ushqimit - Keni pasë diarre dhe të vjella gjatë pushimeve vjetore, sidomos nëse keni qenë jashtë shtetit - Një anëtar i familjes suaj vuan nga shqetësime/sëmundje, që mund të ndikojnë në sigurinë ushqimore • Shmangni punën në afërsi të ushqimit të hapur, nëse vuani nga ndonjë shqetësim apo sëmundje, që mund të ndikojë në sigurinë ushqimore, veçanërisht nëse keni diarre apo të vjella 	<ul style="list-style-type: none"> • Informoni stafin tuaj për rëndësinë e raportimit të shqetësimeve dhe sëmundjeve, që mund të ndikojnë në sigurinë ushqimore, veçanërisht nëse kanë diarre apo të vjella • Informoni stafin tuaj për procedurat e caktuara të raportimit • Sigurohuni që stafi që kthehet në punë, pasi ka vuajtur nga të vjellat apo diarreja, të mos punojë afër ushqimit, deri sa të kalojnë 48 orë pasi simptomat kanë kaluar

¹ Higjena Personale: sipas kërkesave të percaktuara në kapitullin VII të Udhëzuesit nr. 22, datë 25.11.2010

[LINK](#)

Niveli 1, Faza 1 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)


Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(5) Shmangin praktikat jo-higjienike në një veprimtari ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asnjëherë mos përtypni çamçakëz dhe mos konsumoni ushqim në një veprimtari ushqimore • Asnjëherë mos pështyni, dhe as mos e prekni hundën, në një veprimtari ushqimore . • Asnjëherë mos u kollitni, dhe as mos teshtini sipër ushqimit • Asnjëherë mos përdorni gishtat për të provuar ushqimin • Asnjëherë mos prekni ushqim, pasi keni prekur fytyrën, hundën ose kokën. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vënia në dispozicion e një ambient kuzhine për punonjësit e OBU, ku ata mund të konsumojnë ushqimin e tyre
<p>(6) Zbatojnë praktika të sigurta kur punojnë me ushqimin</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pajisjet e ushqimit të cilat nuk do të përdoren, prekni sa më rrallë. • Produktet ushqimore të papërpunuara/të pagatuara ruajini veçan nga ato të gatshme për t'u ngrënë; <i>ushqimet e papërpunuara dhe ushqimet e gatshme për t'u ngrënë nuk duhet të bien në kontakt njëra me tjetrën</i> • Ndiqni procedurat e vendosura për administrimin e alergjenëve ushqimorë* • Ruajeni ushqimin e nxehtë sipas standardeve përkatëse • Ruajeni ushqimin e ftohtë sipas standardeve përkatëse të përcaktuara në legjislacionin e sigurisë ushqimore. • Ruajeni ushqimin e ngrirë sipas standardeve përkatëse të përcaktuara në legjislacionin e sigurisë ushqimore. • Në varësi të aktivitetit tuaj, paketojeni ushqimin sipas standardeve përkatëse 	<ul style="list-style-type: none"> • Rriteni ndërgjegjësimin e punonjësve tuaj për praktikat e sakta të ruajtjes së ushqimit, duke përdorur shenjat e sigurisë ushqimore • Udhëzoni punonjësit për procedurat e vendosura për administrimin e alergjenëve ushqimorë*

² Udhëzimi nr 22, datë 25.11.2010

* Substancat ose produktet që shkaktojnë alergji ose intoleranca janë listuar në Shtojca II VKM 434 data 11.07.2018

[LINK](#)

Niveli 1, Faza 1 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(7) Ruajnë kushtet higjienike në ambientet e përcaktuara për punonjësit</p>	<ul style="list-style-type: none"> Mbahini pastër dhomat e ndërrimit dhe ambientet e tjera të përcaktuara për punonjësit 	<ul style="list-style-type: none"> Siguron ambiente të përshtatshme³ të ndërrimit të veshjeve për personelin, (p.sh. tualetet / dhomat e ndërrimit), me standarde higjienike të mirë strukturuara Siguron ambiente të përshtatshme në mënyrë që të mbahet higjiena e duhur personale (duke përfshirë ambientet për larje dhe tharjen higjienike të duarve, masa higjieno-sanitare dhe ambiente për ndërrimin e veshjeve);
<p>(8) Zbatojnë rregullat dhe kërkesat e sigurisë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> Njohja me rregullat dhe kërkesat e sigurisë ushqimore që ekzistojnë në OBU tuaj Zbatimi i instruksioneve dhe rregullat e sigurisë ushqimore 	<ul style="list-style-type: none"> Rregullat dhe kërkesat e sigurisë ushqimore janë të vendosura në ambientet e përgatitjes së ushqimit në mënyrë të duhur Sigurohet që rregullat e sigurisë ushqimore janë të zbatuara nga punonjësit e OBU
<p>(8) Mbajnë pastër ambientin e punës</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Pastrojeni ambientin teksa punoni Ndiqni instruksionet e programeve të pastrimit Sigurohuni që, përpara se të nisni punën, sipërfaqet që kontaktojnë me ushqimin janë të pastra Përdorini agjentët dhe pajisjet e pastrimit, sipas instruksioneve Ndërrojeni ujin që përdorni për pastrim, nëse ndotet ose ftohet Sigurohuni që ushqimi nuk bie në kontakt me agjentët e pastrimit Ruajini agjentët e pastrimit në zonat e përcaktuara 	<ul style="list-style-type: none"> Përcaktoni një program pastrimi Blerja e produkteve të nevojshme të pastrimit: agjentët, materialet dhe pajisjet Përcaktimi i një zone ruajtjeje të veçantë për agjentët, materialet dhe pajisjet e pastrimit Sigurohuni që kimikatet e përdorura janë të përshtatshme për tu përdorur në kategorinë e prodhimit përpunimit tregtimit të industrisë ushqimore Sigurohet që punonjësit të dinë se cilat preparate kimike të përdorin dhe se si t'i përdorin ato

³ Kapitulli I, Shtojca II e Udhëzimit nr 22, datë 25.11.2010

[LINK](#)

Përmbledhje Niveli 1, Faza 2: Njohuritë Fillestare për Sigurinë Ushqimore

Pasi është kryer trajnimi në Fazën 1, Faza 2 jep informacion se çfarë duhet të dinë punonjësit, pasi kanë kryer një muaj kohë pune në biznesin ushqimor. Pavarësisht se në këtë fazë punonjësit janë trajnuar, kërkohet që ata të mbikqyren, për të siguruar se po i vënë në zbatim praktikatat e mira të sigurisë ushqimore.



Niveli 1, Faza 2

Çfarë duhet të dinë punonjësit pasi ka kaluar një muaj kohë pune. Vini re, **ky trajnim mund të zhvillohet brenda tre-gjashtë javësh, nëse punonjësit e biznesit ushqimor janë përfshirë në një aktivitet me risk të ulët.**

Lista e mëposhtme rendit 11 Aftësitë për Sigurinë Ushqimore, që duhet të kenë punonjësit në këtë fazë⁴:

1. Tregojnë se kanë përgjegjësi ligjore, që garanton ushqim të sigurt për konsumatorin
2. Janë në dijeni se si ushqimi mund të bëhet i pasigurt nga rreziqet biologjike, kimike, fizike apo alergjenët* ushqimorë
3. Tregojnë se e kanë kuptuar kontaminimin e kryqëzuar dhe praktikatat e domosdoshme të higjenës, që e parandalojnë atë
4. Arrijnë të shpjegojnë ndryshimin mes aktivitetëve me risk të lartë dhe atyre me risk të ulët
5. Shmangin prekjen e panevojshme të ushqimit, të pajisjeve të ushqimit apo të sipërfaqeve
6. Regjistrojnë temperaturën e ushqimit gjatë gjithë fazave të prodhim përpunim, ruajtje tregtim sipas kërkesave të përcaktuara në legjislacion.
7. Mbajnë regjistrat e domosdoshëm të sigurisë ushqimore
8. Garantojnë kryerjen e veprimtarisë së prodhimit të ushqimeve të mbrojtur nga dëmtuesit dhe administrojnë përdorimin e sistemit të hedhjes së mbeturinave, sipas rregullave.
9. Marrin masa kur janë në dijeni të praktikave jo-higjenike, që mund ta rrezikojnë sigurinë ushqimore
10. Bashkëpunojnë me inspektorët e AKU-së
11. Marrin në dorëzim produktet që mbërrijnë, sipas kërkesave ligjore

Më tepër informacion rreth këtyre aftësive për sigurinë ushqimore i gjeni në faqet 15-20

⁴ Udhëzimi nr 20, datë 25.11.2010 [LINK](#) ; Udhëzimi nr 22, datë 25.11.2010 [LINK](#)

* Substancat ose produktet që shkaktojnë alergji ose intoleranca janë listuar në Shtojca II VKM 434 data 11.07.2018

[LINK](#)

Niveli 1, Faza 2 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(1) Tregojnë se kanë përgjegjësi ligjore, që garanton ushqim të sigurt për konsumatorin</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ndiqni instruksionet e drejtuesit teknik ose të administratorit tuaj, për sigurinë ushqimore • Vini në zbatim procedurat e sakta të higjenës, kur punoni në veprimtarinë ushqimore • Veproni në përputhje me kërkesat ligjore 	<ul style="list-style-type: none"> • Njihuni me bazën ligjore përkatëse • Instruktojini punonjësit për përgjegjësitë ligjore që kanë në garantimin e sigurisë ushqimore • Mbikqyrni praktikatat higjenike të punonjësve tuaj
<p>(2) Janë në dijeni se si ushqimi mund të bëhet i pasigurt, nga rreziqet biologjike, kimike, fizike apo alergjenët ushqimorë*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Përkufizoni se çfarë është rreziku ndaj sigurisë ushqimore* • Listoni burimet e mundshme të rrezikut biologjik, p.sh.: bakteret dhe viruset • Shpjegoni kushtet e kërkuara që lejojnë rritjen bakteriale • Renditni burimet e mundshme të ndotësve kimikë dhe fizikë • Renditni burimet e mundshme të alergjenëve ushqimorë* • Tregoni se si kontrollohen rreziqet, duke zbatuar praktikatat e sakta higjenike 	<ul style="list-style-type: none"> • Instruktojini punonjësit për rreziqet e sigurisë ushqimore, në përputhje me vendin e tyre të punës • Sigurohuni që ka kontrole që parandalojnë, eliminojnë apo zvogëlojnë të gjitha rreziqet e sigurisë ushqimore të veprimtarisë ushqimore, në një nivel të pranueshëm • Instruktojini punonjësit për praktikatat e sakta të higjenës, të domosdoshme për të kontrolluar rreziqet e sigurisë ushqimore, që i përshtaten vendit të punës së tyre

* Substancat ose produktet që shkaktojnë alergji ose intoleranca janë listuar në Shtojcën II të VKM 434 të datës 11.07.2018

[LINK](#)

* Udhëzimi nr.20, datë 25.11.2010

[LINK](#)

Niveli 1, Faza 2 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(3) Tregojnë se e kanë kuptuar kontaminimin e tërthortë dhe praktikat e domosdoshme të higjenës, që e parandalojnë atë</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegon se çfarë është kontaminimi i kryqëzuar dhe si ndodh ai • Jep shembuj se çfarë masash ndërmerren për të shmangur kontaminimin e kryqëzuar gjatë aktivitetit të punës • Siguron që ushqimi i papërpunuar/i pagatuar dhe ushqimi i gatshëm për t'u ngrënë/prodhimet e gatuar nuk bien në kontakt të drejtpërdrejtë me njëri-tjetrin, në asnjë fazë të veprimtarisë ushqimore • Caktimi i një ambienti të veçantë magazinimi, përgatitjes dhe pajisje të veçanta, për ushqimin e papërpunuar dhe ushqimin e gatshëm për t'u ngrënë/ushqimet e gatuar. • Përdorni me saktësi rregullat dhe kërkesat e legjislacionit për sigurinë ushqimore, për të parandaluar kontaminimin e kryqëzuar 	<ul style="list-style-type: none"> • Nënvizoni zonat ku mund të ndodhë kontaminimi i kryqëzuar • Sigurohuni që ushqimi i papërpunuar dhe ushqimi i gatshëm për t'u ngrënë/ushqimi i gatuar ruhen të ndarë nga njëri-tjetri, në secilin ambient magazinimi (ruajtës) • Përdorni të gjitha kërkesat e legjislacionit për sigurinë ushqimore në veprimtarinë specifike të OBU ushqimor, sipas standardeve të caktuara
<p>(4) Arrijnë të shpjegojnë ndryshimin mes aktiviteve me risk të lartë dhe atyre me risk të ulët</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegoni nëse jeni të përfshirë në një aktivitet me risk të ulët apo me risk të lartë • Shpjegoni përse aktiviteti është me risk të lartë apo me risk të ulët 	<p>Këshilla për praktikat më të mira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caktimi i metodave për të identifikuar dhe për të veçuar qartësisht aktivitetin me risk të lartë dhe atë me risk të ulët, p.sh.: duke përdorur pajisje kuzhine të veçanta, veshje të ndryshme për punonjësit etj., sipas përcaktimeve ligjore
<p>(5) Mbajnë pastër ambientin e punës</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Trajtoni ushqimin sa më pak të jetë e mundur • Përdorni pajisjet e duhura kur trajtoni/ përpunoni ushqimin// • Ngurroni të prekni në mënyrë të panevojshme sipërfaqet të cilat bien në kontakt me ushqimin 	<ul style="list-style-type: none"> • Vënia në dispozicion pajisjet e duhura të kuzhinës dhe zonat përgatitore të ushqimit

Niveli 1, Faza 2 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(6) Regjistrojnë temperaturën e ushqimit sipas rregullave gjatë gjithë procesit</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Përdoreni në mënyrë të saktë sondën termometër që mat temperaturën • Kuptoni kur duhet të kontrolloni me sondë temperaturën e produkteve ushqimore • Njihni kufijtë e temperaturës, në përputhje me standardet përkatëse/legjislacionin aktual • Regjistrojeni temperaturën e ushqimit, pasi ta keni matur me sondë (sipas rastit për cdo produkt) • Kontaktoni Personin përgjegjës nëse ushqimi është jashtë specifikave të kërkuara të temperaturës 	<ul style="list-style-type: none"> • Kur është e domosdoshme, pajisini punonjësit me regjistra të temperaturës dhe të kohës kur është kryer, duke përfshirë edhe temperaturat e shenjuara në regjistër • Pajisini punonjësit e ushqimit me lloje të përshtatshme sondash temperaturë matëse; ruajini dhe kalibrojeni ato sipas rregullave • Pajisini punonjësit me metodën përkatëse për pastrimin e sondave temperaturë matëse. <p>Këshilla për praktikatat më të mira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rritja e ndërgjegjësimit për domosdoshmërinë e kontrollit të temperaturës në kohë dhe garantimit të sigurisë ushqimore në veprimtarinë specifike të OBU.
<p>(7) Mbajnë regjistrat e domosdoshëm të sigurisë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plotësoni regjistrat e sigurisë ushqimore sipas kërkesve të punës që kryeni • Kontaktoni me personin përgjegjës në OBU nëse ushqimi është jashtë standarteve të kërkuara • Kthejini regjistrat e sigurisë ushqimore në vendin e caktuar të tyre 	<ul style="list-style-type: none"> • Siguron çdo fazë të zinxhirit të përgatitjes ushqimore me regjistrat përkatës të sigurisë ushqimore • Siguron që regjistrat janë të përditësuar, të firmosur dhe të datuar • Jep specifikimet e nevojshme për produktet ushqimore të prodhuara <p>Këshilla për praktikatat më të mira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Përcakton vendin e ruajtjes së regjistrave të ndryshëm që i përkasin sigurisë ushqimore

Niveli 1, Faza 2 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(8) Ruajnë veprimtarinë ushqimore nga dëmtuesit dhe administrojnë sistemin e hedhjes së mbeturinave, sipas rregullave*</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Raportoni shenjat e infestimit tek personi përgjegjës i sigurisë ushqimore/administratori juaj • Vendos mbeturinat në koshat e përcaktuar • Mbajini të pastër koshat e mbeturinave • Largojini mbeturinat çdo ditë ose më shpesh, nëse kërkohet • Mbajini dyert dhe dritaret e mbyllura/të kontrolluara • Mbajini të mbuluara mbeturinat që ndodhen jashtë godinës • Mbajini zonat e mbeturinave në kushte higjienike • Aplikoni praktikat higjienike në ruajtjen e ushqimit 	<ul style="list-style-type: none"> • Vë në zbatim një sistem kontrolli të dëmtuesve/ parazitëve • Pajis biznesin me një numër të mjaftueshëm koshash të përshtatshëm për mbeturinat • Zbaton një procedurë për heqjen e mbeturinave • Përcakton zona të veçanta për koshat e mbeturinave dhe sigurohuni që janë larg zonës së ruajtjes dhe përgatitjes së ushqimit • Sigurohuni që zonat e mbeturinave mbahen të pastra <p>Këshilla për praktikat më të mira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zbaton një strategji për ndarjen e mbeturinave

* Udhëzimi nr 22, datë 25.11.2010

[LINK](#)

Niveli 1, Faza 2 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(9) Marrin masa kur janë në dijeni për praktikat jo-higjenike, që mund ta rrezikojnë sigurinë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> Raporton te personi përgjegjës i OBU kur janë në dijeni të praktikave, shenjave apo kushteve, që mund ta rrezikojnë sigurinë e ushqimit 	<p>Këshilla për praktikat më të mira</p> <ul style="list-style-type: none"> Vënia në zbatim e një metode që informon punonjësit dhe stafin për datat dhe problemet që hasen dhe për veprimet vijuese që ndërmerren, për të parandaluar ripërsëritjen e problemit apo të problemeve
<p>(10) Bashkëpunojnë me inspektorët e AKU-së</p>	<ul style="list-style-type: none"> I ofron inspektorëve të AKU-së të gjithë ndihmën e nevojshme që kërkojnë I ofron inspektorëve të AKU-së informacionin që kërkojnë 	<ul style="list-style-type: none"> Sqarojini punonjësit tuaj për rolin e inspektorëve të AKU-së Sigurohuni që punonjësit janë të njohur me përgjegjësitë e tyre ligjore në lidhje me inspektorët e AKU-së Sigurohuni që punonjësit mbajnë regjistra që janë lehtësisht të lexueshëm

Niveli 1, Faza 2 - Tabela e Aftësive për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(11) Marrin në dorëzim produktet ushqimore dhe lëndet ndihmëse që mbërrijnë, sipas kërkesave ligjore</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Kur ushqimi dorëzohet sigurohuni që: <ul style="list-style-type: none"> - produkte ushqimorë dhe produkte joushqimorë janë të ndarë - është në temperaturën e duhur - nuk është i ndotur me dëmtues dhe kontaminues të dukshëm, dhe është në kushte të mira - ushqimi i papërpunuar/i pagatuar është i ndarë nga ushqimi i gatshëm për t'u ngrënë/ushqim i gatuar. - paketimi i ushqimit të dorëzuar është i pacprekur dhe nuk ka prova që është kryer ndërhyrje - ushqimi i konservuar, që dorëzohet, nuk është në kuti konserve të bymuara, të ndryshkura apo të çara. - është brenda datave të skandencës dhe afateve të përdorimit - punonjësit, që marrin në dorëzim ushqimin, veprojnë dhe janë veshur sipas kërkesave higjienike - mjetet e transportit që përdoret për furnizim mbahet në kushte higjienike • Ndiqni procedurat e caktuara, kur ushqimi që merrni në dorëzim nuk përputhet me kërkesat higjienike të stabilimentit • Transferojini produktet që merrni në dorëzim në zonat e tyre të magazinimit 	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që ambientet e dorëzimit mbahen në kushte higjienike • Pajisini punonjësit me një listë kontrolli të produkteve të dorëzimeve, që tregon gjithashtu kërkesat e temperaturës, për kategori të ndryshme ushqimesh që merren në dorëzim • Vendosni një procedurë që ndiqet për praktikatat johigjienike në fazën e dorëzimit • Vendos një metodë/procedurë, për të siguruar transfertë të shpejtë të ushqimit në vendet e ruajtjes • Sigurohuni që ka një numër të mjaftueshëm punonjësish që mbulojnë dorëzimet e hershme/ të vona jashtë orarit • Pajisni biznesin me kapacitetet e përshtatshme frigoriferike • Përcaktoni një ambient karantinë, për ushqimin që nuk është në përputhje me rregullat • Përcaktoni një procedurë, për raportimin e rasteve që janë në mospërputhje

Trajnimi Niveli 2: Aftësimi Shtesë për Sigurinë Ushqimore

Prezantimi Niveli 2: Aftësimi shtesë për sigurinë ushqimore

Punonjësit që kanë plotësuar Nivelin e 1-rë (Faza 1 dhe 2) dhe vazhdojnë të punojnë në biznesin ushqimor, duhet të pajisen me aftësi shtesë për sigurinë ushqimore. Koha e këtij trajnimi varet nëse punonjësit janë të përfshirë në zona me risk të lartë apo në zona me risk të ulët.

Niveli i 2-të përfshin 25 aftësi, të cilat duhet të përvetësohen për:



3-6 muaj, kur punojnë në zona me risk të lartë



6-12 muaj, kur punojnë në zona me risk të ulët

Përmbledhje Niveli 2: Aftësimi Shtesë për Sigurinë Ushqimore



Lista e mëposhtme tregon aftësitë për sigurinë ushqimore, që punonjësit duhet t'i kenë në këtë fazë:

1. Tregojnë që i zotërojnë aftësitë për sigurinë ushqimore që kërkohen në Nivelin Fillestar, Faza 1 dhe 2
2. Përshkruajnë kushtet e përshtatshme për rritjen bakteriale
3. Përdorin kontrollet e temperaturës dhe kohës, për të parandaluar dhe kontrolluar rritjen bakteriale
4. Përshkruajnë sëmundjet me origjinë nga ushqimi dhe faktorët që bëhen shkaktarë të këtyre incidenteve
5. Zbatojnë procedurat e bazuara në HACCP
6. Zbatojnë kontrollin e dëmtuesve në vendin e punës
7. Njohin përgjegjësitë e tyre ligjore për sigurinë ushqimore
8. Përdorin procedurat higjenike në marrjen e produkteve ushqimore
9. Garantojnë zbatimin e sigurisë ushqimore gjatë magazinimit të ushqimit.
10. Garantojnë zbatimin e kërkesave të sigurisë ushqimore gjatë përgatitjes së ushqimit
11. Garantojnë zbatimin e kërkesave të sigurisë ushqimore gjatë gatimit dhe ftohjes së ushqimit
12. Garantojnë zbatimin e kërkesave të sigurisë ushqimore gjatë transportit.
13. Vënë në zbatim procedurat e sakta dhe të përshtatshme të pastrimit, për mbarëvajtjen e një veprimtarie ushqimore të pastër
14. Sigurohen që klientët janë në dijeni të pranisë së alergjenëve ushqimorë dhe kujdesen për të parandaluar kontaminimin e tërthortë të produkteve nga alergjenët ushqimorë*
15. Ndjekin procedurën e përcaktuar kur tërheqin nga tregu produktet ushqimore
16. Merrni parasysh dhe ankesat për sigurinë e ushqimit .
17. Bashkëpunojnë me auditorët e sigurisë ushqimore
18. Përdorin procedura higjenike, kur ekspozojnë/mbajnë apo shërbejnë ushqimin
19. Zbatojnë procedurat higjenike me produktet e kthyer ose të tërhequra
20. Përdorin procedurat higjenike, kur magazinonjë produktet ushqimorë të papërpunuar/në proces përpunim/të përpunuar
21. Zbatojnë procedurat higjenike kur ruajnë lëndët ndihmëse.
22. Zbatojnë trajtimin e kërkuar të produktit me nxehtësi
23. Paraqesin informacionin/etiketimin e ushqimit në mënyrë të saktë
24. Marrin mostra për analiza laboratorike, referuar kërkesave ligjore për vetëkontroll
25. Testojnë produktet ushqimorë, të papërpunuar, në proces përpunim dhe/ose të përpunuar, për të garantuar sigurinë ushqimore

Më tepër informacion rreth këtyre aftësive për sigurinë ushqimore i gjeni në faqet 22-34 Tabelat e sigurisë N.2

* Substancat ose produktet që shkaktojnë alergji ose intoleranca janë listuar në Shtojca II VKM 434 data 11.07.2018

[LINK](#)

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(1) Aftësimi për Sigurinë Ushqimore që kërkohet në Nivelin Fillestar, Faza 1 dhe Faza 2</p> 	<p>Tregoni që jeni aftësuar me kërkesat e Udhëzuesit të Trajnimit për Aftësimin Fillestar për Sigurinë Ushqimore Niveli 1, Faza 1 dhe 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohet që punonjësit marrin instruksionet e përshtatshme gjatë Aftësimit Fillestar dhe i kuptojnë përgjegjësitë që kanë për sigurinë ushqimore • Kryen vëzhgime vlerësuese të rregullta, që të siguroheni se ushtroni praktikat më të mira • Jep përshtypjet pozitive/negative të praktikave të higjienës që ushtrojnë punonjësit tuaj

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
(2) Përshkruajnë kushtet e përshtatshme për rritjen bakteriale	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegoni se si temperatura ,koha, lagështira dhe lloji i ushqimit ndikojnë në rritjen bakteriale 	<ul style="list-style-type: none"> • Pajisini punonjësit me kontrollet që parandalojnë/ minimizojnë shumimin (rritjen) bakteriale.
(3) Përdorni kontrollet e temperaturës në kohë, për të parandaluar dhe kontrolluar rritjen (shumimin) bakteror	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegoni nevojën për kontrollet e temperaturës dhe të kohës • Përshkruani kontrollet e temperaturës në kohë që zbatohen në aktivitetin tuaj specifik të punës, p.sh.: gjatë transportit, dorëzimeve, magazinimit etj. • Regjistroni kohën dhe temperaturën e vëzhguar gjatë kryerjes së detyrave • Sigurohuni që sondat e matjes së temperaturës janë të pastra përpara përdorimit • Mban regjistrat e kalibrimit të sondave të temperaturës, kur është e nevojshme 	<ul style="list-style-type: none"> • Pajisini punonjësit me sondat e nevojshme të temperaturës; mbajini dhe kalibrojeni ato sipas rregullave • Pajisini punonjësit me lista kontrolli, për të monitoruar kohën dhe temperaturën, në çdo fazë të veprimtarisë ushqimore • Përcaktoni një ambient , ku të vendosni të gjithë regjistrat e domosdoshëm për sigurinë ushqimore
(4) Përshkruajnë sëmundjet me origjinë nga ushqimi dhe faktorët që bëhen shkaktarë të këtyre incidenteve	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikoni burimet kryesore të baktereve helmuese nga ushqimi • Përshkruani simptomat e lidhura me sëmundjet që shkaktohen nga ushqimi • Përshkruani veprimet kryesore që mund të shkaktojnë sëmundje me origjinë nga ushqimi 	

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(5) Zbatojnë procedurat e bazuara në HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Përshkruani rreziqet e mundshme që janë specifike për veprimtarinë e tyre të veçantë ushqimore • Përshkruani se si pikat kritike të kontrollit mbahen nën kontroll, në ambientin e prtyre të veçantë të punës • Zbatoni kontrollet dhe procedurat e monitorimit në veprimtarinë ushqimore, sipas direktivave të personit përgjegjës • Ndëmerrni veprime korrigjuese kur nuk zbatohen kufijtë kritikë për një pikë kritike të kontrollit 	<ul style="list-style-type: none"> • Instruktojini punonjësit në lidhje me procedurat e kontrollit dhe të monitorimit që përdoren në ambientin e OBU. • Sigurohuni që, për faza të ndryshme të procesit, janë parashikuar listë-kontrollet e sigurisë ushqimore
<p>(6) Ushtrijnë kontroll të dëmtuesve në vendin e punës</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Përshkruani rëndësinë e kontrollit të dëmtuesve/parazitëve • Respektimi i procedurave për t'i mbajtur dëmtuesit jashtë ambienteve të biznesit • Raportoni te administratori apo personi përgjegjës juaj çdo provë, për raste të dyshuara apo ekzistuese të infestimit • Sigurohuni që vrasësit elektrikë të parazitëve janë të ndezur gjatë gjithë kohës • Zbrazini kutitë elektrike që vrasin insektet, kur është e nevojshme 	<ul style="list-style-type: none"> • sigurohuni që inspektimi dhe dokumentimi i kontrollit të dëmtuesve dhe parazitëve, kryhet nga një personi përgjegjës • Sigurohuni që godina është rezistente ndaj parazitëve • Caktoni një procedurë që zbatohet në rastet e infestimit nga parazitët
<p>(7) Njohin përgjegjësitë e tyre ligjore për sigurinë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Përmbledhni përgjegjësitë ligjore të personit përgjegjës dhe të punonjësve të ushqimit dhe pronarëve të veprimtarisë ushqimore 	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që punonjësit i njohin përgjegjësitë e tyre ligjore

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(8) Përdorin procedura higjienike kur presin furnizimet lëndë e parë</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrolloni furnizimet e produkteve të ardhura dhe verifikojini ato me dokumentet përkatës • Kontrolloni shpërndarjet duke përdorur listë-kontrollin e kushteve të higjienës së shpërndarjeve • Kontrolloni rreziqet që mund të jenë të pranishme në këtë fazë • Merrni veprimet e domosdoshme masat e duhura nëse ushqimi i shpërndarë, mjeti që kryen shpërndarjen apo personeli i shpërndarjes përbëjnë rrezik për sigurinë ushqimore • Ndiqni procedurën kur dëmtohet paketimi i ushqimit (kutitë, çantat, gotat etj.) • Mbajeni të pastër zonën ku dorëzohen mallrat e shpërndarjes • Hiqeni paketimin e jashtëm të ushqimit, kur është e përshtatshme • Hidheni ushqimin në kuti të pastra dhe mbulojeni atë, kur është e nevojshme • Transferojini mallrat e shpërndarjes në vendin e tyre të përshtatshëm të magazinimit (ruajtjes) sa më shpejt 	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që automjeti që kryen shpërndarjet ose metoda e transportit mundëson ruajtjen e ushqimit në temperaturën e saktë • Sigurohuni që zona ku mbërrin shpërndarjet mbahet në kushte higjienike • Mbani një listë-kontrolli të produkteve të shpërndara, e cila tregon edhe kërkesat e temperaturës për kategoritë e ushqimit, në çastin e dorëzimit të shpërndarjes <p>Këshilla për praktikat më të mira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vendosni një njoftim në ambientin e shpërndarjes, duke theksuar hapat që duhet të ndiqen, kur ka mospërputhshmëri me procedurat e shpërndarjes • Vendosni një njoftim në zonën e shpërndarjes, duke theksuar hapat që duhet të ndiqen gjatë transferimit të ushqimit nga një enë në tjetrën • Pajisni zonën e shpërndarjes me kontejnerët e posaçëm për paketimin e mbetjeve

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(9) Zbatojnë sigurinë ushqimore gjatë ruajtjes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ruajini produktet ushqimore dhe produktet jo-ushqimore në vende të ndryshme • Ruajeni ushqimin në ambientin e saktë të magazinës, që është përcaktuar për këtë • Sigurohuni që ushqimi ruhet në temperaturën e saktë • Ruajeni ushqimin brenda afatit të jetëgjatësisë së tij • Sigurohuni që ushqimi i magazinuar është mbuluar dhe etiketuar • Sigurohuni që produkti stok/ (produkt gjendje) qarkullon në të gjitha zonat e përcaktuara për magazinim • Ndiqni procedurat e sakta për magazinimin e mallrave të refuzuara apo të kthyera 	<ul style="list-style-type: none"> • Vini në dispozicion kontejnerë të përshtatshëm për magazinim • Ndajini ambientët e magazinimit për kategoritë e ndryshme të ushqimit që ruhen në to • Përcaktoni me saktësi secilën ambient magazinimi në dhomën e ushqimit • Praktikoni një procedurë që ndiqet për prodhimet e refuzuara <p>Këshilla për praktikat më të mira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Përdorni ngjitëse me ngjyra për magazinimin e ushqimit
<p>(10) Zbatojnë sigurinë ushqimore gjatë përgatitjes së ushqimit</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Përgatiteni ushqimin e papërpunuar dhe ushqimin e gatshëm për t'u ngrënë/të përpunuar ndarazi, në dy zona të ndryshme, duke përjashtuar rastet kur keni bërë pastrimin e zonës, pasi keni përgatitur ushqimin e papërpunuar • Shmangni kontaminimin e tërthortë • Sigurohuni që ushqimin të mos e vendosni direkt poshtë vrasësve elektrikë të insekteve • Garantoni sigurinë ushqimore gjatë larjes së produkteve ushqimore • Shmangni prekjen e shpeshtë të ushqimit • Përdorni kontrole të kohës dhe të temperaturës, për të parandaluar dhe kontrolluar shtimin bakteror • Përdorni metodat e rekomanduara për shkrirjen e ushqimit • Sigurohuni që ushqimin e shkrirë mos e fusni sërish në ngrirje • Mbajeni ambientin të pastër dhe higjienik 	

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(11) Zbatojnë sigurinë ushqimore gjatë gatimit dhe ftohjes së ushqimit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zbatoni praktikat higjenike, për të parandaluar kontaminimin e tërthortë • Shmangni prekjen e shpeshtë të ushqimit • Përdorni ujë të pijshëm për të gatuar ushqimin • Përdorni kontrollet e temperaturës në kohë dhe të, për të parandaluar dhe për të kontrolluar rritjen shumimin bakterial • Ringrohja e ushqimit kryhet sipas kërkesave të legjislativës • Gjatë ftohjes, mbajeni ushqimin e gatuar veçmas nga ushqimi i papërpunuar • Mbajeni ambientin të pastër dhe higjenike 	<ul style="list-style-type: none"> • Vini në dispozicion të gjitha makineritë/pajisjet e nevojshme për gatimin e ushqimit • Pajisni punonjësit me lista-kontrolli, që regjistrojnë kohën dhe temperaturën e ushqimit të gatuar dhe të ringrohur • Ofrojini punonjësve metoda që bëjnë ftohjen e shpejtë të ushqimit të gatuar/përpunuar, p.sh.: ftohësit e shpejtë me ajër
<p>(12) Zbatojnë sigurinë ushqimore gjatë transportit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pastrojini mjetet e dorëzimit të ushqimit, tërësisht, para se t'i përdorni përsëri, duke ndjekur procedurën e saktë të pastrimit • Vendoseni ushqimin në një mjet transporti të pastër • Mbajini të ndarë nga njëritjetri ushqimin e papërpunuar, ushqimin e gatshëm për t'u ngrënë dhe materialet që nuk janë ushqim • Sigurohuni që brenda në automjetet frigoriferikë me ushqim, ajri qarkullon lirshëm • Përdorni kontrollet e temperaturës dhe kohës, për të parandaluar dhe kontrolluar rritjen (shumimin) bakteror, në fazën e ngarkim-shkarkimit dhe transportit 	<ul style="list-style-type: none"> • Bëni një plan-pastrimi të përshtatshëm për mjetet e transportit dhe kontejnerët që përdoren gjatë transportit • Mbajini mjetet e transportit në kushte të mira dhe sigurohuni që kanë dizajnin e përshtatshëm për transportin e prodhimeve ushqimore • Sigurohuni që të gjitha mjetet e transportit inspektohen, përpara se të ngarkohen, dhe mbani listat e kontrollit, sipas rastit

Niveli 2 - Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(13) Vënë në zbatim procedurat e sakta dhe të përshtatshme të pastrimit, për mbarëvajtjen e një veprimtarie ushqimore të pastër</p>	<ul style="list-style-type: none"> Bëni dallimin mes pastrimit të papastërtive dhe pastrimit të baktereve nga sipërfaqet Përdorim⁶ i preparateve të lejuara për tu përdorur përcaktuara për tu përdorur në kur pastroni, p.sh.: detergjent, dezinfektant, higjienizues etj. sipërfaqet apo ambientet që janë në kontakt me ushqimin Ndiqni procedurat e sakta kur përdorni kimikate të ndryshme Sigurohuni që makineritë, pajisjet dhe sipërfaqet e punës në veprimtarinë ushqimore, janë gjithmonë në gjendje të pastër Përdorni pajisje pastrimi të veçanta për zonat e tualetit dhe për zonat ku pajisjet e pastrimit janë përcaktuar për të parandaluar kontaminimin e tërthortë 	<ul style="list-style-type: none"> Sigurohuni që ambientet e biznesit janë në kushte të mira, për të realizuar një pastrim efektiv Përpiloni një program-pastrimi me oraret e pastrimit, dhe mbani në dispozicion pajisjet personale mbrojtëse, që janë të domosdoshme sipas rastit Siguroni furnizimin e mjaftueshëm të pajisjeve të pastrimit, për të parandaluar kontaminimin e tërthortë nga njëri ambient tek tjetri Verifikoni efektshmërinë e pastrimit, duke kryer inspektime dhe duke firmosur programin e pastrimit
<p>(14) Sigurohen që klientët janë në dijeni të pranishëm të alergjenëve ushqimorë* dhe kujdesen për të parandaluar kontaminimin e tërthortë të prodhimeve nga alergjenët ushqimorë*</p>	<ul style="list-style-type: none"> Përshkruani alergjenët* ushqimorë dhe si ndikojnë ato tek konsumatori Ndiqni procedurën e vendosur për të njoftuar konsumatorin për praninë e alergjenëve* ushqimorë në produkt Ndiqni instruksionet për procedurën e vendosur, që parandalon kontaminimin e tërthortë të produkteve nga alergjenët ushqimorë 	<ul style="list-style-type: none"> Sigurohuni që informacioni i ushqimit të prodhuar me alergjenë* i bëhet i ditur konsumatorit, në përputhje me ligjin përkatës Identifikoni alergjenët* ushqimorë që përdoren në veprimtarinë ushqimore dhe burimet e mundshme të kontaminimit nga alergjenët ushqimorë, në mënyrë që t'i përfshini ato në sistemin e administrimit Përpiloni një plan të alergjenëve ushqimorë, për të organizuar dorëzimet e ushqimit, magazinimin, prodhimin dhe procedurat e pastrimit, që parandalojnë kontaminimin e tërthortë nga alergjenët ushqimorë* Krijoni një sistem për tërheqjen e produkteve, në të cilat është vërejtur prania e alergjenëve* ushqimorë, për të cilat konsumatori nuk është vënë në dijeni

⁶ Lista e preparateve të lejuara për përdorim në ambientet e perpunimit të ushqimit

* Substancat ose produktet që shkaktojnë alergji ose intoleranca janë listuar në Shtojca II VKM 434 data 11.07.2018

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(15) Ndjekin procedurën e përcaktuar kur tërheqin prodhimet ushqimore nga tregu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ndiqni procedurat e vendosura për tërheqjen apo kthimin e produkteve të pasigurta • Sigurohuni që produktet jokonforme magazinohen të ndara nga prodhimet e tjera 	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që sistemi i gjurmueshmërisë funksionon në mënyrë të kënaqshme • Përpiloni një plan për ushqimet që tërhiqen/kthehen, që mbulon kthimin e të gjitha prodhimeve të pasigurta • Sigurohuni që sistemi i gjurmueshmërisë testohet dhe rishikohet periodikisht
<p>(16) Dinë t'i zgjidhin, në mënyrë efektive, ankimimet për sigurinë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ndiqni procedurën e vendosur për ankimimet për sigurinë ushqimore, kur: <ul style="list-style-type: none"> - përballeni me konsumatorin - raportoni incidentet te personi përgjegjës/administratori juaj - identifikoni dhe magazinoni ushqimin në ambientet e përcaktuara - regjistroni ankimimet dhe veprimet korrigjuese që ndërmerren - bashkëpunoni me zyrtarët ligjshtrues gjatë një hetimi 	<ul style="list-style-type: none"> • Krijoni një procedurë raportimi për ankimimet mbi sigurinë ushqimore, që i përkasin stabilimentit • Përpiloni një regjistër me ankimimet e konsumatorëve, në të cilin regjistrohen edhe veprimet korrigjuese që ndërmerren
<p>(17) Bashkëpunojnë me auditorët e sigurisë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ndhimoheni personelin që kryen auditime të brendshme në godinën e biznesit ushqimor 	<p>Këshilla për praktikat më të mira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ndajini përfundimet me punonjësit tuaj, në lidhje me rezultatet e auditimit

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(18) Përdorin procedura higjienike kur ekspozojnë/mbajnë apo shërbejnë ushqimin</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ngrohini/ngrijini paraprakisht, sipas rastit, përpara se t'i përdorni, mbajtësit/ekspozuesit/njësitë e shërbimit/pjatat • Sigurohuni që pika e shërbimit ka pajisjet e mjaftueshme të shërbimit, p.sh.: lugët e shërbimit etj., • Ndajeni ushqimin e papërpunuar nga ushqimi i gatshëm për t'u ngrënë, në zonën e ekspozimit • Përdorni kontrollet temperaturë-kohë, për të kontrolluar rritjen (shumimin) bakterial. • Regjistrimi temperaturave dhe verifikimi nese është sipas kërkesave ligjore • Raportoni çdo defekt të raportoni çdo pajisje të gabuar të kontrolluar nga temperatura • Siguroni rotacion të mirë të pajisjeve të kontrolluara nga temperatura • Sigurohuni që ka një qarkullim të mirë të stokut/ (produktit gjendje) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që ka njësi të mjaftueshme ekspozimi/mbajtjeje, që lejon ndarjen e ushqimit të papërpunuar, të gatuar dhe atij të gatshëm për t'u ngrënë • Sigurohuni që pajisjet mbajtëse/ekspozuese të ushqimit funksionojnë në mënyrë efektive • Mbani lista-kontrolli dhe termometër sondë (temperaturë matëse) të kalibruara, për të regjistruar temperaturën • Monitoromi dhe ⁷firmosni regjistrat, në mënyrë të përditshme
<p>(19) Zbatojnë procedurat higjienike me prodhimet e kthyera</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hiqeni nga raftet ushqimin që e ka kaluar "afatin e përdorimit" ose "datën e skadencës", ose që nuk është i përshtatshëm për t'u shitur, dhe magazinoheni atë në zonat e përcaktuara • Magazinoheni ushqimin e refuzuar në zonat e përcaktuara 	<ul style="list-style-type: none"> • Mbani një sistem të kontrollit të stokut/ produkti gjendje për mallrat e prishëm dhe të thatë, për të parandaluar përdorimin e materialeve të skaduara • Caktimi i një zonë qartësisht të dukshme dhe të etiketuar për: <ul style="list-style-type: none"> - mallrat e kthyera - ushqimin që e ka kaluar "afatin e përdorimit" ose "afatin e skadencës", ose që nuk është i përshtatshëm për t'u shitur • Ndiqni një procedurë për produktet ushqimore të kthyera

⁷ Sipas kërkesave

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(20) Ndjekin procedurat higjienike, kur ruajnë produktet ushqimore të papërpunuar / në përpunim/të përpunuar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ndajini ushqimet e papërpunuara dhe ushqimet e përpunuara • Mbyllini përsëri pakot e përdorura pjesërisht • Ruajini të ndara materialet në përpunim dhe prodhimet e përfunduara nga materialet e papërpunuara 	<ul style="list-style-type: none"> • Vini në dispozicion zona të veçanta magazinimi për ushqimin e papërpunuar, ushqimin në përpunim dhe produktet ushqimore të përfunduara • Vini në dispozicion kontejnerë të përshtatshëm magazinues dhe burimet e etiketimit
<p>(21) Zbatojnë procedurat higjienike kur magazinonjë produktet ndihmëse</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mbajini pajisjet e ushqimit dhe lëndët ndihmëse në kushte higjienike • Ruajini materialet në kontakt me ushqimin sipas rregullave • Mbajini në kushte higjienike magazinat e sendeve të pastrimit dhe të produkteve joushqimore 	<ul style="list-style-type: none"> • Caktoni një zonë magazinimi për: <ul style="list-style-type: none"> - pajisjet e pastrimit dhe sendet ndihmëse - materialet në kontakt me ushqimin - materialet e pastrimit • Përfshijini të gjitha zonat e magazinimit në programin e pastrimit

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
(22) Zbatojnë trajtimin e domosdoshëm me nxehtësi	<ul style="list-style-type: none"> • Përshkruani se si trajtimi me nxehtësi ndikon në sigurinë e produkteve që prodhohen • Gjatë procesit të përpunimit të ushqimit, zbatoni trajtimin me nxehtësi dhe kohëzgjatjen e saktë • Regjistroni dhe temperaturën me kohën që është zbatuar për ushqimet gjatë gjithë procesit të zinxhirit prodhues 	<ul style="list-style-type: none"> • Mbani regjistra që shënojnë kohën dhe temperaturën • Vendosni shenja të sigurisë ushqimore, për t'ju kujtuar punonjësve të ushqimit temperaturën/temperaturat që duhet të zbatojnë
(23) Paraqesin saktësisht informacionin/ etiketimin e ushqimit	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegoni rëndësinë e etiketimit të ushqimit • Identifikoni informacionin e etiketimit, që mund të kërkohet për veprimtarinë e tyre ushqimore • Shpjegoni vlerën që ka kodi i partisë mall (lot) në gjurmueshmërinë e produktit • Ndiqni procedurën e vendosur në lidhje me kërkesat e informacionit ushqimor 	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që prodhimet ushqimore janë etiketuar sipas kërkesave të ligjesilacionit përkatës, përfshi etiketimin e veçantë shtesë të produktit • Instruktojini punonjësit për procedurat e vendosura, në lidhje me me kërkesat rreth informacionit

Niveli 2 – Tabela për Sigurinë Ushqimore (vazhdimi)

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon punonjësi që e zotëron këtë aftësi?	Veprimtaria mbështetëse e punëdhënësit
<p>(24) Marrin mostra për analiza laboratorike, sipas kërkesave</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ndiqni procedurën e marrjes së mostrave në intervalet e duhura për analizat laboratorike • Etiketojini dhe ruajini mostrat sipas rregullave 	<ul style="list-style-type: none"> • Konsiderohet si praktikë e mirë, madje në disa sektorë është edhe kërkesë ligjore, të pasurit e një programi testimesh, për të verifikuar sigurinë e materialeve dhe prodhimeve të papërpunuara, efektivitetin e programeve të kontrollit të pastrimit etj. • Lidhuni me zyrtarët që ushtrojnë ligjin, sipas rastit, për të zhvilluar një program-testimesh, që përputhet me nevojat e sigurisë ushqimore të veprimtarisë tuaj ushqimore • Jepni instruksione për marrjen e mostrave, që mbrojnë mostrën nga dëmtimi apo kontaminimi dhe që marrin mostrën në intervalet e duhura, me fjalë të tjera: të pasurit e teknikave të sakta të marrjes së mostrave • Dokumentoni procedurën e marrjes së mostrave dhe sigurohuni që punonjësit që marrin mostra, janë trajnuar për kryerjen e kësaj procedure
<p>(25) Ku gjykohet e domosdoshme, testojnë produktet ushqimore, qofshin të papërpunuar, në përpunim dhe/ose të përpunuar, për të garantuar sigurinë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mbajini pajisjet e ushqimit dhe lëndët ndihmëse në kushte higjienike • Ruajini materialet në kontakt me ushqimin sipas rregullave • Mbajini në kushte higjienike magazinat e sendeve të pastrimit dhe të produkteve joushqimore 	<ul style="list-style-type: none"> • Në rast se testet kryhen nga vetë stafi i biznesit, përpiloni procedura të shkruara, që sigurojnë se mostrat merren në intervale të përshtatshme dhe testet japin rezultate të besueshme • Caktoni burime për sigurimin e pajisjeve matëse dhe testuese, që janë të lehta në përdorim dhe japin rezultate të besueshme

Trajnimi për Sigurinë Ushqimore



Punonjësit e ushqimit duhet të trajnohen për sigurinë ushqimore, që të garantojnë aftësitë e kërkuara, ashtu siç janë përshkruar në udhëzuesin e trajnimit.

Që biznesi juaj të përfitojë në shkallë maksimale nga trajnimi, është thelbësore që trajnimi të zbatohet në vendin e punës. Kjo kërkon përfshirjen dhe përkushtimin e administratës (pronarit/ administratorit/personit përgjegjës/drejtuesit teknik), trajnuesit dhe të trajnuarit, të cilët janë kyç për zbatimin e trajnimit në vendin e punës.

Ta vëmë Trajnimin në Praktikë



Të trajnuarit duhet të marrin ndihmën e nevojshme në vendin e punës, që ta vënë trajnimin në praktikë, në mënyrë të suksesshme. Kjo mund të arrihet duke përdorur planin e zbatimit të trajnimit.

Plani i zbatimit të trajnimit është në thelb një dokument i shkruar, që përshkruan hapat që të trajnuarit duhet të hedhin, në mënyrë që ta vënë në zbatim trajnimin në vendin e tyre të punës. Plani i zbatimit të trajnimit jep veprimet që duhen bërë hap pas hapi, duke ia lehtësuar të trajnuarit zbatimin e planit të trajnimit.

Një shembull i planit të zbatimit të trajnimit është dhënë në faqen 36.

Shembull i Planit të Zbatimit të Trajnimit

Puno me personin përgjegjës për të planifikuar zbatimin e trajnimit

Emri: _____ Data: _____

	Plan-verprimi i të Trajnuarit	Plan-veprimi i Administratorit	Data e Përfundimit
Higjena Personale	<ul style="list-style-type: none"> Lani duart duke përdorur procedurën e saktë të larjes së duarve Mbathni veshje mbrojtëse 	<ul style="list-style-type: none"> Sapun, lavaman, tharje higjienike të duarve Veshje mbrojtëse Ambiente të përshtatshme për t'u ndërruar 	Data: Firma juaj: Firma e administratorit tuaj:
Kontaminimi i tërthortë	<ul style="list-style-type: none"> Ushqimet me risk të lartë duhet të ruhen në kushte me temperaturën e të përcaktuar sipas llojit të produktit Ushqimi i papërpunuar dhe i gatshëm për t'u ngrënë të ruhen ndarazi 	<ul style="list-style-type: none"> Zonat e magazinimit të ushqimit të papërpunuar dhe të ushqimit të gatshëm për t'u ngrënë duhet të jenë të ndara 	Data: Firma juaj: Firma e administratorit tuaj:
Rreziqet e Sigurisë Ushqimore	<ul style="list-style-type: none"> Njihni rreziqet biologjike, kimike, fizike dhe alergjenët* ushqimorë, të lidhur me aktivitetin tuaj të punës Tregoni se si mund të kontrollohen rreziqet 	<ul style="list-style-type: none"> Ekzistojnë kontrole për të zhdukur apo për të zvogëluar rrezikun në veprimtarinë ushqimore 	Data: Firma juaj: Firma e administratorit tuaj:

* Substancat ose produktet që shkaktajnë alergji ose intoleranca janë listuar në Shtojca II VKM 434 data 11.07.2018

[LINK](#)

Roli i Administratorit, i Trajnerit dhe i të Trajnuarve, në Zbatimin e Trajnimit

Tabela e mëposhtme përshkruan rolin e administratorit/ personit përgjegjës, trajnerit dhe të trajnuarit (të trajnuarve) përpara, gjatë dhe pas trajnimit

	Përpara Trajnimit	Gjatë Trajnimit	Pas Trajnimit
Administrimi (Pronari/Admin./ Personi Përgjegjës)	<ul style="list-style-type: none"> • Kuptoni rëndësië e trajnimit për sigurinë ushqimore • Takohuni me të trajnuarit/rët dhe shpjegojini atyre trajnimin që do të kryejnë • Takohuni me të trajnuarin/rët dhe përcaktoni qëllimet e tyre të trajnimit • Sigurohuni që trajnuesi ka kualifikimet e përshtatshme/ përvojën për të trajnuar 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruani të trajnuarin/rit nga ndërprerjet, p.sh.: telefonatat gjatë trajnimit 	<ul style="list-style-type: none"> • Shfaqni praktika të mira të sigurisë ushqimore • Inkurajojini punonjësit që ta zbatojnë trajnimin • Caktoni burime që ndihmojnë të trajnuarin/rit ta zbatojnë trajnimin
Trajneri	<ul style="list-style-type: none"> • Familiarizohet me nevojat e trajnimit që ka biznesi ushqimor • Njoftojnë administratën e biznesit për objektivat e kursit 	<ul style="list-style-type: none"> • Kryejnë një trajnim që është i përshtatshëm për biznesin ushqimor dhe për nevojat e të trajnuarve • Inkurajojnë të trajnuarit për të marrë pjesë në programin e trajnimit • Përpilojnë plane për aplikimin e trajnimit me të trajnuarin/rët, që janë të realizueshme, për transferimin e të nxënësve 	<ul style="list-style-type: none"> • Bashkëpunojnë me administratën e biznesit dhe të trajnuarin/rët, për të siguruar që trajnimi zbatohet në vendin e punës
i Trajnuari	<ul style="list-style-type: none"> • Kuptojnë që trajnimi për sigurinë ushqimore i ndihmon ata të prodhojnë një ushqim të sigurt për konsumatorët • Takohen me administratorin/ personin përgjegjës dhe bien dakord për qëllimet e trajnimit 	<ul style="list-style-type: none"> • Marrin pjesë në trajnim • Përpilojnë plane për aplikimin e trajnimit me trajnerin, që janë të realizueshme, për transferimin e të nxënësve 	<ul style="list-style-type: none"> • Zbatojnë dhe aplikojnë aftësitë e reja, që janë përshkruar në planin e zbatimit të trajnimit

Përshtatur nga udhëzuesit e FSAI (Mars 2002) në përputhje me kerkesat e akteve ligjore shqiptare.

Vlerësimi i Trajnimit në Vendin e Punës

Si përfundim, trajnimi duhet të vlerësohet, për të siguruar që personeli e zbaton atë në mënyrë të saktë. Kjo arrihet duke përdorur lista-kontrolli, që marrin rolin e një sistemi të vazhdueshëm monitorimi dhe që garantojnë zbatueshmërinë e aftësive të përfituara. Shembuj të listave të kontrollit, për aftësitë e përshkruara në faqet 10-35, janë dhënë në faqet 38-42.



Listë-kontrolli: Trajnimi për Sigurinë Ushqimore, Niveli 1, Faza 1

Emri i punonjësit: _____ Data e nisjes: _____

Aftësia për sigurinë ushqimore	Përgjegjësia
1. Mbathin veshjen uniformë/mbrojtëse dhe e ruajnë atë në mënyrë higjenike	
2. Ruajnë një standard të lartë në larjen e duarve	
3. Ruajnë një standard të lartë në higjenën personale	
4. Shfaqin se kanë dijeni për praktikat e sakta të higjenës, nëse vuajnë nga shqetësime/sëmundje, që mund të ndikojnë në sigurinë ushqimore	
5. Shmangin praktikat johigjenike në një veprimtari ushqimore	
6. Zbatojnë praktika të sigurta kur punojnë me ushqimin	
7. Ruajnë kushtet higjenike në ambientet e përcaktuara për punonjësit	
8. Zbatojnë kërkesat e legjislacionit në fuqi për sigurinë ushqimore	
9. Mbajnë pastër ambientin e punës	

(Firma e Administratorit/Personi Përgjegjës)

(Data)



Listë-kontrolli: Trajnimi për Sigurinë Ushqimore Niveli 1, Faza 2

Emri i punonjësit: _____ Data e nisjes: _____

Aftësia për sigurinë ushqimore	Përgjegjësia
1. Tregojnë se kanë përgjegjësi ligjore, që garanton ushqim të sigurt për konsumatorin	
2. Janë në dijeni se si ushqimi mund të bëhet i pasigurt nga rreziqet biologjike, kimike, fizike apo alergjenët* ushqimorë	
3. Tregojnë se e kanë kuptuar kontaminimin e kryqëzuar dhe praktikatat e domosdoshme të higjenes, që e parandalojnë atë	
4. Arrijnë të shpjegojnë ndryshimin mes aktiviteteve me risk të lartë dhe atyre me risk të ulët	
5. Shmangin preken e panevojshme të ushqimit, të pajisjeve të ushqimit apo të sipërfaqeve	
6. Regjistrojnë temperaturën e ushqimit sipas rregullave	
7. Mbajnë regjistrat e domosdoshëm të sigurisë ushqimore	
8. Ruajnë veprimtarinë ushqimore nga dëmtuesit dhe administrojnë sistemin e hedhjes së mbeturinave, sipas rregullave	
9. Marrin masa kur janë në dijeni të praktikave jo-higjenike, që mund të rrezikojnë sigurinë ushqimore	
10. Bashkëpunojnë me inspektorët e AKU-se	
11. Marrin në dorëzim mallrat që mbërrijnë, sipas rregullave	

(Firma e Administratorit/Personi Përgjegjës)

(Data)

* Alergjenët ushqimorë që shkaktojnë alergji ose intoleranca janë listuar në Shtojca II VKM 434 data 11.07.2018

[LINK](#)



Listë-kontrolli: Trajnimi për Sigurinë Ushqimore, Niveli 2

Emri i punonjësit: _____ Data e nisjes: _____

Aftësia për sigurinë ushqimore	Përgjegjësia
1. Tregojnë se e zoterojnë Aftësimin për Sigurinë Ushqimore Niveli 1+2	
2. Përshkruajnë kushtet e përshtatshme për shumimin bakteror	
3. Përdorin kontrollet e kohës dhe të temperaturës për të kontrolluar shumimin bakteror	
4. Përshkruajnë sëmundjet me origjinë ushqimin dhe faktorët që bëhen shkaktarë të këtyre incidenteve	
5. Zbatojnë procedurat e bazuara në HACCP	
6. Ushtrojnë kontroll të demtuesve në vendin e punës	
7. Njohin përgjegjësitë e tyre ligjore për sigurinë ushqimore	
8. Përdorin procedure higjienike kur presin dorëzimet	
9. Zbatojnë sigurinë ushqimore gjatë magazinimit	
10. Zbatojnë sigurinë ushqimore gjatë përgatitjes së ushqimit	
11. Zbatojnë sigurinë ushqimore gjatë gatimit dhe ftohjes	
12. Zbatojnë sigurinë ushqimore gjatë transportit	
13. Vënë në zbatim procedurat e sakta dhe të përshtatshme të pastrimit, për mbarëvajtjen e një veprimtarie ushqimore të pastër	



Listë-kontrolli: Trajnimi për Sigurinë Ushqimore, Niveli 2

Emri i punonjësit: _____ Data e nisjes: _____

Aftësia për sigurinë ushqimore	Përgjegjësia
14. Sigurohen që klientët janë në dijeni të pranisë së alergjenëve ushqimore* dhe kujdesen për të parandaluar kontaminimin e kryqëzuar të prodhimeve nga alergjenët ushqimorë*	
15. Ndjekin procedurën e përcaktuar kur tërheqin nga tregu prod. ushqimore.	
16. Dinë ti zgjidhin, në mënyrë efektive, ankimet për sigurinë ushqimore.	
17. Bashkëpunojnë me auditorët e sigurisë ushqimore.	
18. Përdorin procedure higjienike, kur ekspozojnë/mbajnë apo shërbejnë ushqimin.	
19. Zbatojnë procedurat higjienike me prodhimet e kthyera.	
20. Zbatojnë procedurat e kërkesave higjienike, kur ruajnë produkte ushqimore si lëndë e parë, produkte në përpunim dhe /ose të përpunuara me qëllim garantimin e sigurisë ushqimore.	
21. Zbatojnë procedurat e legjislacionit për kërkesat higjienike për produkte ndihmese.	
22. Zbatojnë kërkesat për trajtimin me nxehtësi sipas specifikimit të produktit në kërkesat e legjislacionit.	
23. Paraqesin informacionin/etiketimin e ushqimit në mënyrë të saktë.	
24. Merren mostra për analiza laboratorike sipas kërkesave të legjislacionit.	
25. Duhet të ndryshojë mostrat për analizim merren si në produkt lëndë e parë, produkte në përpunim dhe /ose të përpunuara me qëllim garantimin e sigurisë ushqimore.	

(Firma e Administratorit/Personi Përgjegjës)

(Data)

* Substancat ose produktet që shkaktojnë alergji ose intoleranca janë listuar në Shtojca II VKM 434 data 11.07.2018

[LINK](#)

Terminologjia

Biznes ushqimor është çdo veprimtari e ndërmarrë për qëllime përfitimi ose jo, publike ose private, për prodhimin, përpunimin dhe shpërndarjen e ushqimit.

Kontaminim – Prania e mikroorganizmave dëmtuesit: biologjikë, fizikë, kimikë ose e nënprodhimeve të tyre, kimikateve dhe/ose e trupave të huaj, në një nivel që mjafton për të shkaktuar një rrezik shëndetësor të mundshëm. kontaminimi (apo rikontaminimi) me natyrë biologjike (mikroorganizma, parazitë), kimike apo fizike i lëndëve të para, produkteve të ndërmjetme ose produkteve përfundimtare

Temperatura e qendrës – Temperatura që shënon produkti në qendër, të tij

Veprim korigjues – Çdo veprim që duhet të ndërmerret kur rezultatet e monitorimit në pikën kritike të kontrollit (PKK) tregojnë humbje kontrolli.

Pikë Kritike Kontrolli – një hap në të cilin kontrolli mund të zbatohet dhe është thelbësor për të parandaluar apo eliminuar një rrezik për sigurinë ushqimore, apo për ta pakësuar atë në një nivel të pranueshëm.

Zona e rrezikut - Caku i temperaturës brenda të cilit është i mundshëm shumimi bakteror (nga 5oC në 63oC) në varësi të llojit të produktit

Kontaminimi i Tërthortë – Transferimi i mikroorganizmave (zakonisht baktereve) të dëmshme apo potencialisht të dëmshme apo alergjenëve të ushqimit, nga sipërfaqet ose ushqimet e kontaminuara, tek ushqimet e tjera, me anë të duarve, kontaktit fizik, ajrit ose kontaktit me sipërfaqet ku përgatitet ushqimi, ose me pajisjet e kuzhinës

Inspektorët e AKU-së - Inspektori i përgjegjës për kontrollin zyrtar të ushqimit dhe ushqimit për kafshë kryen kontroll zyrtar, në përputhje me detyrat dhe përgjegjësitë e përcaktuara në këtë ligj dhe në ligje të tjera të veçanta në fushën e ushqimit.

Ushqimi* - ose "produkt ushqimor"ose "produkt ushqimor" është çdo substancë ose produkt i

përpunuar, pjesërisht i përpunuar ose i papërpunuar, i përcaktuar të jetë ose, për ndonjë arsye, është i konsumueshëm për njerëz. Termi "ushqim" përfshin, gjithashtu: pijet, çamçakëzin, aditivët ushqimorë dhe çdo substancë tjetër që, në mënyrë të qëllimshme, bëhet pjesë e ushqimit gjatë përpunimit, përgatitjes ose trajtimit. Termi "ushqim" përfshin edhe ujin:

- të përdorur si ujë të pijshëm për furnizimin publik të popullsisë;
- të përdorur dhe/ose të bashkuar në ushqim gjatë prodhimit, përgatitjes ose trajtimit të tij;
- të pakëtuar si ujë tryeze, ujë mineral dhe ujë burimi.

Termi "ushqim" nuk përfshin: *a) ushqimin për kafshë; b) kafshët e gjalla, me përjashtim të rasteve kur janë përcaktuar për konsum njerëzor; c) bimët dhe frutat, përpara korrjes ose vjeljes; ç) produktet mjekësore; d) produktet kozmetike; dh) duhanin dhe cigaret; e) substancat narkotike dhe psikotrope; 3 ë) mbetjet, kontaminuesit, si dhe përbërësit natyrorë të bimëve dhe kafshëve, që shkaktojnë efekt të kundërt në shëndetin e njerëzve*

*** Ligji Nr. 9863, datë 28.01.2008 "Për Ushqimin" i ndryshuar**

Alergjenët Ushqimorë – janë Çdo përbërës ose lëndë ndihmëse e përpunimit apo që vjen nga një substancë ose produkt i renditur në shtojcën II të VKM 434, datë 11.07.2018, që shkakton alergji ose intoleranca, i përdorur në prodhimin ose përpunimin e produktit ushqimor dhe që është ende i pranishëm në produktin përfundimtar edhe nëse në formë të ndryshuar; i domosdoshëm për tu deklaruar në etiketë për personat ku përdorimi i tyre ka efekte të veçanta nga një marrje e pakontrolluar e disa përbërësve ushqimorë.

Personeli që merret me Ushqimin - të gjithë ata që merren me përgatitjen e ushqimit, qoftë ky ushqim i hapur (i paambalazhuar) ose i pakëtuar, edhe nëse kontakti fizik përfaqëson një pjesë të vogël të punës së tyre Është përgjegjës për mbarëvajtjen e mirë të programit të prodhimit/përpunimit/ruajtjes/shpërndarjes.

Higjenë ushqimit - është tërësia e masave dhe kushteve të nevojshme për kontrollin e dëmtuesve, për të siguruar përshtatshmërinë për konsum njerëzor të një produkti ushqimor, duke pasur parasysh përdorimin e përcaktuar të tij.

Masë kontrolli -çdo veprim dhe veprimtari që

mund të përdoret për të parandaluar apo eliminuar një rrezik për sigurinë ushqimore, apo për ta pakësuar atë në një nivel të pranueshëm.

Regjistrat/Procesverbalet e Sigurisë

Ushqimore - Dokumente të shkruara dhe/ose elektronike që shërbejnë si prova të procedurave të sigurisë ushqimore, të cilat ndiqen për regjistrimin e të dhënave, informacioneve dhe gjurmimin e produktit.

HACCP - Analiza e rreziqeve dhe Pikat Kritike të Kontrollit: është një sistem që lejon të identifikohen një ose disa rreziqe specifike, vlerësimi dhe vendosja e masave korrigjuese parandaluese të rëndësishme për sigurinë e ushqimeve.

Rrezik - një agjent biologjik, kimik apo fizik, që mund të ndodhet brenda ushqimit apo një gjendje e ushqimit, që ka potencialin të shkaktojë pasojë negative për shëndetin.

Analiza e rreziqeve dhe e pikave kritike të kontrollit (HACCP) - një sistem që identifikon, çmon dhe kontrollon rreziqet e rëndësishme për sigurinë e ushqimeve.

Ushqimet me risk të lartë - Ushqim që bëhet fole për shumimin e mikroorganizmave të dëmshme, ose që ka potencial për të shkaktuar dëm, dhe që mund të jetë ose jo objekt i trajtimit të mëtejshëm me nxehtësi apo i përpunimit, që do t'i largonte ose do t'i shkatërronte mikroorganizmat, përpara se ushqimi të konsumohej, siç janë ushqimet e gatshme për t'u ngrënë, p.sh.:

- Molusqet, të gatuar dhe të papërpunuara
- Peshku, i gatuar dhe i papërpunuar
- Mish i papërpunuar, p.sh.: mishi viçi i grirë
- Mish i gatuar dhe prodhimet e mishit
- Mish shpendësh i gatuar dhe prodhimet e mishit të shpendëve
- Vakte ushqimore "gatuaj-ftoh" dhe "gatuaj-ngrij"
- Qumështi dhe prodhimet e qumështit
- Vezët dhe prodhimet e vezëve
- Orizi i gatuar
- Ushqime që kanë përbërësit e mësipërm

Vrasësi i elektrik i insekteve - pajisje elektronike që kontrollojnë insektet fluturuese, zakonisht me anë të llampave UV dhe një rrjeti elektrik me tension të lartë. Kjo pajisje quhet gjithashtu edhe Vrasësi Elektronik i Mizave (VEM), ose

me emrin që i ka vënë firma prodhuese e vrasësve të insekteve

Etiketimi - fjalët, veçoritë, markat tregtare, shenjat dalluese, imazhi ose simboli që lidhet me produktin ushqimor, të vendosura në ambalazhe, dokumente, shënime, etiketa, unaza ose shirita që shoqërojnë ose që i referohen një produkti ushqimor të caktuar

Aktivitet me risk të lartë - Janë aktivitete gjatë të cilave përgatitet ushqimi i gatshëm ose jo për t'u ngrënë, me risk të lartë dhe, ku ekziston mundësia, që grupet e ndjeshme (si: foshnjat, të moshuarit me shëndet të dobët, gratë shtatzëna dhe të sëmurët) ose një numër i madh konsumatorësh përballen me rrezik serioz

Aktivitet me risk të ulët - Ai lloj aktiviteti ku potenciali për t'i bërë dëm konsumatorit është i ulët

Monitorimi - akti i kryerjes së një sërë vëzhgimesh apo matjesh të planifikuara të parametrave të kontrollit, për të vlerësuar nëse një pike kritike kontrolli ndodhet nën kontroll

Prodhime jokonfrom (në mospërputhje) - Prodhime të cilat nuk përputhen me standardet apo specifikimet e kërkuara

Punonjësit që nuk merren me ushqimin - Një person i përfshirë në një biznes ushqimor, detyrat dhe përgjegjësitë e të cilit nuk janë të përcaktuara në fushën e prodhimit por prania e tij mund të cenojnë sigurinë ushqimore

Sondë temperature - pjesë përbërëse e një pajisjeje që mat temperaturën, që mund të futet në mes të pakove apo brenda në produkt, për të matur nivelin e temperaturës

Ushqime të gatshme për t'u ngrënë - Ushqime që i kanë kaluar të gjitha ose shumicën e hapave përgatitor. Nëse këto ushqime ndoten ose përkeqësohen, risku i tyre është i lartë, sepse nuk ka hapa përgatitor të mëtejshëm, që mund ta kontrollojnë rrezikun, p.sh.: mishi dhe pula e gatuar, pasta, byreku me mish, prodhimet e mishit të gatuar (p.sh.: lëngu i mishit), qumështi, kremi, kustarda dhe prodhimet e bulmetit, molusqet dhe të

tjera ushqime deti (të gatuar apo me synimin për t'u konsumuar të papërpunuara), oriz i gatuar dhe vezë të gatuar, prodhime të bëra nga vezët, sallatra të përgatitura, fruta e perime, djathra të butë etj.

Risk - është mundësia e një efekti të kundërt në shëndet (një agjent biologjik, kimik apo fizik brenda zinxhirit ushqimor) dhe ashpërsia e këtij efekti, si rrjedhojë e pranisë së një ose më shumë dëmtuesve në ushqim.

Qarkullimi i stokut/(produkt gjendje) - Praktika e lëvizjes (qarkullimit) të stoqeve ushqimore, në mënyrë që stoqet me "afatin e përdorimit" apo "afatin e skadencës" më të afërt, të përdoren në fillim

Plani i zbatimit të trajnimit - Një dokument i shkruar, ku përshkruhen hapat që i trajnuari duhet të bëjë në mënyrë që të marrë maksimumin nga mësimet që merr gjatë trajnimit

Data e "aftatit të përdorimit" - Në rastet e produkteve ushqimore, që nga pikëpamja mikrobiologjike kanë shkallë të lartë të prishjes dhe, si rrjedhojë, pas një periudhe të shkurtër kohe paraqesin një rrezik të menjëhershëm për shëndetin e konsumatorit, data e jetëgjatësisë minimale do të zëvendësohet me fjalët "të përdoret përpara datës" ose "të përdoret deri më". Pas datës së vendosur pranë këtyre përcaktimeve një produkt ushqimor konsiderohet i pasigurt.

Data e skadencës (data e jetëgjatësisë minimale) - datë e shënuar mbi ushqime të parapaketuara.

Data e tregohet si vijon:

a) *Data paraprihet nga fjalët: - "Të përdoret përpara ..." ose "Të përdoret deri më ..." kur data përfshin deklarin e ditës, - "Të përdoret përpara përfundimit ..." ose "Të përdoret deri në fund të (muaji/viti)" në raste të tjera,*
b) *Fjalët e cituara në pikën "a" shoqërohen nga: - vetë data; ose - një referencë e vendit ku është vendosur data në etiketë. Nëse është e nevojshme, këto veçori shoqërohen nga përshkrimi i kushteve të ruajtjes, të cilat duhet të plotësohen nëse produkti do të ruhet për periudhën e specifikuar.*
c) *Data duhet të konsistojë në ditën, muajin dhe nëse është e mundur, në vitin në formë kronologjike dhe të pakoduar. Në rastin e produkteve ushqimore: - të cilat nuk ruhen për më shumë se 3 muaj, mjafton deklarimi i ditës dhe i muajit; - të cilat ruhen për më shumë se 3 muaj, por jo më shumë se 18 muaj, mjafton deklarimi i muajit dhe i vitit; - të cilat nuk ruhen për më shumë se 18 muaj, mjafton deklarimi i vitit.*

Mbeturina - nënproduktet e pakonsumueshme dhe mbetje të tjera të tjera të hiqen sa më shpejt të jetë e mundur nga dhomat ku mbahet ushqimi, për të shmangur grumbullimin e tyre. Këto duhen të depozitohen në kontejnerë që mbyllen. Këta kontejnerë të jenë prej materiali të mirë, të ruhen në kushte të përshtatshme, të pastrohen lehtë dhe ku është e nevojshme, të dezinfektohen.

Pastrimi - procesi i mënjimit të plotë të papastërtive që janë prezente në një sipërfaqe duke përdorur metoda dhe lëndë të përshtatshme.



Regjistrat e Kateringut të Sigurt (KS) – Fletët e Regjistrimit

1. KS1 Regjistrat e produkteve Ushqimore që merren në dorëzim
2. KS2 Regjistrat e Frigoriferëve
3. KS3 Regjistrat e Gatimit, Ftohjes dhe Ringrohjes
4. KS4 Regjistrat e produkteve Ushqimore që ekspozohen të nxehta
5. KS5 Lista e Kontrollit të kushteve Higjenike
6. KS6 Regjistrat e Trajnimit për Higjenën
7. KS7 Vlerësimi i Kapacitetit Fizik të Punonjësve
8. KS8 Regjistrat e të dhënave të mbajtura gjatë një dite
9. KS9 Regjistrat e mjeteve të Transportit si dhe regjistrat e marrjes në dorëzim të produkteve ushqimore.





Financuar nga
Bashkimi Evropian

Ky botim u prodhua me mbështetjen financiare të Bashkimit Evropian. Përmajtja e tij është përgjegjësi vetëm e Projektit "Mbështetje për standardet e sigurisë ushqimore, veterinarë dhe fitosanitare" dhe nuk pasqyron domosdoshmërisht pikëpamjet e Bashkimit Evropian.