

Udhëzues për Sigurinë Ushqimore



Niveli 3 – Aftësimi për Personin përgjegjës për sigurinë ushqimore/ Menaxherët/Administratorët

(Për OBU-ve që prodhojnë, përpunojnë, ruajnë dhe shpërndajnë produkte ushqimore, si dhe për njësi tregtimi me pakicë dhe me shumicë)

Udhëzues për Sigurinë Ushqimore

Niveli 3 – Aftësimi për Personin përgjegjës për sigurinë ushqimore/ Menaxherët/Administratorët

Për OBU që prodhojnë, përpunojnë, ruajnë dhe shpërndajnë produkte ushqimore, si dhe për njësitë e 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 të
Irlandës

PËRMBAJTJA

RRETH UDHËZUESIT	2
BURIME NGA FSAI NË INTERNET	5
SI TA PËRDORIM KËTË UDHËZUES	6
SI PREZANTOHEN AFTËSITË PËR SIGURINË USHQIMORE	7
AFTËSIMI PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE I ADMINISTRATËS MENAXHUESE -përmbledhje 8	
AFTËSIMI PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE PËR ADMINISTRATORËT/ MENAXHERËT	10
– Aftësitë që kërkohen para Trajnimit të Administratës Menaxhuese	10
– Rreziqet mikrobiologjike	11
– Rreziqet kimike	13
– Rreziqet fizike	13
– Menaxhimi i Alergjienëve	14
– Higjena personale	15
– Higjena e ambienteve të biznesit tuaj	16
– Higjena në ambientet e operimit (prodhim, përpunim, ruajtje e transport)t	17
– Menaxhimi, Administrimi i Sigurisë Ushqimore	26
– Trajnimi dhe menaxhimi i stafit (punonjësve dhe i administratës)	32
TERMINOLOGJIA	34
SHTOJCA	42
– Trajnimi për Sigurinë Ushqimore, Niveli 3, Lista e kontrollit	42
– Paketa e Kateringut të Sigurt - Fletët e Regjistrimit/Procesverbalet	44

RRETH UDHËZUESIT

Për çfarë flet ky udhëzues?

Udhëzuesi për Sigurinë Ushqimore, Niveli 3 - Aftësimi për Menaxhim të Sigurisë Ushqimore i Administratës, përshkruan Aftësitë për Sigurinë Ushqimore që duhet të zotërojnë personat përgjegjës për sigurinë ushqimore, administratorët dhe mbikqyrësit që punojnë në bizneset ushqimore.

Ky është udhëzuesi i tretë i *Aftësimin për Sigurinë Ushqimore* që botohet nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, në bashkëpunim me Projektin e Sigurisë Ushqimore bazuar në publikimin origjinal të FSAI (Autoriteti Irlandez i Sigurisë Ushqimore) si dhe të **“Udhëzuesit për Sigurinë Ushqimore Niveli 1, Niveli 2” (Niveli 1-Aftësimin Fillestar dhe Niveli 2 Aftësimi Shtesë)**, te cilët duhet të zotërohen nga personi përgjegjës për sigurinë ushqimore administratorët dhe mbikqyrësit, përpara se të kalojnë në nivelin e tretë.

Trajnimi për Sigurinë Ushqimore

Kërkesat e legjislacionit në fuqi për sigurinë ushqimore dikton se personeli që merret me ushqimin/et duhet të mbikqyren dhe të instruktohen dhe/ose të trajnohen në çështjet e higjenës së ushqimit, në përputhje me aktivitetin e veprimtarisë së të punës që ata kryejnë. Personi/at përgjegjës që janë përgjegjës për zhvillimin dhe mirëmbajtjen e procedurave të mbështetura në parimet HACCP, ose për zbatimin e një udhëzuesi të miratuar rreth praktikave të mira¹, duhet të kenë marrë trajnimin e nevojshëm në aplikimin e parimeve HACCP.

AKU këshillon një trajnim me qasje aktive, që frymëzon vënien në praktikë të aftësive dhe njohurive në biznesin ushqimor, në mënyrë që trajnimi për sigurinë ushqimore të jetë i suksesshëm. Për të ndihmuar bizneset ushqimore të përmbushin detyrimet e tyre ligjore, AKU, në bashkëpunim me Projektin e Sigurisë Ushqimore, bazuar të FSAI së bashku me zyrtarët e autorizuar dhe trajnuesit, ka botuar Udhëzuesit e për Sigurinë Ushqimore.

- Higjena në ambientet e operimit (prodhim, përpunim, ruajtje e transport)

¹ Ëeb site i AKU Udhëzim i Ministrisë 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”

Kujt i drejtohet ky udhëzues?

Përgjegjësia për mbikqyrjen dhe trajnimin e stafit bie mbi operatorin e biznesit ushqimor². Zhvillimi i kulturës të sigurisë ushqimore në të gjithë biznesin ushqimor është thelbësor për të garantuar që stafi është i ndërgjegjshëm për rëndësinë e praktikave të mira, kontrolleve të zbatueshme dhe risqeve, të cilat duhen administruar.

Udhëzuesi përshkruan aftësitë që duhet të zotërojë administratori / menaxheri. Në këtë udhëzues, termi “*administrator*” i referohet personave që janë përgjegjës për mbikqyrjen e një numri të caktuar punonjësish, dhe/ose që kanë ndikim në sjelljen e tyre ndaj sigurisë ushqimore. Numri i punonjësve që mbikqyren mund të luhetet, nga një e sipër, dhe hapësira e veprimtarisë që mbulojnë mund të jetë thjesht një funksion apo një ambient/ hapësirë, ose mund të marrë përgjegjësi të plotë për të gjithë veprimtarinë e subjektit. Ky term përfshin të gjithë termat e përgjithshëm, siç janë: pronar, administrator, mbikqyrës, person përgjegjës për sigurinë ushqimore etj..

Duhet të marrë në konsideratë edhe se në çfarë mase vendimet e administratorëve/ menaxherëve të fushave të tjera të biznesit tuaj, si financë, burime njerëzore etj., mund të ndikojnë në sigurinë ushqimore.

Si anëtar i grupit administruar të biznesit tuaj ushqimor, ju keni përgjegjësi t’i ofroni konsumatorit, ushqim që është prodhuar në përputhje me legjislacion në fushën e ushqimit dhe është i sigurt për t’u konsumuar. Ky udhëzues përshkruan Aftësinë për Sigurinë Ushqimore, që duhet të zotërojnë administratorët dhe mbikqyrësit e veprimtarive ushqimore.

Në raste të caktuara, në përditshmërinë e biznesit, ju duhet t’ia kaloni stafit tuaj fuqinë e zbatimit të disa prej detyrave. Megjithatë, duhet të keni parasysh që, ligjërisht, përgjegjësia primare për sigurinë ushqimore bie mbi operatorin e biznesit ushqimor. Kur fuqia e zbatimit të aftësive për sigurinë ushqimore i kalohet stafit, ju keni detyrim që të:

- Sigurohuni që ata zotërojnë aftësitë e domosdoshme dhe autoritetin e duhur për të kryer këto detyra
- Jepni mbështetje, duke i mundësuar burimet e nevojshme dhe inkurajimin e duhur
- Mbikqyrje, kur është e nevojshme.

Në varësi të veprimtarisë ushqimore, jo të gjitha aftësitë (hapat) e përshkruara në këtë udhëzues janë të përshtatshme. Për shkak se vetë veprimtaria juaj është e aftë të vendosë për nevojat që ka biznesi, ky udhëzues nuk ka për qëllim të përkufizojë pikë për pikë specifikimet / përgjegjësitë e punës së administratorëve brenda për brenda veprimtarisë suaj. Njihuni me atë çka është e aplikueshme për rolin tuaj dhe mbajeni parasysh teksa studioni këtë udhëzues.

² Kapitulli XII, Udhëzimi nr.22, datë 25.11.2010 “Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”

Ju jeni përgjegjësi për të inkurajuar stafin tuaj vazhdimisht, që të praktikojnë standardet higjienike në një nivel të lartë. Ju duhet të garantoni informacion të përditësuar për ndryshimet në kërkesat e legjislacionit të sigurisë ushqimore.

Përkushtimi i administratës në sigurinë ushqimore është thelbësor, pasi administratorët (personat përgjegjës) kanë një rol të qenësishëm në ndikimin që ushtrojnë në sjelljen dhe veprimet e stafit, që punon në ambientin e biznesit tuaj ushqimor.

Po nëse kam nevojë për ndihmë?

Kur shqyrtoni aftësitë e përshtetshme në këtë udhëzues dhe që t'i vini në zbatim në biznesin tuaj, ju mund të keni nevojë për ndihmë.

Në këtë rast, mund të zgjidhni:

- Të merrni pjesë në trajnime, që të përfitoni njohuritë e nevojshme
- Të kërkontë ekspertizë teknike (nga këshilltarë të brendshëm ose të jashtëm)

Operatorët e biznesit ushqimor mund të punësojnë specialistë të jashtëm për të dhënë ndihmesë / këshillë teknike, me qëllim përmbushjen e disa prej aftësive që kërkohen nga ky udhëzues. Në këtë rast, personat përgjegjës / administratorët / mbikqyrësit, të cilët punojnë në veprimtarinë ushqimore, duhet të përfshihen në procesin vendimmarrës dhe të marrin në dorë zbatimin dhe shqyrtimin e procedurave administruese të biznesit të tyre ushqimor.

Udhëzues për Trajnimin për Sigurinë Ushqimore NIVELI 3

Burimet Online AKU

Në faqen e internetit të AKU-t (www.aku.gov.al) janë të disponueshme aktet e legjislacionit për sigurinë ushqimore, duke përfshirë:

- Ligji Nr 9863 datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar.
- VKM Nr. 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”.
- VKM Nr. 434, datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”
- Udhëzim i Ministrit Nr.20 datë 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprake të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizen e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore”
- Udhëzim i Ministrit Nr.20 datë 25.11.2010 “Për zbatimin e programeve paraprake të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizen e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore”.
- Udhëzim i Ministrit Nr.21 datë 25.11.2010 “Kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”.
- Udhëzim i Ministrit Nr.22 datë 25.11.2010 “Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”.
- Udhëzimi i Ministrit 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.

- Udhëzim i Ministrit Nr.17 datë 24.09.2021 “Për 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”.
- Udhëzim i Ministrit Nr.25, datë 25.11.2010 “Kushtet e higjenës dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvoret, peshkun dhe produktet e peshkimit.
- Udhëzim i Ministrit Nr.316, datë 14.11.2011 “Për disa ndryshime në udhëzimin Nr.25 datë 25.11.2010 për kushtet higjenike dhe molusqet e gjalla bivalvoret, peshkun dhe produkte të peshkimit”
- Urdhër Nr. 327, datë 22.11.2012 Për miratimin rregullores “Mbi monitorimin e zoonozave dhe agjenteve zoonotike.
- Udhëzim Nr.1, datë 05.02.2016 “Për vendosjen e niveleve maksimale për disa kontaminues në produktet ushqimore”.
- Udhëzimit Nr.15, datë 09.09.2021 Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore
- Udhëzim Nr.18, datë 17.11.2010 “Për aditivët ushqimorë”.
- Udhëzim Nr.16, datë 29.08.2011 “Për aditivët ushqimor të tjerë nga ngjyruarit dhe ëmbëlsuesit”.
- Udhëzim Nr.16, datë 22.12.2014 “Për përcaktimin e kriterit të pastërtisë së ngjyruarve të përdorur në produktet ushqimore”
- Udhëzim i Ministrit nr.15, datë 13.12.2012 “Për materialet dhe artikujt në kontakt me ushqimin”.
- Udhëzim 20, datë 22.11.2021 “Mbi ushqimin për foshnjat dhe fëmijët e vegjël, ushqimin për qëllime të veçanta mjekësore zëvendësuesit e dietës totale për kontrollin e peshës”.

SI TA PËRDORNI KËTË UDHËZUES

Ky udhëzues përfshin Aftësinë për Sigurinë Ushqimore, të cilat janë prezantuar një pas një në format tabelle, dhe janë kategorizuar sipas titujve të mëposhtëm:

- Aftësitë për Sigurinë Ushqimore të botuara në: [“Udhëzuesin për Sigurinë Ushqimore: Niveli 1 Aftësimi Fillestar dhe Niveli 2 Aftësimi Shtesë”](#) duhet të zotërohen përpara se të ndërmerreni trajnimin e administratës menaxhuese.
- Rreziqet mikrobiologjike
- Rreziqet kimike
- Rreziqet fizike
- Administrimi /Menaxhimi i alergjenëve
- Higjena personale
- Higjena e ambienteve të biznesit tuaj
- Higjena në ambientet e operimit (prodhim, përpunim, ruajtje e transport)
- Administrimi i Sigurisë Ushqimore
- Trajnimi i punonjësve dhe i administratës menaxhuese

SI JANË PREZANTUAR AFTËSITË PËR SIGURINË USHQIMORE

Aftësitë për Sigurinë Ushqimore janë prezantuar në format tabele. Më poshtë është marrë shembulli i një prej Aftësive për Sigurinë Ushqimore: *Administroni dhe mirëmbani sistemin e gjurmueshmërisë në fushën e veprimtarisë tuaj*

Aftësia:

Çfarë bën Administrator / Menaxheri që të garantojë sigurinë e ushqimit.

Kjo pjesë e tabelës shpjegon aftësinë e ndarë në aktivitetet specifike menaxhuese.

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
Administrimi i Sigurisë Ushqimore	
<p>30. Administron dhe mirëmban sistemin e gjurmueshmërisë në fushën e veprimtarisë tuaj.</p>	<p>Garanton që:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemi i gjurmueshmërisë³ është i përshtatshëm dhe funksionon në mënyrë efektive • Informacioni i gjurmueshmërisë në zinxhirin ushqimor, është në përputhje me kërkesat e legjislacionit përkatës p.sh., kërkesat për ushqimet me origjinë shtazore, kërkesat për sasinë e farave e fidanëve të blerë dhe origjinën e tyre • Sistemi i gjurmueshmërisë përfshin ushqimin, ushqimin për kafshë / lëndë të para dhe materialet në kontakt me ushqimin, sipas kërkesave të legjislacionit • Sistemi i gjurmueshmërisë përfshin prodhimet e kthyer ose të refuzuara nga konsumatorët dhe garanton që këto produkte janë plotësisht të gjurmuara, gjatë gjithë kohës. • Regjistrat e gjurmueshmërisë mbahen sipas kërkesave përkatëse të ligjit • Punonjësit e caktuar informohen për sistemin e gjurmueshmërisë dhe rolin e tyre në këtë veprimtari • Sistemi i gjurmueshmërisë auditohet dhe rishqyrtohet në mënyrë periodike

³ VKM nr. 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”

PËRMBLEDHJE: AFTËSIMI PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE I ADMINISTRATËS

Aftësitë e domosdoshme përpara trajnimit të administratës menaxhuese

- (1) Aftësitë për Sigurinë Ushqimore të botuara në [“Udhëzuesin 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.)
- (2) Tregoni përkushtim ndaj zbatimit të praktikave të mira të higjenës.

Rreziqet mikrobiologjike

- (3) Identifikoni dhe vlerësoni riskun e rreziqeve mikrobiologjike që ndikojnë në veprimtarinë ushqimore.
- (4) Kontrolloni rreziqet mikrobiologjike që ndikojnë në veprimtarinë ushqimore.

Rreziqet kimike

- (5) Identifikoni dhe vlerësoni riskun e rreziqeve kimike që ndikojnë në veprimtarinë ushqimore.
- (6) Kontrolloni burimet e mundshme të rreziqeve kimike në veprimtarinë ushqimore ose gjatë prodhimit të ushqimit.

Rreziqet fizike

- (7) Identifikoni dhe vlerësoni riskun e burimeve të mundshme të kontaminimit fizik në veprimtarinë ushqimore.
- (8) Kontrolloni burimet e mundshme të kontaminimit fizik në veprimtarinë ushqimore.

Administrimi i rrezikut të përdorimit të aditivëve konservantëve substancave ose i produkteve të caktuara që shkaktojnë alergji ose intolerancë (alergjenëve⁴)

- (9) Identifikoni dhe vlerësoni riskun e burimeve të mundshme të alergjenëve ushqimorë, si rrezikues potencial dhe identifikoni masat e përshtatshme të kontrollit në veprimtarinë ushqimore.
- (10) Sigurohuni që konsumatorit i bëhet me dije në etiketë prania e alergjenëve në produktin ushqimorë, sipas ligjit përkatës⁵

Higjena personale

- (11) Sigurohuni që personeli zbaton praktikave të mira të higjenës.
- (12) Sigurohuni që personeli i subjektit tuaj, që vuajnë nga sëmundje me origjinë ushqimore, nuk duhet të punojnë në kontakt me ushqimin e hapur.
- (13) Menaxhon dhe mirëmban një procedurë për kontrollin e kontraktuesve dhe vizitorëve.

⁴ Udhëzim Nr.18, datë 17.11.2010 “Për aditivët ushqimorë”./ Udhëzim Nr.16, datë 29.08.2011 “Për aditivët ushqimor të tjerë nga ngjyruesit dhe ëmbëlsuesit

⁵ Neni 21 i VKM Nr. 434, datë 11.7.2018 Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit

Higjena strukturore

- (14) Menaxhon projektimin, paraqitjen, ndërtimin dhe mirëmbajtjen e ambienteve dhe pajisjeve të ushqimit në mënyrë që të garantojë sigurinë ushqimore.

Higjena operacionale

- (15) Menaxhoni dhe mirëmbani furnizimin me ujë të pijshëm / akulli
- (16) Menaxhoni dhe mirëmbani një sistem efektiv të kontrollit të insekteve e brejtësve.
- (17) Menaxhoni dhe mirëmbani një sistem efektiv të depozitimit të mbetjeve.
- (18) Menaxhoni dhe mbani një program efektiv pastrimi.
- (19) Garantoni sigurinë ushqimore nëpërmjet kontrollit të furnizuesit / furnizuesve

Garantoni sigurinë ushqimore gjatë:

- 20 Marrjes së furnizimit nëpërmjet dokumentave.
- 21 Magazinimit/ruajtjes
- 22 Përgatitjes së ushqimit
- 23 Gatimit/përpunimit termik/përpunimit/ftohjes/eksponimit/shërbimit/shitjes së ushqimit
- 24 Siguroni zbatimin e praktikave të mira të higjienës gjatë transportit të ushqimit.
- 25 Sigurohuni dhënien e informacionit të saktë nëpërmjet etiketimit të ushqimit.


Menaxhimi i Sigurisë Ushqimore

- 26 Tregoni që jeni të ndërgjegjshëm ndaj kërkesave ligjore që i lidhen me veprimtarinë e biznesit tuaj ushqimor.
- 27 Garantoni që është përzgjedhur alternativa e duhur, në lidhje me kërkesën e procedurave të mbështetura në parimet HACCP.
- 28 Hartimi i procedurave të mbështetura në parimet HACCP.
- 29 Zbatimi dhe rishikimi i procedurave të bazuara në parimet HACCP.
- 30 Menaxhoni dhe mirëmbani sistemin e gjurmueshmërisë në fushën veprimtarisë të subjektit tuaj.
- 31 Hartoni dhe zbatoni procedurën për tërheqjen /kthimin nga tregu të produktit të pasigurt.
- 32 Njihni rëndësinë që kanë kërcënimet/tjetërsimet e produktit tek konsumatorët
- 33 Menaxhoni /administroni/shqyrtoni në mënyrë efektive, ankesat për sigurinë ushqimore.
- 34 Verifikoni sigurinë ushqimore përmes testimeve, kur është e nevojshme.
- 35 Kryeni kur është e mundur auditime të brendshme,
- 36 Ndihmohjini audituesit e brendshëm dhe të jashtëm.
- 37 Ndihmohjini inspektorët gjatë kryerjes së kontrolleve.
- 38 Në rastet e papërputhshmëritë ndiqini me veprime korrigjuese.
- 39 Menaxhoni / Administroni dhe mirëmbani dokumentacionin dhe regjistrat e sigurisë ushqimore.

Trajnimi dhe menaxhimi i punonjësve

- 40 Siguroni identifikimin dhe plotësimin e kërkesave për trajnim të punonjësve tuaj mbi sigurinë ushqimore
- 41 Shqyrtoni vënien në zbatim nga punonjësit të aftësive për sigurinë ushqimore.
- 42 Vendosni dhe mirëmbani një marrëdhënie pune efektive me punonjësit, për të garantuar sigurinë ushqimore.
- 43 Angazhohuni me punonjësit tuaj në aktivitete të cilat janë të lidhura me sigurinë ushqimore.

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
Aftësitë e domosdoshme përpara trajnimit për menaxhim të përsoneve përgjegjës	
<p>1. Aftësia për Sigurinë Ushqimore nga Udhëzuesi i AKU në bashkëpunim me Projektin për sigurinë ushqimore “Udhëzues për Sigurinë Ushqimore: Niveli 1: Aftësimi Fillestar dhe Niveli 2: Aftësimi Shtesë”</p>	<p>Tregoni se i zotëroni Aftësitë për Sigurinë Ushqimore të kërkuara nga udhëzuesi: ‘Udhëzues për Sigurinë Ushqimore Niveli 1 Aftësimi Fillestar dhe Niveli 2 Aftësimi Shtesë.’</p> <p>Është kërkesë ligjore që punonjësit e ushqimit të mbikëqyrjen të udhëzohen dhe/ose të trajnohen në lidhje me çështjet e higjienës, sipas aktivitetit të veprimtarisë që ato kryejnë në subjekt. Ju, si personi përgjegjës / administrator / menaxher jeni përgjegjës për trajnimin dhe mbikëqyrjen e punonjësve në veprimtarinë subjektit tuaj dhe për sigurimin e burimeve dhe të mbështetjes së nevojshme, që i ndihmon ata të tregojnë aftësitë e kërkuara për sigurinë ushqimore, gjatë punës në tuaj funksionimin të veprimtarinë tuaj.</p> <p>Udhëzuesi për Sigurinë Ushqimore Niveli 1 dhe 2, ju ka ofruar informacion se si duhet të aftësohen punonjësit tuaj në lidhje me sigurinë ushqimore duke renditur aftësitë e kërkuara, si dhe mënyrën se si stafi i kupton dhe i praktikon këto aftësi. Në Udhëzues janë përshkruar gjithashtu edhe burimet dhe mbështetja e nevojshme që duhet të mundësohet nga ju.</p> <p>Shihni udhëzuesin “Publikuar në faqen e AKU”</p> <p> Trajnim për informacione të mëtejshme</p>

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>2. Tregoni përkushtim ndaj praktikave të mira të higjienës së ushqimit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegoni rëndësinë që ka higjiena ushqimore. • Theksoni pasojat që vijnë nga mungesa e higjienës së ushqimit. • Sigurohuni që të garantohen burime adekuate për të plotësuar përgjegjësitë e sigurisë për ushqimin tuaj. • Sigurohuni që të gjithë punonjësit janë të ndërgjegjshëm për përgjegjësitë e tyre individuale në garantimin e sigurisë ushqimore. • Bëhuni shembull për ta.
<p>Rreziqet mikrobiologjike</p>	
<p>3. Identifikoni dhe vlerësoni riskun e rreziqeve mikrobiologjike që ndikojnë në veprimtarinë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikoni dhe vlerësoni riskun e burimit/burimeve dhe efekteve të mikroorganizmave, si p.sh.: baktereve, mykut, viruseve, që lidhen me veprimtarinë e subjektit tuaj dhe sigurohuni që këto janë të përfshira në menaxhimin e sistemit të sigurisë ushqimore. • Bëni dallimin mes baktereve patogjene në ushqimit dhe bakterieve që shkaktojnë prishjen e ushqimit. • Kur është e mundur, shpjegoni rëndësinë që kanë sporet dhe toksinat në operacionin tuaj të ushqimit.

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>4. Kontrolloni rreziqet mikrobiologjike që ndikojnë në veprimtarinë tuaj ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zbatimi i masave të kontrollit që reduktojnë burimet e mundshme të kontaminimit mikrobik, duke përfshirë kontaminimin e kryqëzuar nga punonjësit; furnizimin, dorëzimin, magazinimin e lëndëve të para dhe paketimin; proceset e prodhimit; pastrimin dhe higjenizimin e ambienteve e të pajisjeve etj. • Shpjegoni rëndësinë e faktorëve që i përkasin zhvillimit dhe kontrollit të rritjes bakteriale, si p.sh: ushqimi, temperatura, koha, lagështira, pH dhe oksigjeni. • Zbatimi i procedurave për të kontrolluar rritjen dhe mbijetesën e mikroorganizmave. • Shpjegoni efektin e metodave të ruajtjes së mikroorganizmave, aty ku është e aplikueshme. • Sigurohuni që të gjithë punonjësit të jenë të vetëdijshëm se ruajtja / konservimi i ushqimit nuk eliminon të gjitha rreziqet e sigurisë ushqimore. • Sigurohuni që udhëzimet e ruajtjes (konservimit) të produktit të ndiqen nga të gjithë punonjësit. <p>Kur është e përshtatshme për veprimtarinë tuaj ushqimore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifikoni metodat e ruajtjes (konservimit) që përdoren në veprimtarinë ushqimore • Identifikoni rreziqet e sigurisë ushqimore gjatë ruajtjes së ushqimit si p.sh rreziqet që lidhen me trajtimin termik, paketimin me vakum, ftohjen, ngrirje, konservim, turshi, paketim me atmosferë të modifikuar (PAM), gatuj-ftoh, sous-vide (teknikë gatimi e cila përdor kontrollin e saktë të temperaturës për të ofruar rezultate të qëndrueshme dhe me cilësi në restorante). etj. • Zbatimi i kontrolleve për sigurinë ushqimore për të reduktuar shfaqjen e rrezikut gjatë ruajtjes së ushqimit. • Vendosni nëse rreziqet mikrobiologjike të konstatuara ndikojnë në jetëgjatësinë e produktit. • Përcaktoni jetëgjatësinë e produktit duke shënuar datat e përkatëse, si p.sh.: “data e skandencës” ose “të përdoret përpara datës”. • Kur të caktoni datën e afatit minimal, si p.sh.: “datë skadence” ose “të përdoret përpara datës” për një produkt, duhet të garantoni që data e shënuar është e përshtatshme dhe dhe çdo ndryshim i bërë në treguesin e datës mund të vërtetohet

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
Rreziqet kimike	
<p>5. Identifikoni dhe vlerësoni riskun e rreziqeve kimike që ndikojnë në veprimtarinë tuaj të ushqimit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikoni dhe vlerësoni riskun e mundshëm të burimit/burimeve apo formimin e mundshëm të rreziqeve kimike, në veprimtarinë e biznesit tuaj ushqimor ose gjatë prodhimit/përpunimit të ushqimit, si p.sh.: ujë, materialet në kontakt me ushqimin, aditivët ushqimorë, aromatizuesit, kontaminuesit (mjedisor, bujqësor dhe që formohen gjatë procesit, si p.sh.: akrilamide), biocidet, pesticidet dhe substancat për kontrollin e dëmtuesve. • Identifikoni masat e kontrollit për të reduktuar burimet e mundshme të kontaminimi kimik të identifikuara në veprimtarinë e biznesit tuaj ushqimor.
<p>6. Kontrolloni burimet e mundshme të rreziqeve kimike në veprimtarinë e subjektit tuaj ushqimor ose gjatë prodhimit të ushqimit</p>	<p>Garantoni që:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Janë zbatuar masat e kontrollit për të zvogëluar burimet e mundshme dhe formimin e rreziqeve kimike • Sistemi i menaxhimit të sigurisë ushqimor përfshin të gjithë aditivët ushqimor, aromatizuesit, produkte ndihmëse në përpunim, enzimat, solucione ekstraktimi, kimikatet e pastrimit dhe materialet në kontakt me ushqimin që përdoren në ambientet OBU tuaj. • Të gjithë punonjësit janë në dijeni për rreziqet që i vijnë sigurisë ushqimorë nga përdorimi i gabuar i kimikateve. • Ekzistojnë dokumentacioni i duhur në lidhje me të gjitha rreziqet kimike, në mënyrë që të dëshmojnë se produkti i prodhuar të jetë i sigurt për përdorimin e synuar të tij, si dhe të gjithë anëtarët e stafit të ndjekin udhëzimet e përdorimit dhe ruajtjes, p.sh. materialet në kontakt me ushqimin, aditivët, aromatizuesit
Rreziqet fizike	
<p>7. Identifikoni dhe vlerësoni riskun e burimeve të mundshme të kontaminimit fizik në veprimtarinë ushqimore</p>	<p>Identifikoni dhe vlerësoni burimin/burimet e rrezikut të mundshëm të kontaminimit fizik në veprimtarinë ushqimore dhe sigurohuni që janë përfshirë në sistemin e menaxhimit të sigurisë ushqimore, p.sh. qelqi, ambalazhet, bizhuteritë, jashtëqitjet e dëmtuesve, arra, bulonat etj.</p>

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
8. Kontrolloni burimet e mundshme të kontaminimit fizik në veprimtarinë ushqimore	<ul style="list-style-type: none"> Zbatoni masat e kontrollit për të zbutur burimet e mundshme të rrezikut të identifikuar në ambientin tuaj ushqimore. Sigurohuni që të gjithë punonjësit janë në dijeni për burimet e mundshme të kontaminimit fizik dhe të rreziqeve të lidhura me sigurinë ushqimore.
Administrimi i përdorimit të aditivëve, konservantëve, substancave ose i produkteve të caktuara që shkaktojnë alergji ose intolerancë. Alergjenëve	
9. Identifikoni dhe vlerësoni rrezikun e burimeve të mundshme të përdorimit të aditivëve konservantëv, substancave ose i produkteve të caktuara që shkaktojnë alergji ose intolerancë alergjenëve ushqimorë, si rreziqe të mundshme potencial dhe identifikoni masat e duhura të kontrollit, në veprimtarinë ushqimore	<ul style="list-style-type: none"> Identifikoni dhe vlerësoni riskun e listës substancave ose i produkteve të caktuara që shkaktojnë alergji ose intolerancë alergjenëve⁶ ushqimorë, në përbërësit që përdoren në veprimtarinë ushqimore. Sigurohuni që këto të jenë përfshirë në sistemin e menaxhimit të sigurisë ushqimore. Identiteti dhe vlerësimi i rrezikut i burimeve të tjera të mundshme të alergjenëve ushqimorë, që shkaktohen nga kontaminimi i kryqëzuar. Sigurohuni që këto janë përfshirë në sistemin e menaxhimit të sigurisë ushqimore. Zbatoni kontrole për të zvogëluar praninë dhe/ose kontaminimin e kryqëzuar nga këto alergjene ushqimore në produkte të tjera ushqimore. <p>Garantoni që të gjithë punonjësit janë në dijeni të:</p> <ul style="list-style-type: none"> Rreziqet e sigurisë ushqimore që shkaktohen nga alergjenët ushqimorë dhe substanca/produkte të caktuara/ përbërës, në të cilët alergjenët mund të jenë të pranishëm Rasteve potenciale të kontaminimit të kryqëzuar të ushqimeve të tjera.
10. Sigurohuni që konsumatorit i është bërë me dije prania e alergjenëve ushqimorë, sipas legjislacionit përkatës	<p>Garantoni që:</p> <ul style="list-style-type: none"> Informacioni në lidhje me ushqimin e prodhuar duke përdorur një ose më shumë nga alergenët ushqimorë i vihet në dispozicion konsumatorit në përputhje me kërkesat e legjislacionin përkatës Të gjithë punonjësit janë në dijeni të kërkesave të etiketimit të ushqimeve dhe informimit të konsumatorit (VKM nr.434 data 11.07.2018), për alergjenët* ushqimorë në ushqimet e parapaketuara ose ato jo të parapaketuara (ushqim i hapur në gjendje të lirshme si psh oriz, sheqër, fasule, fruta, perime etj..)

⁶ Udhëzim Nr.18, datë 17.11.2010 “Për aditivët ushqimorë”./ Udhëzim Nr.16, datë 29.08.2011 “Për aditivët ushqimor të tjerë nga ngjyruarit dhe ëmbëlsuesit/ Neni 21 i VKM Nr. 434, datë 11.7.2018 Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
Higjena personale	
<p>11. Sigurohuni që stafi juaj zbaton praktikat e mira të higjenës personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jepni shembullin tuaj. • Sigurohuni që punonjësit (stafi) juaj zbatojnë një higjenë personale të standardeve të larta. • Garantoni burime të mjaftueshme, që sigurojnë një standart të lartë të higjenës personale, që mund të mbahet në të gjithë veprimtarinë e biznesit tuaj ushqimore, p.sh.: veshje mbrojtëse të pastra, ambiente për larjen e duarve.
<p>12. Sigurohuni që⁷ punonjësit e biznesit tuaj ushqimor, që vuajnë nga sëmundje me origjinë ushqimin, të mos punojnë në kontakt me ushqimin e hapur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegoni arsyen përse është e detyruar të parandaloni punonjësit e infektuar të jenë në kontakt me ushqimin. • Sigurohuni që të gjithë punonjësit janë të vetëdijshëm të veprimeve që duhen ndërmarrë kur vuajnë nga sëmundje dhe shqetësime shëndetësore. • Dokumentoni një procedurë për kontrollin e punonjësve që kanë sëmundje dhe shqetësime shëndetësore, të cilat mund të ndikojnë në sigurinë e ushqimit, si dhe sigurohuni që kjo procedurë zbatohet dhe rishikohet, kur është e nevojshme.
<p>13. Meaxhoni /Administroni dhe mirëmbani një procedurë për kontrollin e kontraktorëve dhe vizitorëve</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentoni një procedurë që mbulon praktikat higjienike për vizitorët dhe kontraktorët, kur ata ndodhen në ambientin ushqimor dhe sigurohuni që kjo procedurë zbatohet. <p>Garantoni që:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Të gjithë punonjësit e njohin dhe e zbatojnë këtë procedurë • Ekziston një furnizim i përshatshëm me veshje mbrojtëse të pastra të disponueshme për vizitorët dhe kontraktorët

⁷ Kapitulli VIII I Udhëzimit nr 22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
Higjena strukturore	
<p>14. Administroni⁸ dizajnin, paraqitjen, konstruktin dhe mirëmbajtjen e ambientit ushqimor dhe të pajisjeve, në mënyrë që të garantoni sigurinë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Garantoni që dizajni, paraqitja, konstrukti dhe mirëmbajtja e ambienteve: <ul style="list-style-type: none"> – Janë të përshtatshme për qëllimin që kryejnë – Lehtësojnë pastrimin, dezinfektimin dhe kontrollin e dëmtuesve, në mënyrë efektive – Lehtësojnë praktikatat e mira të higjienës dhe – Parandalojnë kontaminimin, p.sh.: ndarja në zona • Identifikoni dhe riparoni mangësitë strukturore të ambienteve dhe pajisjeve të ushqimit. <p>Garantoni ⁹që:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pajisjet janë dizenuar, instaluar dhe mirëmbahen në mënyrë që të jenë të përshtatshme për qëllimin • Ofrohen shërbimet të përshtatshme dhe ato që projektohen, instalohen mirëmbahen dhe kontrollohen, në mënyrë që të shmanget rreziku i kontaminimit të ushqimit, p.sh.: uji, ajrosja, kullimi, largimi i mbeturinave, ndriçimi, energjia. • Çdo lloj procesi / procesesh që mund të shkaktojë kontaminim të kryqëzuar të produktit / produkteve ndryshohet sipas rastit • Vënie në dispozicion të ambienteve të përshtatshme për stafin dhe klientët

⁸ Udhëzimit nr 22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor

⁹ Kapitulli V, Udhëzimit nr 22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
Higjena operacionale	
<p>15. Menaxhoni¹⁰/ Administroni dhe mirëmbani furnizimin me ujë/akull të pijshëm/të konsumueshëm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikoni burimin e ujit. Nëse nuk furnizoheni nga një burim publik(ujë i rrjetit), duhet të zbatoni kontrollet e duhura për të siguruar që uji është i pijshëm. Garantoni që: <ul style="list-style-type: none"> • Furnizimi me ujë të pijshëm është i mjaftueshëm gjatë gjithë kohës • Sistemi i furnizimit me ujë mirëmbahet, në mënyrë të atillë që uji i pijshëm të mos kontaminohet • Uji kampionohet dhe testohet, si për parametrat mikrobiologjikë ashtu edhe për ato fiziko-kimikë • Uji merret kampion dhe testohet sipas rastit, për parametrat mikrobiologjikë dhe fiziko-kimikë
<p>16. Menaxhoni¹¹ / Administroni dhe Mirëmbani një sistem efektiv të kontrollit të dëmtuesve</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që ambientet tuaja të jenë mjaftueshëm të mbrojtura nga dëmtuesit. • Dalloni shenjat e infestimit nga dëmtuesit dhe, nëse i hasni ato, ndërmerrni veprimet e duhura nëse i identifikoni • Sigurohuni që të dispononi një procedurë efektive të kontrollit të dëmtuesve dhe të gjithë punonjësit janë në dijeni të saj¹². • Rishikoni programin e kontrollit të dëmtuesve, nëse është e nevojshme. • Nëse punësoni një kompani e jashtme për kontrollin e dëmtuesve, sigurohuni që shërbimi kryhet sipas kërkesave, dhe shoqërohet me një raport të shkruar çdo vizitë. • Nëse kontrolli kundra dëmtuesve bëhet nga vetë biznesi, sigurohuni që punonjësit përgjegjës janë trajnuar dhe kanë përvojën e duhur¹³. • Sigurohuni që veprimet korrigjues të rekomanduara, janë zbatuar menjëherë dhe pas përfundimit firmosen.

¹⁰ Kapitulli VII I Udhëzimit nr.22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e pergjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor

¹¹ Pika 4 Kapitulli IX, Udhëzimit nr.22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e pergjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor

¹² Germa h / pjesa B, Shtojca I i Udhëzimit nr.22, datë 25.11.2010

¹³ Germa c / pika 2, Kapitulli I i Udhëzimit nr.22, datë 25.11.2010

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>17. Administroni / Menaxhoni dhe mirëmbani një sistem efektiv të asgjësimit të mbeturinave</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Përcaktoni zonat e përshtatshme për kontejnerët e jashtëm apo të brendshëm të mbeturinave. • Kur është e nevojshme për veprimtarinë e biznesit tuaj ushqimor, trajtoni punonjësit në asgjësimin e nënprodukteve shtazore, sipas kërkesave të legjislacionit përkatës, dhe sigurohuni që nënproduktet ¹⁴shtazore të trajtohen dhe asgjësohen sipas mënyrës së përshtatshme. <p>Garantoni që:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keni vënë në dispozicion një numër të mjaftueshëm kontejnerësh të përshtatshëm për mbeturinat, të cilat zbrazen në mënyrë të rregullt. • Produktet jokonforme dhe produktet e kthyer janë të ndara izolohen dhe menxhohen në mënyrë efektive. • Kontraktuesit e mbeturinave ofrojnë një shërbim të kënaqshëm, sipas marrëveshjes të kërkuar për shërbim

¹⁴ Kapitulli VI, Shtojca II, Udhëzimit nr 22, datë 25.11.2010 “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>18. Menaxhoni dhe mirëmbani një program efektiv pastrimi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Përshkruani përfitimet e pastrimit • Përshkruani programin e pastrimit që përdoret në veprimtarinë e biznesit tuaj ushqimor. • Monitoroni efektivitetin e programit të pastrimit në heqjen e papastërtive dhe në parandalimin e shumimit bakterial, duke inspektuar dhe / ose duke përdorur teste mikrobiologjike ose teste të ngjashme, p.sh.: bioluminishenca. • Rishikim rregullisht i programit të pastrimit, gjithashtu në rast të ndryshimit të produkteve, furnitorëve ose pajisjeve, si dhe në rastet kur rezultatet e pastrimit janë të pakënaqshme etj. <p>Garantoni që:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Janë caktuar orare pastrimi, të cilat zbatohen nga punonjësit, për çdo pajisje/instalim/ambient. • Punonjësit janë trajnuar që të mund të pastrojnë në mënyrë efektive dhe të sigurt • Procesi dhe pajisjet e pastrimit janë të përshtatshme dhe nuk kontribuojnë në kontaminimin e produktit. • Pajisjet / linjat / zonat pas pastrimit kontrollohen dhe regjistrat e pastrimit firmosen nga personi përgjegjës. • Pajisjet / linjat / zonat që nuk janë pastruar sipas standardeve duhet të pastrohen rishtas. • Kur është e nevojshme caktohen punonjës të veçantë për të kryer pastrimin. • Në rastet kur shërbimi pastrimi është kontraktuar me kompani nga jashtë, përgjegjësitë tuaja dhe të kontraktuesit janë të përcaktuara dhe të rënë dakort qartë në marrëveshje

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>19. Garantoni sigurinë ushqimore duke kontrolluar furnizuesit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zbatimi i procedurave të cilat garantojnë se të gjitha produktet janë blerë nga një furnizues i miratuar. • Bini dakord me furnitorët që sipas rastit specifikimet e produktit, të plotësojnë kërkesat ligjore si dhe kriteret e sigurisë ushqimore. • Mbani listën e përditësuar të furnizuesve të miratuar. • Kur është e përshtatshme, krijoni listën e kontrollit të furnitorëve. • Kur është e mundur, organizoni / kryeni auditime të furnitorëve. <p>Garantoni¹⁵:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gjurmueshmërinë e të gjithë përbërësve, produkteve ushqimore dhe materialeve në kontakt me ushqimin e furnizuar • Mbahen të dhënat ku është e nevojshme, me qëllim monitorimin e performancës së furnizuesit • Kontrollat e furnitorëve përfshijnë verifikimin e mundësisë për kontaminimin e qëllimshëm të ushqimeve ose për aktivitetet të mundshme të mashtrimit nga ana e tyre. • Mospërputhjet dokumentohen, raportohen te furnizuesi dhe ndiqet ecuria e tyre. • Veprimet që ndjekin mospërputhjet në rastet e kërkuara kryhen bashkë me furnizuesin, • Të gjitha informacionet e nevojshme, që kërkohen nga furnizuesit, grumbullohen, përditësohen dhe janë lehtësisht të aksesueshme. • Kur kontrakti subjekte me aktivitete në lidhje me prodhimin / përpunimin e produkteve tuaja, p.sh. prodhimi / paketimi / ngrirja thellë / magazinimi / shpërndarje etj., sigurohuni që përgjegjësitë tuaja dhe ato të kontraktorit të jenë të përcaktuara qartë, të dakortësuara dhe të dokumentuara. • Kur kontrakti një prodhues për një tjetër operator biznesi ushqimor, përgjegjësitë tuaja dhe të pronarit të firmës prodhuese janë qartësisht të përkufizuara, të dakortësuara dhe të dokumentuara

¹⁵ VKM 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”.

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>20. Garantoni¹⁶ sigurinë ushqimore gjatë marrjes në dorëzim të furnizimit</p>	<p>Garantoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Furnizimet e marra kontrollohen në përputhje me procedurat e dokumentuara, për të siguruar që janë brenda specifikimeve, p.sh.: informacioni i gjurmueshmërisë, vulat, shenjat identifikuese, etiketimi, afati i përdorimit, udhëzimet e përdorimit. • Në ambientet e brendshme të magazinimit të mallit, pajisjet e nevojshme të punës duhe të jenë funksionale, në gjendje të mirë pune, p.sh.: sonda kalibruese e temperaturës. • Të dhënat e kontroleve të furnizimeve mirëmbahen dhe monitorohen • Ruajtja e zinxhirit i ftohës • Furnizimet që janë jo konforme dhe që mbahen në ambientin e biznesit, vendosen në zonën e karantinës dhe trajtohen në mënyrën e përshtatshme • Rastet e mospërputhjeve ndiqen bashkë me furnizuesin • Mbulim sipas nevojave për furnizimet që vijnë herët / vonë, jashtë orareve zyrtare të punës,
<p>21. Garantoni sigurinë ushqimore gjatë ruajtjes</p>	<p>Garantoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktet e prodhuara dhe ambalazhi ushqimor ruhen në mënyrë higjienike. • Bëhet ndarja e përshtatshme midis ushqimit të gatshëm për t'u ngrënë dhe ushqimit jo të gatshëm për t'u ngrënë. • Informacioni i produktit në rastet e produkteve me shumicë nuk humbet gjatë dekantimit / ndarje në sasi më të vogla • Ekziston një sistem që siguron qarkullimin e stokut gjatë magazinimit. • Ushqimet ruhen në një temperaturë e duhur, p.sh.: sipas legjislacionit përkatës ose udhëzimeve të prodhuesit ose siç është përcaktuar në praktikat e mira të prodhimit¹⁷ • Monitorimi dhe regjistrimi i temperaturave, në çdo kohë duhet të jenë të kalibruara dhe sondat për matjen e temperaturës. • Ndërmerren veprimet e duhura korrigjuese, nëse temperatura e produktit nuk është sipas kërkesave të udhëzimeve përkatëse. • Ndërmerren veprimet e duhura korrigjuese, nëse prishet ambienti frigoriferike ftohës / ngrirëse ku produkti është ruajtur. • Ekziston një zonë e identifikuar, e veçuar dhe e përcaktuar qartësisht, që është në dispozicion për tu përdorur për ruajtjen e mallrave të kthyera / të karantinuara. • Kimikatet, pajisjet dhe veshjet mbrojtëse ruhen veçan nga ushqimi¹⁸

¹⁶ Udhëzim i Ministrisë Nr.20 datë 25.11.2010

¹⁷ Udhëzim i Ministrisë Nr.20 datë 25.11.2010 "Për zbatimin e programeve paraprake të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimentet ushqimore

¹⁸ Pika 9 kreu I, shtojca II, pjesa B Udhëzimi nr 22, datë 25.11.2010

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>22. Garantoni sigurinë ushqimore gjatë përgatitjes së ushqimit</p>	<p>Garantoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktikrat e përgatitjes së ushqimit të minimizojnë riskun e shumimit të patogjenëve, kontaminimit të kryqëzuar ose kontaminimin kimik. • Ndiqen udhëzimet e prodhuesit, p.sh.: vënie në dispozicion e peshoreve të kalibruara që sigurojnë përdorimin e saktë të sasisë së aditivëve në përgatitjen e ushqimit, siç janë përzierjet i për konservimin e mishit. • Përdoren metodat e duhura që nuk paraqesin rrezik të kontaminimit kimik, p.sh.: larja e frutave dhe e perimeve me klor • Ekziston një procedurë për shkrirjen e ushqimeve të ngrira, kur procesi shkrirës ndikon në sigurinë ushqimore. • Të gjitha pajisjet janë të dizenuara në mënyrë higjenike. <p>Me qëllim që të parandalohet mundësia e kontaminimit të kryqëzuar, pajisjet komplekse, që janë të vështira për t'u pastruar, si p.sh.: prerëset apo grirëset e mishit, duhet të përcaktohen të përdoren ose për ushqimet e pagatuara ose ushqimet e gatuar dhe nuk përdoren për të dyja bashkë.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ka një furnizim të përshtatshëm me pajisje / ene të kuzhinës, për të lehtësuar ndarjen dhe shkrirjen e ushqimit. • Ekziston një hapësirë e përshtatshme për përgatitjen e sigurtë të ushqimi dhe ndarjen në zona, sipas nevojave.

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>23. Garantoni siguri ushqimore gjatë gatimit/përpunimit termik/përpunimit/ftohjes/ruajtjes/sërvirjes/tregtimit të ushqimit</p>	<p>Garantoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturat e gatimit/përpunimit termik/koha e ftohjes/temperaturën e mbajtjes plotësojnë kërkesat e legjislacionit përkatës, udhëzimeve/standarteve ose instruksioneve të prodhuesit. • Ofrohen dhe ndiqen procedura të shkruara që minimizojnë rrezikun e kontaminimit të ushqimit gjatë gatimit / përpunimit termik / përpunimit / ftohjes / mbajtjes / shërbimit dhe shitjes së ushqimit • Gatim / përpunim termik / përpunim / ftohje / mbajtje / sërvirja / praktikat e shitjes minimizojnë rrezikun e kontaminimit të kryqëzuar ose kontaminimit kimik. • Të gjitha mjetet¹⁹ dhe pajisjet janë të përshtatshme për të garantuar sigurinë ushqimore. Për të parandaluar mundësinë e kontaminimit të kryqëzuar, pajisjet komplekse të cilat janë të vështira për t'u pastruar, p.sh.: prerëset dhe grirëset mishit, ose paketuesit me vakum duhet të përcaktohen si për ushqim të papërpunuar ashtu edhe për atë të gatuar dhe nuk duhet të përdoren për të dyja • Punonjësit, sipas rastit, ngrohin /ftohën paraprakisht vendin e reklamimit / sërvirjes /mbajtjes së ushqimit /pjatave përpara përdorimit • Sasi e mjaftueshme e servise (luge, pirunj, thika, gota , pjata etj.,) në njësitë e shërbimit/shitjes dhe vëndet e ruajtjes dhe reklamimit të jenë në gjëndje të mirë pune. • Janë parashikuar listat e kontrollit dhe pajisjet kalibruese, të cilat lejojnë regjistrimin në kohë të temperaturave të gatimit / përpunimit termik / përpunimit / ftohjes /ruajtjes së ushqimit, dhe këto monitorohen çdo ditë. • Çdo material / artikull²⁰ që është në kontakt me ushqimin duhet të jetë i përshtatshëm për përdorim dhe është në përputhje me legjislacionin përkatës <p>Kur ushqimi ringrohet, sigurohuni që:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Të ringrohet vetëm një herë • Në metodën e përdorur, temperatura në qendër të produkti plotëson kërkesat e udhëzimeve përkatëse

¹⁹ Kapitulli V, Shtojca II, pjesa B e Udhëzimit nr 22, datë 25.11.2010

²⁰ Udhëzim i Ministrit nr.15/2012 “Për materialet dhe artikujt në kontakt me ushqimin”.

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>24. Garantoni praktikat e mira të higjenës gjatë transportit të ushqimit</p>	<p>Garantoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gjatë transportit, ushqimi duhet të mbrohet nga kontaminimi biologjike, kimike, fizike ose alergjenët ushqimorë • Kur ushqimi transportohet në të njëjtën kohë dhe hapësirë bashkë me artikujt jo-ushqimorë, p.sh.: pajisjet dhe nënproduktet shtazore, këto kategori të ndryshme, duhet të jenë të ndara veçura dhe të mbrohen, duke parandaluar, në mënyrë të sigurtë, kontaminimin e kryqëzuar të ushqimit. • Produktet e ftohta ose të ngrira janë ngarkuar me temperaturën e përcaktuar (të produktit), dhe mjeti i transportit është ftohur paraprakisht në temperaturën e duhur. • Gjatë transportit, janë zbatuar procedurat që sigurojnë qarkullimin e lirshëm të ajrit në produktet e ftohta dhe të ngrira . • Të dhënat / regjistrat e temperaturave të mjeteve të transportit, shqyrtohen, rishikohen dhe në raste mospërputhshmërie, ndërmerren veprimet e duhura korrigjuese²¹ • Çdo material / artikull që bie në kontakt me ushqimin gjatë transportit, është në përputhje me kërkesat përkatëse ligjore për materialet në kontakt me ushqimin • Kontejnerët transportues janë të projektuar, ndërtuar dhe mirëmbajtura në mënyrë për të mbrojtur produktet ushqimore nga kontaminimi. • Kontrollon pastërtia e mjeteve përpara se të ngarkohet ushqimi, dhe t të bëjë pastrimin e duhur ndërmjet ngarkimeve.

²¹ Pika 1, Kapitulli III e Udhëzimit nr 20, datë 25.11.2010

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>25. Garantoni që të jepet informacioni / etiketimi i saktë i ushqimit</p>	<p>Garantoni²²:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produktet janë etiketuar sipas kërkesave të legjislacionit përkatës, në të gjitha fazat e zinxhirit ushqimor përfshirë dhe kërkesat e etiketimit për kategori specifike të produkteve ushqimore p.sh.: viçi, shpendë, peshk, lëng frutash, çokollata, marmalata, ujë në shishe. <p>Shënim: etiketimi specifik për produktin mund të jetë i zbatueshëm si për ushqimet e parapaketuara dhe jo të parapaketuara (të lirshme)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Punonjësit janë të vetëdijshëm për rëndësinë e etiketimit të produktit, në përputhje me kërkesat ligjore • Informacioni i produktit në produktet me shumicë (rifuxhio ushqim i hapur në gjendje të lirshme rifuxhio si psh oriz, sheqer, fasule, fruta, perime etj) nuk humbet gjatë dekantimit/ndarjes • Në rastet e ushqimeve jo të paketuara (të parapaketuara apo lira), p.sh. në ushqimet dhe menutë e restoranteve, informacioni mbi alergenët ushqimorë të listuara në legjislacion të përdorura në prodhimin ose përgatitjen e ushqimit i jepet konsumatorit në formë të shkruar përpara shitjes ose furnizimit të ushqimit

²² Shtojca II si dhe VI e VKM 434, datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e Konsumatorit”

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
Administrimi i Sigurisë Ushqimore	
<p>Kini parasysh, disa operatorë të biznesit ushqimor mund të përdorin ndihmën e specialistëve ose këshillim teknik, për të arritur aftësitë vijuese. Në këtë rast, administratorët / personat përgjegjës / mbikqyrësit që punojnë në këtë biznes ushqimor, duhet të jenë të përfshirë në procesin e vendimmarrjes dhe të zotërojnë zbatimin dhe rishikimin e procedurave të menaxhimit të sigurisë ushqimore.</p> <p>Përpara se të vihen në zbatim procedurat e mbështetura në parimet HACCP²³, kërkohet zbatimi i programeve paraprak i efektshëm, që adreson rregullat dhe kërkesat e përgjithshme, në lidhje me higjenën ushqimore.</p>	
<p>26. Tregoni një ndërgjegjësim ndaj kërkesave ligjore në lidhje me veprimtarinë e biznesit tuaj ushqimor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegoni përgjegjësitë tuaja mbi sigurinë ushqimore, si operator i biznesit ushqimor, si punëdhënës, administrator, dhe si pjesë e stafit. Garantoni: <ul style="list-style-type: none"> • Punonjësit e stafit i kuptojnë përgjegjësitë e tyre ligjore • Pajtueshmëria me legjislacionin mbi ushqimin që rregullon funksionimin e biznesit tuaj të ushqimit

²³ Udhëzimi nr 20, datë 25.11.2010

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori/ personi përgjegjës që e zotëron këtë aftësi?
<p>27. Garantoni që është përcaktuar zgjedhja e duhur në lidhje me kërkesat e procedurave të mbështetura në parimet HACCP</p>	<p>Përcaktoni me marrëveshje nga nënpunësi juaj suaj, se cila nga metodat e mëposhtme, siguron përputhshmëri me kërkesën për procedurat e mbështetura në HACCP, është e përshtatshme për funksionimin e veprimtarinë tuaj ushqimore:</p> <p>1. Zbatimi i kërkesave paraprake të higjienës së ushqimeve, që garantojnë se të gjitha rreziqet kontrollohen në mënyrë efektive .</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rishikoni procedurat në mënyrë periodike dhe ndërmerrni veprimet e duhura kur është e nevojshme, p.sh.: kur në veprimtarinë tuaj ushqimore bëhet modifikim në produkt, në proces, ose në çfarëdo lloj hapi. • Rishikoni procedurat sipas rastit, për të marrë parasysh ndryshimet në legjislacion, standardet ose rreziqet e reja, në lidhje me biznesin tuaj ushqimor. • Nëse kjo është alternativa e përshtatshme për operatorin ushqimor, shikoni Udhëzues për Sigurinë Ushqimore nr. 1 & 2 <p>2. Përdorimi i një udhëzuesi të njohur të praktikave të mira, ku janë identifikuar rreziqet dhe kontrollet²⁴</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ju duhet të siguroheni që udhëzuesi është i përshtatshëm, duke vlerësuar nëse ai i mbulon të gjitha veprimtaritë e biznesit ushqimor. • Kur identifikohen aktivitete që nuk mbulohen nga udhëzuesi, duhet të zbatohen kërkesat e shtatë parimet e HACCP për aktivitetet e shtuara. Nëse kjo është alternativë e përshtatshme për operatorin ushqimor, <p>3. Zbatimi i shtatë parimeve të HACCP-it</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nëse kjo është alternativa e duhur për biznesin tuaj ushqimor, shikoni shikoni në ëeb e aku.gov.al Udhëzimin nr. 20, datë 25.11.2010 për të përcaktuar procedurat. • Nëse procedurat janë përcaktuar qysh më parë, shikoni Udhëzimin nr.20, datë 25.11.2010

²⁴ Referuar kërkesave të Udhëzimi nr.20, datë 25.11.2010

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>28. Hartoni procedura të mbështetura në parimet HACCP</p>	<p>Duhet të keni një program efektiv paraprak, që adreson rregullat dhe kërkesat e përgjithshme në lidhje me higjenën e ushqimeve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifikoni informacionin, standardet dhe udhëzimet e zbatueshme për funksionimin e biznesit tuaj ushqimor. • Zhvilloni procedura tuaja të mbështetura në shtatë parimet HACCP. <p>Për zbatueshmërinë dhe shqyrtimin, shikoni: Udhëzimin nr.20, datë 20.11.2010</p>
<p>29. Zbatoni dhe rishikimi i procedurave të bazuara në parimet HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që procedurat tuaja të bazuara në HACCP, të mbulojnë të gjitha hapat në funksionimin e veprimtarisë së biznesit tuaj ushqimor. • Sigurohuni që procedurat, përfshirë dhe programet paraprak, janë duke u zbatuar. • Sigurohuni që punonjësit e kuptojnë përgjegjësinë e tyre në zbatimin e këtyre procedurave. • Sigurohuni që dokumentat e krijuara përditësohen dhe vihen në dispozicion të inspektorëve, nëse kërkohen prej tyre. • Nëse përdoret një udhëzues i njohur i praktikave të mira, sigurohuni që ky udhëzues gjendet në ambientin e biznesit dhe zbatohet ashtu si duhet. • Rishikoni, sipas nevojës, rastet kur në veprimtarinë tuaj ushqimore bëhet ndonjë modifikim në produkt, në proces, ose në çfarëdo lloj hapi tjetër. • Rishikoni, sipas nevojës, dhe merrni parasysh ndryshimet që ndodhin në ligj, standarde ose rreziqet e reja që lindin në veprimtarinë e biznesit tuaj ushqimor.

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>30. Administroni/ menaxhoni dhe mirëmbani sistemin e gjurmueshmërisë në zonën tuaj të veprimtarisë ushqimore</p>	<p>Garantoni²⁵ :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemi i gjurmueshmërisë kryen qëllimin e synuar dhe funksionon në mënyrë efektive • Informacioni i gjurmueshmërisë brenda zinxhirit ushqimor, është në përputhje me legjislacionin përkatës, p.sh.: kërkesat për ushqimin me origjinë shtazore, kërkesat për farat dhe fidanët të destinuar për prodhimin e fidanëve • Sistemi i gjurmueshmërisë përfshin ushqimin dhe materialet në kontakt me ushqimin, sipas kërkesave të legjislacionit përkatës • Sistemi i gjurmueshmërisë përfshin produktet e kthyera ose të refuzuara nga konsumatorët dhe garanton gjurmueshmëri të plotë për të gjitha këto produkte, gjatë gjithë kohës • Regjistrat e gjurmueshmërisë mbahen sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi • Punonjësit e përkatës marrin informacionin e nevojshëm për sistemin e gjurmueshmërisë dhe rolin që luajnë në funksionimin e tij • Sistemi i gjurmueshmërisë auditohet dhe rishikohet, në mënyrë periodike
<p>31. Hartoni dhe zbatoni procedurën për tërheqjen nga tregu/kthimin e ushqimit të pasigurt</p>	<p>Garantoni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekziston një procedurë e dokumentuar për tërheqjen nga tregu/kthimin e ushqimeve të pasigurta • Të gjithë punonjësit e caktuar janë informuar për procedurën e tërheqjes nga tregu/kthimit të ushqimit të pasigurt dhe rolin e tyre gjatë këtij procesi. • Autoritetet kompetente dhe bizneset tregtuese janë njoftuar për rastet e tërheqjes nga tregu/kthimit të ushqimit të pasigurt. • Konsumatorët janë njoftuar në rastet e kthimit të ushqimit të pasigurt • Procedura e tërheqjes nga tregu/kthimit, auditohet dhe rishikohet, në mënyrë periodike

²⁵ VKM 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>32. Njihuni me rëndësinë që kanë kërcënimet/ manipulimet e natyrës së produktit i cili shkon tek konsumatorët</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shpjegoni përse kërcënimet/ manipulimet e natyrës së produktit ndaj produktit janë probleme. • Identifikoni dhe vlerësoni rreziqet nga kërcënimet/ manipulimet e natyrës së produktit, aplikoni për biznesin/produktin tuaj . • Përcaktoni një procedurë që duhet të ndjekin punonjësit nëse zbulojnë shenja që produkti është kërcënuar/ manipuluar natyra e produkti, dhe sigurohuni që procedura zbatohet, si p.sh.: një produkt ushqimor me kapak të thyer. • Nëse identifikoni kërcënime/ manipulime të natyrës së produktit që kanë potencial për të shkaktuar dëm te konsumatori, njoftoni autoritetin kompetent
<p>33. Administroni/ Menaxhoni/ Rishikoni në mënyrë efektive, ankimimet për sigurinë ushqimore</p>	<p>Garantoni ²⁶:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekziston një procedurë që merret me denoncimet për sigurinë ushqimore (siç është përshkruar në udhëzuesit Udhëzimi nr.20, datë 25.11.2010, si dhe Udhëzimi nr.22.11.2010 <p>Aftësi shtesë</p> <ul style="list-style-type: none"> • Të gjithë punonjësit e caktuar janë në dijeni dhe ndjekin procedurën që merret me denoncimin për sigurinë ushqimore • Hetohet shkak i ankimimit dhe ndërmerren veprimet e duhura korrigjuese • Monitorohen të dhënat e denoncimit të konsumatorëve dhe ndërmerren veprimet e duhura korrigjuese, p.sh.: ku tendencat janë të dukshme
<p>34. Verifikoni sigurinë ushqimore përmes testeve, kur është e përshtatshme</p>	<p>Garantoni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ekziston një program testimi i përshtatshëm për produktet ushqimore të papërpunuara, në proces dhe/ose të përpunuar, dhe ujin, për të përmbushur kërkesat e legjislacionit dhe për të garantuar sigurinë ushqimore, p.sh.: alergjenët ushqimorë; mikrobiologjikë; viruse dhe kimike, duke përfshirë biotoksinat në molusqet guaskore. • Laboratori që përdoret për testimet është në përputhje me kërkesat ligjore • Të dhënat e testeve ruhen për një periudhë të caktuar kohore • Rezultatet e laboratorit dhe tendencat shqyrtohen dhe interpretohen • Janë Dërgohen mostra vijuese (ndjekëse), sipas rastit kur është e nevojshme

²⁶ Neni 24, ligjin r 9863, datë 28.1.2008 “Për Ushqimin” i ndryshuar si dhe Udhëzimi nr.20, datë 25.11.2010 Udhëzimi nr.22.11.2010

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>35. Kryeni auditime të brendshme, kur është e përshtatshme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Përshkruani qëllimin e auditimit. • Sigurohuni që auditimi mbulon të gjithë gamën e aktiviteteve të biznesit tuaj ushqimor. • Rishikoni dokumentacionin përkatës dhe përgatitni listat e kontrollit për auditimin. • Gjatë auditimit, intervistoni punonjësit dhe mbikqyrni praktikën, në mënyrë që i bën ata të mos ndihen në vështirësi. • Identifikoni fushat që, në bazë të dëshmive, kanë nevojë për veprime korrigjuese. • Diskutoni mospërputhjet me të gjitha grupet përkatëse. • Regjistroni të gjithë auditimet dhe gjetjet e tyre dhe mbani të dhënat e auditimit të brendshëm.
<p>36. Ndihmojini audituesit e brendshëm dhe të jashtëm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që të gjithë punonjësit janë të ndërgjegjshëm për përgjegjësitë e tyre gjatë auditimit. • Njoftoni të gjithë punonjësit për rezultatet e auditimit. • Ndërmerrni veprimet e duhura, në përgjigje të çështjeve të ngritura gjatë auditimit.
<p>37. Ndihmojini inspektorët që ushtrojnë ligjin</p>	<p>Garantoni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Punonjësit janë të ndërgjegjshëm për rolin e inspektorëve zyrtarë dhe përgjegjësinë e tyre gjatë kryerjes së kontrolleve zyrtare. • Çdolloj informacioni që kërkohet nga inspektori, përfshirë dhe mostrat e ushqimit, vihet në dispozicion të tyre. • Ofrohet ndihma gjatë hetimit të një shpërthimit • Punonjësit e caktuar njoftohen për rezultatet e inspektimit/kontrollit zyrtar në rastet e hetimit të vatrës së shpërthimit • Ndërmerren veprimet e duhura në përgjigje të çështjeve të ngritura gjatë një inspektimi/hetimi
<p>38. Ndiqni mospërputhshmëritë me veprime korrigjuese</p>	<p>Garantoni :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ndërmerren veprimet e duhura korrigjuese, kur ka mospërputhshmëri • Punonjësit e caktuar janë në dijeni të ndryshimeve procedurale, që vijnë si rezultat i veprimeve korrigjuese

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>39. Administroni/ Menaxhoni dhe mirëmbani dokumentacionin dhe regjistrat e sigurisë ushqimore</p>	<p>Garantoni që:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Të dhënat mbahen në përputhje me kërkesat ligjore përkatëse • Dokumentacioni i plotë ruhet në një mënyrë të sigurt në një vend të sigurt, për një kohë të caktuar kohore. • Të dhënat janë të aksesueshëm gjatë auditimeve / inspektimeve • Bashkë me pajisjen, paraqitet edhe dokumentacioni përkatës i saj, p.sh.: çertifikata e kalibrimit për sondën e temperaturës • Të dhënat e sigurisë ushqimore rishikohen rregullisht • Punonjësve iu theksohet rëndësia e mbajtjes së të dhënave (regjistrave) në mënyrë të saktë
Trajnimi dhe menaxhimi i stafit	
<p>40. Sigurohuni që nevojat e trajnimit për sigurinë ushqimore të stafit tuaj janë identifikuar dhe plotësuar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që për trajnimin e punonjësve janë ndarë koha dhe burimet e mjaftueshme, që punonjësit dhe stafi të marrin trajnimin të duhura / përkatës. • Sigurohuni që të dhënat e trajnimit të mbahen për të gjithë punonjësit e biznesit tuaj ushqimor. • Dokumentoni një plan trajnimi që plotëson nevojat e punonjësve, për trajnimin mbi sigurinë ushqimore • Kur trajnimi nuk është mundësuar, sigurohuni që stafi është mbikqyrur në përputhje me me aktivitetin e tyre të punës (siç është përshkruar në Udhëzimin nr.20, datë 25.11.2010 dhe Udhëzuesin nr.22, datë 25.11.2010 si dhe në Udhëzuesin për Sigurisë Ushqimore Niveli I Aftësim fillestar dhe Niveli 2 – Aftësimi shtesë) • Siguroni udhëzime për sigurinë ushqimore të cilat janë të përshtatshme me mënyrën, nivelit dhe hapat e procesit. • Minimizoni ndërprerjet dhe shkëputjet gjatë trajnimit. • Kontrolloni nëse stafi i ka kuptuar instruksionet, dhe kur kërkohet, ndryshojini instruksionet. • Ndani me punonjësit tuaj përshtypjet, të cilat janë të vlefshme për ta. • Tregoni rëndësinë e trajnimit për sigurinë ushqimore në operatorin ushqimor, duke dhënë shembuj konkret.

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Si e tregon administratori që e zotëron këtë aftësi?
<p>41. Rishikoni vënien në zbatim të Aftësive për Sigurinë Ushqimore nga punonjësit tuaj</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që punonjësit të vënë në zbatim trajnimin e marrë për sigurinë ushqimore. • Mbështetini dhe inkurajojini punonjësit tuaj, që i vënë në praktikë aftësitë e përfituara. • Vlerësojini rregullisht kompetencat e punonjësve, dhe kur vërehen mangësi kompetencash, trajnojeni stafin përsëri. • Plotësojini dhe ruajini të dhënat e kompetencës.
<p>42. Vendosni dhe mbani një marrdhënie pune efektive me punonjësit tuaj, për të garantuar sigurinë ushqimore</p>	<p>Nxisni kulturën e sigurisë ushqimore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskutojini me stafin tuaj çështjet e lidhura për sigurinë ushqimore. • Komunikoni sipas rastit punonjësve tuaj informacionin thelbësor për sigurinë ushqimore. • Sigurohuni që metodat e komunikimit dhe të mbështetjes janë në përputhje me nevojat e punonjësve.
<p>43. Bashkë me punonjësit tuaj, angazhohuni në aktivitete që i lidhen me sigurisë ushqimore</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigurohuni që metodat e punës dhe aktivitetet janë në përputhje me kërkesat aktuale ligjore dhe me kushtet e punës, për të cilat është rënë dakord. . • Inkurajojeni stafin tuaj të japë sugjerimet e veta se si mund të përmirësohen sistemet. • Sigurojini mundësinë për diskutime.

TERMINOLOGJIA

Nënprodukte shtazore:	janë karkasat e kafshëve ose pjesë të tyre, ose produkte me origjinë shtazore, të cilat nuk janë për konsum njerëzor, si dhe vezët, sperma dhe embrionet ²⁷ .
Furnizim :	transferimi i pronësisë mbi produktet ushqimore ose ushqimin për kafshë ose të kafshëve që prodhojnë ushqim. Në çdo rast, për qëllim të këtij vendimi, ndërmjetësit ose agjentët do të konsiderohen si furnizues, pavarësisht nëse marrin zotërimin fizik të produktit apo jo ²⁸ .
Furnizues :	Një furnizues i besueshëm i produkteve, materialeve në kontakt me ushqimin ose shërbimeve të përdorura në përgatitjen e ushqimit. Bizneset e ushqimit që janë regjistruar / miratur dhe kontrollohen nga AKU, për të përcaktuar nëse kanë një sistem menaxhimi për sigurinë ushqimore, që garanton sigurinë e materialeve dhe të shërbimeve që ata ofrojnë / furnizojnë.
Auditimi:	nënkupton një ekzaminim sistematik e të pavarur me qëllim që të përcaktohet nëse veprimtaritë dhe rezultatet e lidhura janë përputhje me përgatitjet e planifikuara dhe nëse këto përgatitje janë vënë në jetë në mënyrë efikase dhe janë të përshtatshme për të arritur objektivat; ²⁹
Bakteret:	Organizma të gjalla njëqelizore që nuk mund të shihen me sy të lirë, p.sh.: bakteri i Salmonelës
Biocidet:	Një kategori e gjerë produktesh kimike dhe biologjike, që përdoren për të kontrolluar organizmat e dëmshme, me përjashtim të produkteve për mbrojtjen e bimëve ³⁰
Kalibrim:	i instrumenteve të përdorura për monitorimin; Një procedurë për të garantuar që një rezultat i matur nga një instrument, siç është temperatura ose pesha, përkon me një vlerë standarde kombëtare të miratuar, p.sh.: një sondë temperature për një ngrirës kalibrohet në standardin kombëtar për të pasur saktësi +/- 2°C. Nëse rezultati i temperaturës së ngrirësit është -20°C, kjo tregon se temperatura e ngrirësit është nga -18°C në -20°C.
Pastrim:	Procesi i mënjanimi të plotë të papastërtive që janë prezente në një sipërfaqe duke përdorur metoda dhe lëndë të përshtatshme, si heqjen e ndotjeve, mbetjeve të ushqimeve, papastërtive, yndyrës dhe mbeturinave të tjera , të padëshirueshme. Pastrimi i duhur bëhet në dy faza: pastrim i përgjithshëm duke përdorur detergjent që pasohet nga dezinfektimi. ³¹

²⁷ Pika 62 e nenit 4 të ligjit nr 10465, datë 29.9.2011 Për shërbimin veterinar në “Republikën e Shqipërisë” i ndryshuar

²⁸ VKM 760, datë 15.9.2015

²⁹ Aneksi I e Udhëzimit nr 20, datë 25.11.2010

³⁰ Udhëzues për sigurinë ushqimore I Autoritetit të Sigurisë Ushqimore Irlandë

³¹ Udhëzues për sigurinë ushqimore I Autoritetit të Sigurisë Ushqimore Irlandë

Orari i pastrimit:	Një plan i shkruar (orar) që përdoret për të përshkruar të gjithë njësitë që duhet të pastrohen dhe të jenë të pastra nga dheu, mbetjet ushqimore, të papastërtive, yndyrnave dhe mbeturina të tjera inerte, të padëshirueshme. Orari përfshin detajet e njësive që duhen pastruar (çfarë?), punonjësve përgjegjës (kush?), metodat e pastrimit (si?) dhe frekuenca e pastrimit të njësive (kur?)
Autoriteti kompetent:	do të thotë Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe struktura inspektuese e tij. përgjegjës për organizimin e kontrolleve zyrtare ³²
Dëmtues:	është një agjent biologjik, kimik apo fizik, ose kushtet e ushqimit apo të ushqimit për kafshë, potenciale për të shkaktuar një efekt të dëmshëm në shëndetin e njerëzve.
Kontaminant:	ose “substancë e dëmshme” është një agjent biologjik, kimik apo fizik, ose kushte të ushqimit apo ushqimit për kafshë, me mundësi për të shkaktuar një efekt të kundërt në shëndet.
Kontroll:	është çdo kontroll për të verifikuar respektimin e procedurave të sakta dhe janë ndërmarrë të gjithë veprimet e nevojshme, për të parandaluar, eliminuar ose pakësuar një rrezik të përshkruar në planin HACCP, si edhe verifikimi nëse metodat e përdorura janë korrekte dhe përmbushin kriteret të kënaqëshme të cilat garantojnë se procesi ushqimor i përmbush kërkesat ligjore në fushën e ushqimit dhe ushqimit për kafshë.
Veprime korrigjuese:	çdo veprim që duhet të ndërmerret kur rezultatet e monitorimit në pikën kritike të kontrollit (PKK) tregojnë humbje kontrolli.
Pikë kritike kontrolli:	quhet 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.
Kontaminimi i kryqëzuar:	Transferimi i mikroorganizmave të dëmshme ose potencialisht të tilla (zakonisht baktereve), ose alergjenëve ushqimorë, nga sipërfaqet e kontaminuara ose ushqimet, tek ushqimet e tjera, përmes duarve, kontaktit fizik, ajrit ose kontaktit me sipërfaqet ku përgatitet ushqimi, ose pajisjeve të kuzhinës ³³
Inspektor:	Zyrtar i autorizuar i emëruar për të ushtruar ligjin përkatës,

³² Germa nj e Udhëzimit nr 21, datë 25.11.2010

³³ Udhëzuesi për sigurinë ushqimore I Autoritetit të Sigurisë Ushqimore Irlandë

AFTËSITË PËR MENAXHIM TË SIGURISË USHQIMORE

- Aromatizues:** Aromatizuesit përdoren për të nxjerrë në pah ose për të modifikuar aromën dhe/ose shijen e ushqimit. Ato bëhen ose përbëhen nga kategoritë vijuese: substanca aromatizuese, përgatitje aromatizuese, aromatizues të përfutur nga një proces termik, aromatizues tymues, aromatizues pararendës apo aromatizues të tjerë ose përzierjet e tyre³⁴
- Ushqimi:** 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.³⁵
- Informacioni ushqimor:** informacioni për një produkt ushqimor që i jepet konsumatorit të fundit nëpërmjet një etikete, materialeve të tjera shoqëruese ose elementeve të tjera, përfshirë mjetet bashkëkohore të teknologjisë ose komunikimin verbal³⁶
- Aditivët ushqimorë:** është çdo substancë, e cila normalisht nuk konsumohet, nuk është një përbërës tipik i ushqimit, nuk ka vlera ushqimore dhe është shtuar qëllimisht për të përcaktuar karakteristikat teknologjike dhe organo-leptike të ushqimit gjatë përgatitjes, trajtimit, përpunimit, formimit, paketimit, transportit ose ruajtjes³⁷.
- Operatorët e Biznesit Ushqimor:** është çdo person fizik ose juridik, i regjistruar për të kryer veprimtari, që lidhen me biznesin ushqimor, përgjegjës për të siguruar se kërkesat e ligjit të ushqimit janë arritur në biznesin ushqimor të kontrolluar prej tij.³⁸
- Materiale në kontakt me ushqimin:** Materiale në kontakt me ushqimin” janë aksesorët, pajisjet dhe materialet e tjera, të përdorura në biznesin e ushqimit, që janë në kontakt të drejtpërdrejtë me ushqimin.

³⁴ Pika 1, neni 3 e VKM 434, datë 11.7.2018

³⁵ Pika 1, neni 3 e Ligjit nr 9863, datë 28.01.2008

³⁶ Pika 11 e neni 3, te VKM 434, datë 11.7.2018

³⁷ Pika 25 e neni 3 të ligjit nr 9863, datë 28.1.2008

³⁸ Pika 3 e neni 3 të ligjit nr 9863, datë 28.1.2008

Sëmundje me origjinë ushqimin: do të thotë një incidencë, që vërehet në rrethana të caktuara, me shfaqjen në dy ose më shumë raste te njeriu të së njëjtës sëmundje dhe / ose infeksioni, ose e një situatë në të cilën numri i rasteve të vëzhguara tejkalon numrin e pritshëm dhe ku rastet janë të lidhura, ose janë ndoshta të lidhura, me të njëjtin burim ushqimi³⁹;

Biznes ushqimor: është çdo veprimtari e ndërmarrë për qëllime përfitimi ose jo, publike ose private, për prodhimin, përpunimin dhe shpërndarjen e ushqimit⁴⁰.

Sistemet e Menaxhimit të Sigurisë Ushqimore:

Sistemi që garanton se bizneset e ushqimit i ofrojnë konsumatorëve ushqim që është prodhuar në përputhje me ligjin e ushqimit dhe është i sigurt për konsum. Për të garantuar sigurinë ushqimore nëpër të gjithë zinxhirin ushqimor deri te konsumatori i fundit, sistemi i menaxhimit për sigurinë ushqimore kombinon elementët e përgjithshëm kyç që vijojnë: komunikimi interaktiv, menazhimi i sistemit, programet e kërkuara paraprake dhe parimet HACCP

Aftësitë për Siguri Ushqimore: Çfarë duhet të shfaqin administratorët/mbikqyrësit në fushën e sigurisë ushqimore, në përputhje me aktivitetin e tyre të punës

HACCP: **Hazard Analysis and Critical Control Points** (analiza e riskut dhe kontrolli i pikave kritike), është sistemi që lejon të identifikohen një ose disa rreziqe specifike, vlerësimi dhe vendosja e masave korrigjuese parandaluese të rëndësishme për sigurinë e ushqimeve. p.sh.: kur përgatitet sanduiç me pulë të gatuar, plani HACCP identifikon rrezikun e mbijetesës dhe shumimit të Salmonelës dhe vendos Pikat Kritike të Kontrollit, që janë temperatura dhe koha. Monitorimi i kujdesshëm i temperaturës dhe kohës e ndalon Salmonelën të mbijetojë dhe të shumohet

³⁹ Germa d e nenit 2 të Urdhërit nr 327, datë 22.11.2012

⁴⁰ Pika 2 e nenit 3 të ligjit nr 9863, datë 28.1.2008

Rreziqet: Është një agjent biologjik, kimik apo fizik, që mund të ndodhet brenda ushqimit apo një gjendje e ushqimit, që ka potencialin të shkaktojë pasoja negative për shëndetin. Rreziqet mund të jenë biologjike, p.sh.: Salmonela në pulën e pagatuar; kimike, p.sh.: detergjentët në kontakt me produktin ushqimor, ose fizike, p.sh.: një copë metali në një produkt ushqimor

Inspektimi: është çdo formë kontrolli që organi publik kryen për verifikimin e respektimit të kërkesave ligjore nga subjekti i inspektimit. p.sh.: inspektimi i OBU nga trupat inspektuese të sistemeve të menaxhimit e të prodhimit, duke përfshirë dokumentimin dhe analizat laboratorike të produktit përfundimtar si dhe origjinën e destinacionin e materialeve të përdorura dhe të produkteve përfundimtare, për verifikimin e respektimit të kërkesave ligjore.

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 caktuar⁴¹.

Paketimi i Modifikuar Atmosferik (PAM): Zëvendësimi i ajrit me një ose më shumë lloje gazrash brenda në paketim, i ndjekur nga mbyllja hermetike që të mos futet sërish ajri. Ky proces përdoret për të rritur jetëgjatësinë e produktit ose për të parandaluar çngjyrosjen e padëshirueshme të produktit

Myku: Një grup shumëqelizor kërpudhash që përdoren në prodhimin e ushqimeve, p.sh.: djathit, kosit, si dhe në disa raste të tjera një patogjen i cili shkakton prishjen e ushqimeve, si p.sh.: myku i bukës

Produkte të papërputhshme: Produkte që nuk janë në përputhje me standardet e kërkuara, p.sh.: mospërputhshmëri me kërkesat ligjore

Patogjenë: Një mikroorganizëm që është i aftë të shkaktojë sëmundje, p.sh.: *Salmonelë*, *E.Coli O157:H7*

Uji i pijshëm: ujë që plotëson kërkesat nga legjislacioni për konsumimin e tij. Uji që do të përdoret për konsum, gatim, përgatitje të ushqimit dhe prodhim të ushqimit, në përputhje me ligjin përkatës. Operatorët e biznesit ushqimorë kanë përgjegjësi për cilësinë e ujit që përdorin në mënyrë të drejtpërdrejtë, për shembull, si përbërës në prodhimin e ushqimit, ose në mënyrë jo të drejtpërdrejtë, gjatë pastrimit apo përpunimit në fabrikimin e ushqimit. Cilësia e ujit që përdoret në prodhimin e ushqimit duhet të plotësojë standardeve themelore dhe cilësinë e ujit të pijshëm.

⁴¹ Pika 4 e nenit 3 të VKM 434, datë 11.7.2018

Ushqim i parapaketuar: Çdo njësi që prezantohet për konsumatorin e fundit ose furnizuesit masiv të ushqimeve, që përbëhet nga ushqimi dhe paketimi në të cilin është futur, përpara se të ofrohet për shitje, qoftë ky paketim që e mbështjell ushqimin plotësisht ose pjesërisht, por në çdo rast bëhet në mënyrë të tillë që përmbajtja nuk mund të tjetërsohet pa e hapur apo ndryshuar paketimin⁷

“Ushqimet e parapaketuara” nuk përfshijnë ushqimet e paketuara në ambientin tregtar me porosi të konsumatorit ose ushqimet e parapaketuara për shitje direkte

Kushtet paraprake: Kushtet dhe aktivitetet bazë të sigurisë ushqimore, që janë të nevojshme për të ruajtur një mjedis higjienik nëpër të gjithë zinxhirin ushqimor, të përshtatshme për prodhimin, trajtimin dhe ofrimin e sigurt të produkteve përfundimtare dhe ushqimit të sigurt për konsum nga njerëzit.

Kërkesat paraprake hedhin themelet për zbatimin efektiv të HACCP dhe duhet të vihen në punë përpara se të themelohet procedura që mbështetet në parimet HACCP ⁴²

Kthimi i produktit: çdo masë që synon kthimin e një produkti të rrezikshëm me të cilin është furnizuar apo i është vënë në dispozicion konsumatorit nga prodhuesi apo shpërndarësi⁴³

Të dhënat Prova të shkruara ose të tjera, për menaxhim të një sistemi funksional të sigursë ushqimore (HACCP) dhe kushtet paraprake të tij, p.sh.: temperaturat e gatimit, procesverbalet e dorëzimit dhe pastrimit, procesverbalet e gjurmueshmërisë etj.

Specifikat: Një dokument i shkruar, zakonisht mes furnizuesit dhe konsumatorit, që përcakton parametrat që dallojnë një përbërës specifik ose produkt ushqimor të pranueshëm nga një të papranueshëm, p.sh.: pulë në thela e gatuar dhe e parapaketuar me përmbajtje mishi 90% dhe e pastër nga të gjitha llojet e patogjenëve

⁴² Udhezimi nr 20, datë 25.11.2010

⁴³ VKM 760, datë 16.9.2015

Spore:	Struktura të qëndrueshme që zhvillohen nga disa baktere dhe kanë aftësi të mbijetojnë në kushte të vështira, si në nxehtësi, ambiente kimike dhe mungesa e ushqimit. Edhe pse bakteret mund të vdesin në të tilla kushte të vështira, sporet mbijetojnë dhe, kur rikthehen kushtet e favorshme, prodhojnë qeliza bakterore
Sondë temperature:	Pjesë e pajisjes temperaturëmatëse që mund të futet në mes të paketimeve ose në brendësi të produktit, për të matur temperaturën
Gjurmueshmëria:	Aftësia e biznesit ushqimor për të gjurmuar dhe ndjekur një parti produkti dhe lëndët e para të tij, duke filluar nga procesi prodhimit deri tek konsumatori, si dhe në të kundërt, nga produkti përfundimtar deri tek furnizuesi i lëndëve të para, p.sh.: kodimi numerik, numrat e partisë së mallit
Toksina:	Një kimikat, helm, që shkakton sëmundje dhe mund të gjendet në ushqim për shkak të kontaminimit biologjik, kimik ose fizik, p.sh.: botulism është një lloj helmimi që shkaktohet nga konsumi i ushqimit të kontaminuar me toksinën e botulinum-it.
Ushqim i pasigurt:	Ushqim që është i dëmshëm për shëndetin ose i papërshtatshëm për konsum nga njerëzit, siç është detajuar në Ligjin nr. 9863 data 28.01.2008
Vlerësim:	Konfirmimi, me anë të provave objektive se elementet e planit të analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit janë efikase, që janë përmbushur kërkesat, për përdorimin ose zbatimin specifik të synuar, p.sh.: konfirmimi që, nëse zbatohet, sistemi do të garantojë siguri ushqimore. Kjo duhet të ngjasë përpara se plani të zbatohet dhe/ose sa herë që ndodh një ndryshim, i cili ndikon mbi planin. Ky plan duhet të rishikohet periodikisht, në mënyrë që të garantohet vlefshmëria e tij. Bizneset që ndjekin apo përdorin kufijtë kritikë, nga udhëzues të miratuar të praktikave të mira, nuk kërkohet të japin vlefshmërinë e sistemit, sepse e kanë gati

Verifikimi:

Kontrolli, me anë të ekzaminimit dhe marrjes në konsideratë të provave objektive, nëse janë përmbushur kërkesat specifike, p.sh.: aplikimi i metodave, procedurave, testimeve dhe vlerësimeve të tjera, së bashku me monitorimin për të përcaktuar respektimin e planit të analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit. Për shembull, kontrolli që monitorimi po zhvillohet dhe veprimet korrigjuese janë ndërmarrë sipas rastit

Verifikimi duhet të kryhet rregullisht

Virus:

Një formë e thjeshtë jete mikroskopike, e cila kërkon një bujtës për t'u riprodhuar dhe mund të shkaktojë sëmundje te njerëzit, p.sh.: virusi i hepatitit që prek butakët, guackorët etj.

Tërheqje:

çdo masë që synon ndalimin e shpërndarjes, të paraqitjes dhe të ofrimit të një produkti të rrezikshëm për konsumatorët ose çdo masë që synon parandalimin e një ushqimi ose ushqimi për kafshë në zinxhirin e furnizimit nga bëhet i disponueshëm për treg⁴⁴

Maja:

Një grup kërpudha njëqelizore që përdoret në prodhimin e disa ushqimeve dhe është përgjegjëse për prishjen e ushqimeve, p.sh.: lëng frutash, birra, verë

⁴⁴ VKM 760, datë 16.9.2015

SHTOJCA

LISTË KONTROLLI: AFTËSIMI PËR SIGURINË USHQIMORE NIVELI 3

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Përgjegjësia
1. Aftësitë për Sigurinë Ushqimore sipas: ‘Udhëzuesit për Sigurinë Ushqimore: Niveli 1 Aftësmi Fillestar dhe Niveli 2 Aftësimi Shtesë.’	
2. Tregoni përkushtim ndaj praktikave të mira të higjenës ushqimore	
3. Identifikoni dhe vlerësoni riskun e rreziqeve mikrobiologjike, që ndikojnë në veprimtarinë ushqimore	
4. Kontrolloni rreziqet mikrobiologjike që ndikojnë në veprimtarinë ushqimore	
5. Identifikoni dhe vlerësoni riskun e rreziqeve kimike që ndikojnë në veprimtarinë ushqimore	
6. Kontrolloni burimet e mundshme të rreziqeve kimike në veprimtarinë ushqimore ose gjatë prodhimit të ushqimit	
7. Identifikoni dhe vlerësoni riskun e burimeve të mundshme të kontaminimit fizik në veprimtarinë ushqimore	
8. Kontrolloni burimet e mundshme të kontaminimit fizik në veprimtarinë ushqimore	
9. Identifikoni dhe vlerësoni rrezikun e burimeve të mundshme të alergjenëve ushqimorë, si rreziqe të mundshme potencial, dhe identifikoni masat e duhura të kontrollit, në funksionimin e veprimtarisë tuaj ushqimore	
10. Sigurohuni që konsumatorit i bëhet me dije prania e alergjenëve ushqimorë, sipas ligjit përkatës	
11. Sigurohuni që punonjësit zbatojnë praktikatat e mira të higjenës personale	
12. Sigurohuni që punonjësit e ushqimit, që vuajnë nga sëmundje me origjinë ushqimin, të mos punojnë me ushqimin e hapur	
13. Administroni/ Menaxhoni dhe mirëmbani një procedurë për kontrollin kontraktuesit dhe vizitorët	
14. Administroni/ Menaxhoni dizajnin, paraqitjen, konstruktin dhe mirëmbajtjen e e ushqimit ambientit dhe pajisjet, për të garantuar sigurinë ushqimore	
15. Administroni dhe mirëmbani furnizimin me ujë/akull të pijshëm	
16. Administroni dhe mirëmbani një sistem efektiv të kontrollit të dëmtuesve	
17. Administroni dhe mirëmbani një sistem efektiv të asgjësimit të mbeturinave	
18. Administroni dhe mirëmbani një program pastrimi efektiv	
19. Garantoni sigurinë ushqimore duke kontrolluar furnizuesin	
20. Garantoni sigurinë ushqimore gjatë marrjes në dorëzim të furnizimit	

Aftësia për Sigurinë Ushqimore	Përgjegjësia
21. Garantoni sigurinë ushqimore gjatë ruajtjes	
22. Garantoni sigurinë ushqimore gjatë përgatitjes së ushqimit	
23. Garantoni sigurinë ushqimore gjatë gatimit/ përpunimit termik/ përpunimit/ ftohjes/ ekspozimit/ shërbimit/ shitjes së ushqimit	
24. Garantoni praktikat e mira të higjenës gjatë transportit të ushqimit	
25. Garantoni që ushqimi përmban informacionin/etiketimin e saktë	
26. Tregoni që jeni të ndërgjegjshëm ndaj kërkesat ligjore që i përkasin biznesit tuaj ushqimor	
27. Garantoni që është zgjedhur alternativa e duhur në lidhje me kërkesën për procedurat e mbështetura në parimet HACCP	
28. Hartoni procedurat e mbështetura në parimet HACCP	
29. Zbatoni dhe shqyrtoni procedurat e mbështetura në parimet HACCP	
30. Administroni dhe mirëmbani sistemin e gjurmueshmërisë në zonën tuaj të veprimtarisë ushqimore	
31. Hartoni dhe zbatoni procedurat tuaja për tërheqjen nga tregu/ kthimin e ushqimit të pasigurt	
32. Njihuni me peshën që kanë kërcënimet/tjetërsimet e produktit tek konsumatorët	
33. Administroni/shqyrtoni në mënyrë efektive ankimimet për sigurinë ushqimore	
34. Verifikoni sigurinë ushqimore përmes testimeve, kur është e nevojshme	
35. Zhvilloni auditime të brendshme, kur paraqitet e përshtatshme	
36. Ndihmohuni audituesit e brendshëm dhe të jashtëm	
37. Ndihmohuni inspektorët që ushtrojnë ligjini	
38. Pajojini me veprime korigjuese mospërputhshmëritë ligjore	
39. Administroni dhe mirëmbani dokumentacionin dhe regjistrat e sigurisë ushqimore	
40. Garantoni përmbushjen e kërkesave trajnuese për sigurinë ushqimore të punonjësve tuaj	
41. Shqyrtoni zbatimin e Aftësive për Sigurinë Ushqimore nga punonjësit tuaj	
42. Vendosni dhe mirëmbani një marrdhënie pune efektive me punonjësit tuaj, për të garantuar ushqim të sigurt	
43. Angazhohuni me punonjësit tuaj në aktivitete që i përkasin sigurisë ushqimore	

PAKETA E KATERINGUT TË SIGURT – FLETËT E REGJISTRIT të manualit

- [PK1 – Procesverbalet/regjistrat e dorëzimeve ushqimore \(gjurmueshmëria\)](#)
- [PK2 – Procesverbalet/regjistrat e frigoriferit](#)
- [PK3 – Regjistrat e gatimit/ftohjes/ringrohjes](#)
- [PK4 – Regjistrat e ekspozimit të nxehtë](#)
- [PK5 – Listëkontrolli i inspektimit të higjenës](#)
- [PK6 – Regjistrat e trajnimit për higjenën](#)
- [PK7 – Vlerësimi i aftësisë për punë](#)
- [PK8 – Regjistër ditor gjithë përfshirës](#)
- [PK9 – Regjistër për transportin dhe dorëzimet](#)



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