



MANUALI

PRAKTIKAT E MIRA HIGJENIKE NË SEKTORIN E PRODHIMEVE TË BUKËS & PRODUKTEVE KONDITORIKE

PËRMBAJTJA

SEKSIONI I Hyrja, Përdorimi dhe Definicionet

- 1.1 Hyrja
- 1.3 Definicionet

SEKSIONI II Prodhimtaria

- 2.1 Ndërtesat
- 2.2 Dyshemeja
- 2.3 Muret dhe tavani
- 2.5 Ndriqimi dhe ventilimi
- 2.6 Mobilimi
- 2.7 Sipërfaqja e Tualeteve
- 2.8 Paisjet per Pastrim

SEKSIONI III Procedurat e Pastrimit dhe Dezinfektimit

- 3.1 Seancat e Pastrimit
- 3.2 Paralarja
- 3.3 Përdorimi i detergjentve
- 3.4 Paslarja
- 3.5 Larja përfundimtare
- 3.6 Dezinfektimi
- 3.7 Kontaminimi dhe rikontaminimi

SEKSIONI IV Uji

- 4.1 Instalimi i ujërave të zeza

SEKSIONI V Bartja e Mbeturinave

SEKSIONI VI Deponimi i lëndës së parë

- 6.1 Dhoma për deponim
- 6.2 Matrialet
- 6.3 Frigoriferet dhe temperatura
- 6.4 E ndaluar

SEKSIONI VII Paisjet dhe Aparatura

- 7.1 Paisjet per Pastrim
- 7.2 Pastrimi
- 7.3 Vendosja e Paisjeve
- 7.4 Paisjet ndihmëse

SEKSIONI VIII Mbrojtja dhe mirëmbajtja e produktit të gatshëm

- 8.1 Paraqitja dhe deponimi
- 8.2 Mbështjellja dhe transporti

SEKSIONI IX Informimi mbi Produktin dhe Vetëdijsimi i Konsumatorëve

SEKSIONI X GJURMSHMËRIA

- 10.1 Ndikimi
- 10.2 Kontributi/ndikimi
- 10.3 Koha e reagimit për disponueshmërinë e të dhënave të gjurmshmerisë

SEKSIONI XI Shëndeti i Personelit

- 11.1 Higjiena Personale
- 11.2 Higjiena Ambientale

SEKSIONI XII Kafshët Shtëpiake dhe Programi për Luftë me Insekte dhe Brejtësit

SEKSIONI XIII HACCP, Analiza dhe pikat kritike te Kontrollit

- 13.1 Analiza e hazardeve dhe pikat kritike te kontrollit

SEKSIONI XIV Trajnimi dhe Marrja e Mostrave

14.1 Trajnimi i Punëtorëve

14.2 Kontrolli i rreziqeve

14.3 Marrja e mostres trajtimi dhe identifikimi

SEKSIONI XV Dokumenti dhe mbajtja e të dhënave

SEKSIONI XVI Planet për zgjerimin e Veprimtarisë

SEKSIONI I- Hyrja, Përdorimi dhe Definicionet

1.1 Hyrja-Praktika e Mirë Higjieni

Edhe pse janë instrumente vullnetare (Udhëzuesit e Praktikës së Mirë për Higjienën dhe për aplikimin e parimeve të HACCP), udhëzuesit e tillë i mundësojnë sektorit të bizneseve ushqimore (në nivelin e prodhimit primar dhe pas prodhimit primar) të përshkruaj më detalisht se si operatorët mund të punojnë në përputhmëri me kërkesat ligjore të cilat janë të paraqitur me terme më të përgjithme në rregullore.

Udhëzuesit për Praktikën e Mirë janë një mjet i dobishëm për mbështetjen e operatorëve ushqimor në :

- Marrjen vendime për nevojën e përshtatshmërisë , plotësueshmërisë apo mjaftueshmërisë për një kërkesë të posaqme , p.sh cili është numri adekuat i lavamineve, dhe
- Definimin e mënyrave për të arritur objektivat të cilat janë përcaktuar në rregullore, p.sh., cila duhet të jetë frekuenca e pastrimit dhe dezinfektimit të pajisjeve.

Udhëzuesi gjithashtu në mënyrë të dobishme mundë të përfshinë procedurat të cilat mund sigurojnë implementimin e duhur të rregullorës, siq është :

- Procedurat për parandalimin e paraqitjes së rreziqeve në nivelin e prodhimit primar
- Proceduarat e bizneseve ushqimore për pastrim dhe dezinfektim,
- Proceduarat për kontrollin e insekteve, dhe
- Procedura që siguron se kërkesa për krijimin e procedurave të bazuara në HACCP është përmbushur

1.2 Definicione

Qëllimi i këtyre rregullave definohen me këto terme:

- Furra buke- nënkuptojm vendi ku bëhet prodhimi i bukës dhe produkteve të bukes, si burek ,kifle,gjevrek,pitalka etj,ku si përbërs kryesor është mielli, kripa dhe uji.
- Prodhimet Konditorike -nënkuptojm vendin apo sipërfaqën ku prodhohen produktet konditorike sikurse janë: tortet e ndryshme, rrollatat me çokollatë, hurmagjikat, tullumbat, tiramisu, ose çdo produkt tjetër ushqimor në të cilin mielli dhe sheqeri është përbërsi kryesor.

- Fabrika ambelsirave - nënkuptojm vendin apo sipërfaqen ku bëhet prodhimi i këtyre produkteve për shitje në shumicë për popullat.
- Prodhues i ëmbëlsirave - nënkuptojm kompaninë, firmën, korporat ose ndonjë agjencion tjetër që ka të bëjë me prodhimin e produkteve konditorike.
- Personeli - nënkuptojm personi i punësuar në konditori ose fabrikë i cili është i lidhur ngusht me prodhim ose ndonjë aktivitet tjetër që ka të bëjë me këtë veprimtari.
- Rezikshmëri Potenciale - nënkuptojm ushqimin e ndieshëm i cili përmban në vete sasi të qumshtit ose produkte të tijë, vezë ose përbërs të tjerë të cilët kanë aftësi të shumimit apo zhvillimit të bakterieve patogjene ose mikroorganizmave tjere të dëmshem për shëndetë.

SEKSIONI II - Prodhimtaria

2.1 Ndërtesat

Duhet të ndërtohen sipas rregullorës dhe të mirëmbahen në gjendje të mirë dhe të mos jenë korodues.

2.2. Dyshemeja

Dyshemeja duhet të jetë e rafshët, e lëmuar, pa të qara dhe lehtë e pastrueshme. Dyshemeja duhet gjithmon të jetë e pastruar, dhe të jetë e kurbuar në qoshe të murreve.

Sipërfaqet e dyshemesë duhet të mirëmbahen në kushte të mira dhe të jenë nga materiali që pastrohet lehtë dhe, sipas nevojës, të dezinfektohen.

Kjo kërkon përdorimin e materialeve të papërshkueshme, jo-absorbuese, që pastrohen lehtë dhe jo-toksike përveç nëse ndërmarrjet ushqimore mund të sigurojnë autoritetin kompetent se materialet e tjera që përdoren janë të përshtatshme. Sipas nevojës, dyshemetë duhet të mundësojnë kullim-largim adekuat të ujit nga sipërfaqja.

2.3 .Muret dhe tavani

Muret duhet të ngjyrosen me ngjyrë të qeltë të lehtë. Sipërfaqet e mureve duhet të mirëmbahen në kushte të mira, të pastrohen lehtë dhe sipas nevojës, të dezinfektohen.

Kjo kërkon përdorimin e materialeve të papërshkueshme, jo-absorbuese, që pastrohen lehtë, jo-toksike dhe kërkon sipërfaqe të lëmuar deri në lartësi të përshtatshme për veprime, përveç nëse operatorët e biznesit me ushqim mund të sigurojnë autoritetin kompetent se materialet e tjera që përdoren janë të përshtatshme. tavanet dhe instalimet e mbi kokës duhet të konstruktohen dhe

përfundohen ashtu që të parandalojnë akumulimin e pluhurit dhe të reduktojnë kondensimin, rritjen e mykut të padëshiruar dhe shpërndarjen e copëzave (grimcave), dritaret dhe të hapurat e tjera duhet të konstruktohen për të parandaluar akumulimin e pluhurit.

Ato të cilat hapen në ambientin e jashtëm duhet, sipas nevojës të pajisen me rrjeta për mbrojtje ndaj insekteve të cilat mund të mënjahen lehtë për pastrim.

Në hapësirat ku prodhohet ushqimi e që ekziston mundësia e kontaminimit, dritaret duhet të mbahen të mbyllura, dyert duhet të jenë lehtë të pastrueshme dhe sipas nevojës, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e sipërfaqeve të lëmuara dhe jo absorbuese, përveç nëse operatorët e biznesit me ushqim mund të sigurojnë autoritetin kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme, dhe sipas nevojës duhet të sigurohen hapësirat adekuate për pastrim, dezinfektim dhe deponim të pajisjeve dhe enëve të kuzhinës me të cilat punohet. Këto hapësira duhet të konstruktohen nga materialet e rezistueshme nga korodimi, që pastrohen lehtë dhe të kenë furnizim adekuat me ujë të nxehtë dhe të ftohtë.

2.4 Ndriqimi dhe Ventilimi

- Të gjitha dhomat duhet të ndriçohen në mënyrë adekuate dhe të venteluar në mënyrë të rregullt. Mbrojtëset e ndriqueseve duhet të vendosen në mënyrë që të parandalohet thyerja e tyre dhe të mundësohet një ndriqim sa më i mirë i sipërfaqes prodhuese dhe sipërfaqeve tjera të shfrytëzueshme.
- Të gjitha dhomat duhet të ventilojnë në mënyrë adekuate. Pajisjet ventiluese duhet të dizajnohen në atë mënyrë që të parandalohet kondenzimi në sipërfaqet prodhuese apo në produktet e prodhuara. Filtrat e përdorur duhet të jenë vazhdimisht të kontrolluar dhe me mundësi të ndrimin apo pastrimit.

2.5 Kontrolla e Dezinfektimit, Dezinsektimit dhe Deratizimit

Të gjitha daljet duhet të kontrollohen dhe të mbyllën me rrjetë për shkak të parandalimit të hyrjes së insekteve ose brejtësve tjerë. Deratizimi dhe masat e nevojshme për kontrollimin e pranisë së brejtësve duhet të ndërmeren, dhe sipërfaqet prodhuese duhet të deratizohen me rregull dhe të shënohet data e fundit të deratizimit në hyrje të sallës prodhuese. Dezinfektimi të kryhet çdo javë kryesisht në fund javë, me tretje dezinfektuese, kjo bëhet gjithnjë pas pastrimit gjeneral të hapsirës prodhuese.

2.6 Mobilimi

Të gjitha tavolinat, ormaret, pajisjet fikse tjera të shfrytëzueshme në prodhim duhet të konstruktohen në atë mënyrë që mund të pastrohen lehtë dhe të mirëmbahen lehtë.

Përdorimi i gazetave ose ndonjë letre të pa pastër për mbulimin e ormareve është rreptësisht e ndaluar.

2.7 Sipërfaqet e tualeteve

Duhet të jenë të vendosura në vendet e caktuara dhe adekuate, ato duhet të mirëmbahen dhe të jenë të pastra, të ndriçuara, të ventiluar dhe të jenë të ndara nga procesi i prodhimit. Duhet të jetë në dispozicion me numrin adekuat i lavamanëve me rrjedhje dhe të lidhur me një sistem efektiv të drenimit.

Lavamanët nuk duhet të hapen në mënyrë direkte në hapësirat në të cilat përdoret ushqimi.

Një numër adekuat i lavamanëve duhet të jenë në dispozicion, të vendosur përshtatshëm dhe të përcaktuar për pastrimin e duarve. Lavamanët për pastrimin e duarve duhet të pajisen me ujë të rrjedhshëm të ngrohtë dhe të ftohtë, si dhe materiale higjienike për pastrim të duarve dhe për terje. Ku është e nevojshme, hapësirat për pastrimin e ushqimit duhet të jenë të ndara prej hapësirave për pastrimin e duarve.

2.8 Paisjet për pastrim (Higjienen e Personelit)

Çdo ëmbëltore apo fabrikë për prodhimin e produkteve konditorike duhet të përmbaj në vete paisjet për pastrimin e duarve dhe dezinfektues të duarve (alkoole të ndryshme për dezinfektimin e duarve), në sipërfaqeve të prodhuese, dhe toilet. Këto sipërfaqe duhet të përmbajnë në vete ujë të ftohët dhe të nxehtë në presion, detergjent për duar dhe sapunë të ndryshme, dhe letër sanitare. Përdorimi i peshqirve është rreptësisht i ndaluar. Lavamani duhet gjithmonë të jetë i pastër dhe gjendje të mirëmbajtur mirë.

SEKSIONI III - Procedurat e Pastrimit dhe Dezinfektimit

Pastrimi i fabrikave të prodhimit të brumrave dhe sallave të prodhimit është një punë komplekse dhe kryhet sipas dokumentit referues, i cili përçjell standardet, metodat, numrin e shpesh të kryerjes së operacioneve të pastrimit. Dokumentet referuese, ku paraqiten afatet e pastrimit, duhet të kontrollohen herë pas here nga teknologu për të pasur pastrimin vazhdimisht nën kontroll, meqenëse pastrimi ka një kosto të caktuar shpesh herë ndodh që për shkak të kostos, hezitohet që ai të kryhet, kjo dukuri duhet të pengohet. Duhet të përcaktohen me saktësi metodat e pastrimit dhe të garantohet që do të realizohet me korektsi.

3.1. Seancat e Pastrimit

Proceset e prodhimit duhet të jenë të organizuara në atë mënyrë që të zvogëlohet ndikimi negativ i artikujve ushqimorë nga pluhuri (pluhuri miell), papastërtia etj. Duhet pasur parasysh sidomos që:

- Duhet të sigurohet që çdo makineri-stabiliment dhe sipërfaqe pune të jetë e pastër dhe funksionale. Nga kjo reduktohet rreziku nga papastërtia dhe trupat e huaj në prodhim (thërrima druri, gozhda etj.).
- Gjatë pastrimit të veglave të punës dhe sipërfaqeve të punës nga druri duhet pasur kujdes që të mos krijohen çarje. Papastërtitë e rënda nuk bën të pastrohen me lëndë agresive të pastrimit në mënyrë që të mos dëmtohet sipërfaqja.
- Aparatet e ftohjes dhe ngrirjes duhet të pastrohen vazhdimisht. Për shpërlarje më së miri përdoret uji i ngrohtë me një mjet të butë pastrimi.
- Pecetat për pastrim, shpërlarje dhe tharje si dhe sfungjerët për pastrim duhet të ndërrohen shpesh. Nëse është e mundur duhet të përdoren materiale që mund të zihen. Nëse pastrojmë me peceta, sfungjerë dhe brusha të papastra thikat, enët, sipërfaqet e punës etj., atëherë ky është më shumë një proces i shpërndarjes dhe shumimit të mikrobëve se sa pastrim.
- Propozohet përdorimi i sapunit të lëngët dhe sipas rastit produkteve të kombinuara për pastrimin dhe desinfektimin e njëkohësishëm (p.sh. gjatë punës me vezë). Për tharjen e duarve përshtatet më së miri faculeta për një përdorim nga letra apo automatët me peshqir tekstili. Nuk propozohet në asnjë fushë përdorimi i tharësve me ajër të nxehtë.

Seancat korrekte e pastrimit për rutinën e përgjithshme të sipërfaqeve të një fabrike të produkteve të brumrave në sallat e prodhimit dhe pajisjeve janë:

- Pastrimi i përgjithshëm dhe përgatitja;
- Paralarja;
- Aplikimi i detergjenteve;
- Paslarja;
- Dezinfektimi;
- Larja përfundimtare.

Pastrimi i përgjithshëm ndihmon në këtë drejtim: mbron sipërfaqën e punës nga bakteriet, në saje të veprimit të detergjenteve, garanton pastrimin e pajisjeve apo mjeteve të punës, të cilat mund të përlyhen me proteina dhe yndyrë që konsiderohen si terrene ushqyese të mikrobeve, vepron në sistemin e drenazhit duke shkatërruar një pjesë të mikrobeve që ndodhen në to.

Një pastrim jo i mirë është arsyeja e vetme që në fabrikat e brumrave mund të ketë një kontaminim të madh bakterial dhe me pasoja dëmtuese direkte në prodhimet e fabrikes.

3.2 Paralarja

Qëllimi i paralarjes është të largohen mbeturinat, të cilat nuk mund të eliminohen me pastrimin e përgjithshëm.

Pasi kryhet paralarja është e rëndësishme të largohet çdo mbeturinë dhe ujin e mbetur në sipërfaqe, mbasi ajo mund të ndikojë për të tretur solucionin detergjent, duke e bërë atë joefektiv.

3.3 Përdorimi i Detergjenteve

Detërgjentet përdoren për të pastruar dhe larguar pjesë të vogla të papastërtive, si dhe mbeturina të lehta të brumrave, pasi që në këto mbeturina të përmendura mbijetojnë, rriten dhe zhvillohen mikrobet.

Shkumbëzimi duhet të jetë metodik dhe duhet të bindemi që të gjitha sipërfaqet e dyshemes janë të mbuluara nga shkuma.

3.4 Paslarja

Është një fazë e rëndësishme e pastrimit. Mbasi përfundon ky proces, të gjitha sipërfaqet duhet të jenë tërësisht të pastruara dhe të mos ketë mbeturina të shkumes dhe ujit.

3.5 Larja përfundimtare

Mbas përdorimit të dezinfektanteve, rekomandohet të kryhet larja përfundimtare, megjithëse dihet që edhe nëse mbetet një pjesë dizinfektantesh ato ndihmojnë në moskontaminimin e sipërfaqës nga mikrobet.

Larja përfundimtare duhet të bëhet me shpejtësi, me qëllim që të evitohen të gjitha mbeturinat e pranishme. Uji i përdorur për larje duhet të jetë i pijshëm, mbasi përndryshe ai mund të shërbejë si burim për rikontaminim.

3.6 Dezinfektimi

Dezinfektimi duhet të përdoret vetëm mbi sipërfaqet e pastruara me një sasi minimale të ujit. Përqëndrimi i dezinfektantëve është shumë i rëndësishëm.

Detergjentet industriale dhe dezinfektantet janë më të përqëndruar dhe me pH me ekstrem se ato që përdoren në kushte shtëpiake. Të gjitha lëndët kimike që përdoren

për dezinfektim duhet të jenë të shoqëruara me instruksionet e përdorimit, për të evituar cdo keqkuptim në përdorim nga punonjësit si dhe çdo dëmzim të pajisjeve e kohen e veprimit. Dezinfektantët mund të përmbledhin disa përbërës bioacidale, zakonisht: surfaktantet dhe kelantet, të cilët ndihmojnë në asgjësimin e mikrobeve.

3.7 Kontaminimi dhe rikontaminimi

Sipërfaqet e punës në fabrikat e prodhimit të brumrave janë të ekspozuara nga kontakti me mikroorganizma. Gjatë pastrimit këto mikroorganizma mund të përhapen direkt në vetë ushqimet apo në sipërfaqet e pastruara paraprakisht. Rikontaminimi aksidental kryhet nga disa vektor të cilët mund të kompromitojnë procesin e pastrimit.

Ajri mund të përmbajë papastërti, mbeturina të ndryshme, veçanërisht në kohë të thatë. *Listeria spp.*, *Esheria.coli* dhe *Salmonelat* janë shumë të pranishme në dysheme dhe në kanale, duke u bërë problematike për mirmbajtje.

Uji mund të kontaminohet shumë shpejt. Spërkatjet e shkaktuara nga lëvizja e njërëzve apo e pajisjeve mund të jenë shkak i kontaminimit të tij. Po ashtu, qëndrimi i ujit në tanke të ruajtjes për një kohë të gjatë pa qarkulluar mund të vetëkontaminohet.

Personeli konsiderohet si burim i rrezikshëm i kontaminimit nëpërmjetë veshjeve të papastra, flokëve, kollitjes, teshtitjes. Duhet të bëhet kujdes për vendosjen e lavamanëve në shumë pika të mjediseve të punës, përdorimin e ledeve baktericide, si lëndë larse të shoqëruara edhe me dezinfektues alkoolik.

Sipërfaqet mund të shërbejnë si burim infeksionit kur ato nuk pastrohen si duhet dhe kjo krijon mundësin e rikontaminimit.

SEKSIONI IV - Uji

Furnizimi më ujë të pastër, të ftohët dhe të ngrohtë duhet të jetë gjithnjë në dispozicion në të gjithë sipërfaqen prodhuese, aty ku rrjeti i qytetit është i pranishëm mund të përdoret për shfrytëzim për ndryshe mund të përdoret vetëm ujë i cili i plotëson kushtet higjieniko sanitare sipas normativave të rregulluar me ligjë. Uji me të cilin furnizohet objekti duhet ti përmbushë kërkesat e rregullores 2/99 për ujin e pijshëm.

4.1. Insatlimet e ujërave të zeza

Të gjitha instalimet e ujërave të zeza duhet të punohen në atë mënyrë që i plotësojnë normativat të cilat rregullohen me normative ligjore.

SEKSIONI V - Bartja e mbeturinave

Mbeturinat e artikujve ushqimor dhe mbeturinat tjera nuk guxojnë të grumbullohen në hapësirat ku prodhohen apo trajtohen artikujt ushqimor, vetëm nëse është e patjetërsueshme për rrjedhën e rregulltë të prodhimit. Për sa është e mundur ato duhet të ruhen në enë të mbyllshme. Këto enë duhet të jenë në gjendje të rregulltë.

Lëndët e rrezikshme apo jo të shijshme dhe përgatitjet duhet të ndahen si të tilla dhe të ruhen në enë të veçanta dhe të mbyllura. Kjo vlen p.sh. për mjetet e pastrimit, mjetet për luftimin e insekteve (të aplikohen simbolet e rrezikshmërisë). Mbajtja e deposë duhet të organizohet në atë mënyrë që të mënjanohet përzierja e artikujve ushqimorë:

A. Mbeturinat

Duhet të mbahen në kese najlloni të plastifikuara me mundësi të mbylljes sa ma të mirë që të mos ketë kontakt me insektet e ndryshme apo kafshëve.



Mbetjet duhet të largohen kohë pas kohe që të mos vijë deri të dekompozimi i mbetjeve për shkak të kushteve higjieniko sanitare. Përdorimi i keseve të letrës për mbeturina të vendosura në shporta me pedale.

B. Mbetjet e langëshme

Paisje të posaqme duhet të ekzistojn për mbledhjen e mbetjeve të lëngshme duke përfshi edhe ujrat e ftohësve. Këto mbetje nuk duhet të derdhen në pod apo sipërfaqe punuese apo në rrjedha të ujrave e cila mund të rrezikojn shëndetin e popullatës.

C. Mbeturinat

Konteineret e caktuar duhet të përdoren për mbetjet e ndryshme të ngurta. Sipërfaqja prodhuese nuk duhet të jetë e ngarkuar me materiale të panëvojshme cilat e ndotin ambientin apo mund të përdoren si vende strehim për brejtësit e ndryshëm apo insektet.

SEKSIONI VI - Deponimi i lëndës së parë

6.1 Dhoma për deponim Operatorët e biznesit me ushqim nuk duhet të pranojnë nga askush materialet e papërpunuara apo përbërësit e tjerë përveç prej kafshëve të gjalla, apo ndonjë tjetër material që përdoret në prodhimet e proceduara, nëse dihet se janë apo në mënyrë të arsyeshme mund të pritet të jenë të kontaminuar me parazite, mikroorganizma patogjen apo substanca toksike, dekompozuar apo të

huaja në atë masë pasi që ndërmarrja ushqimore të ketë zbatuar klasifikimin normal dhe procedurat e përgatitjes dhe procesimit, prodhimi final do të ishte i pashëndetshëm për t'u konsumuar nga njerëzit.

2. Materialet e papërpunuara dhe të gjithë përbërësit e deponuar në një binës të ushqimit duhet të mbahen në kushte të përshtatshme të dizajnuara për parandalim të prishjes së dëmshme dhe për të mbrojtur ato nga kontaminimi.

Materialet e papërpunuara, përbërësit, prodhimet intermediare dhe prodhimet finale që kanë gjasa të mbështesin riprodhimin e mikro-organizmave patogjen apo formimin e toksinave nuk duhet të mbahen në temperaturat që mund të rezultojnë në rrezik për shëndetin.

Dhomat ku mielli, sheqeri ose shtesat tjera ku deponohen duhet të jenë të pastër, e venteluar, të mbahen të thatë pa lagështi, duhet të jenë të ndarë prej vendit ku bëhet prodhim apo pjekja e produkteve, dhe nuk duhet të përdoret për qëllime tjera. Lënda e parë ose paisjet nuk duhet të deponohen në ato dhoma ku ka qasje në ujra të zeza, ose ndonjë gypë të dëmtuar, ose pajisje.

6.2 Materialet

Lënda e parë nuk duhet të deponohet direkt në dysheme apo i mbështetur për murë. Kontainer apo kavanoz të ndryshëm që përdoren për deponimin e lëndës së parë apo shtesave të ndryshme duhet të vendosen në atë mënyrë që lehtë të manipulohet me to dhe të mundësoj pastrimin sa më të lehtë të sipërfaqës ku janë vendos ato. Përbërja e tyre duhet të jetë prej materialit jokorodues dhe kapaku i mbylles të jetë hermetik.

6.3 Frigoriferat dhe temperatura

Bizneset e ushqimit që fabrikojnë, përdorjnë dhe mbështjellin artikujt ushqimorë të procesuara duhet të kenë hapësira të përshtatshme, mjaft të mëdha për deponim të ndarë të materialeve të papërpunuara prej materileve të procesuara dhe depo të mjaftueshme të ndarë me frigorifer.

Temperatura e mbajtjes së lëndës së parë duhet të përshtatet me lëndën e parë si psh: vezët, gjalpë, qumësht etj.

Po ashtu edhe temperatura për produktin final duhet të përshtatet po atij produkti, në shumicën e rasteve temperatura duhet të jetë e ulët.

Produktet e ndjeshme dhe potencialisht të rrezikshme duhet të mbahen në temperaturë 7.22 °C ose më ultë, frigoriferat (frizat) duhet të mbahen të pastër dhe me temperaturë të ftohjes deri në -18°C.

6.4. E ndaluar

Dhomat ku zhvillohet procesi prodhimit nuk guxon të përdoret për fjetje, për veshje ose për qëndrim dhe nuk duhet të jetë e lidhur me dhomat tjera të punës.

SEKSIONI VII - Paisjet dhe Aparaturat

7.1 Pajisjet për pastrim

Pajisjet për pastrim duhet të ekzistojnë nëse duhet të pastrohen sipërfaqet prodhuese në mënyrë të rregullt. Këto pajisje janë fshesat elektrike në të cilat mund të vendosen detergjentet për pastrimin e podiumit, dhe për mbledhjen e ujit nga podiumi i cili pastrohet me furçë. Në ato sipërfaqe ku nuk mund të depërtoj kjo pajisje atëherë ai vend pastrohet në mënyrë manuale.

7.2 Pastrimi

Të gjithë enët, pajisjet, dhe mjete tjera ndihmëse të cilat vijnë në kontakt gjatë procesit të prodhimit pas çdo përdorimi duhet të pastrohen me detergjent dhe ujë të nxehtë dhe më pas lejohen të thahen apo terren me letër higjienike. Pajisjet të cilat përdoren dhe mund të jenë të potencialisht të rrezikshme në kontaminimin e produktit duhet të trajtohen bakteriologjikisht (pra të dezinfektohen) para përdorimit.

7.3 Vendosja e pajisjeve

Pajisjet duhet të vendosen në sipërfaqe të pastra nëpër rafte të cilat janë të pastra dhe gjenden mbi sipërfaqen e tokës.

7.4 Pajisjet ndihmëse

Sikurse janë tepsia apo enët për pregaditjen e mases për prodhim duhet te jen te materialit jokorodues si kromnikel apo rotsfrei te cilat pastrohen lehtë dhe nuk korodojn.

SEKSIONI VIII - Mbrojtja dhe mirëmbajtja produktit të gatshëm

8.1 Paraqitja dhe deponimi

Tortat, rolatat, tiramisut, tullumbat, hurmagjikat, tatliat etj duhet të vendosen nëpër paketime hermetike që të mbrohen nga kontaminimi jashtëm, pluhuri, kontakti nga konsumatori apo ndonjë insekt.

8.2 Mbështjellja dhe transportimi

Para se të transportohen produktet e prodhuara duhet te paketoohen në paketime të pastra dhe të shënohet data e prodhimit dhe skadimit. Të gjitha produktet të cilat kanë tendenc të prishjes duhet të vendosen në frigorifer në temperature 5.0 °C ose temperaturë edhe me të ultë gjatë transportimit.

SEKSIONI IX - Informimi mbi Produktin dhe Vetëdijimi i Konsumatorëve

Mundësia e hulumtimit duhet të jetë në të gjitha fazat e prodhimit, procesimit dhe distribuimit të ushqimit, lëndës së parë me origjinë bimore dhe shtazore, të shtazëve të cilat prodhojnë ushqim dhe shërbejnë për prodhimin e ushqimit, përfshirë edhe hulumtimin e çfarëdo materie tjetër e cila dedikohet për përbërjen apo pritet të jetë pjesë përbërëse e ushqimit.

Është e rëndësishme të kuptohet që konsumatori është një hallk e rëndësishme për sigurinë përfundimtare të ushqimit. Prandaj informimi mbi produktin dhe vetëdijimi janë parametra të rëndësishëm për tu përfshirë në zinxhirin prej fermës në tryezë.

Produktet duhet të mbajnë informacione të duhura për të siguruar që:

- Informacionet adekuate dhe në të cilat ka qasje lehtë, janë në dispozicion për personat tjerë të zinxhirit ushqimor, për tua mundësuar trajtimin, ruajtjen, përpunimin, përgatitjen dhe ekspozimin e produktit në mënyrë të sigurt dhe korrekte.
- Dërgesa apo një pjesë e dërgesës mund të identifikohet lehtë dhe të tërhiqet nëse është e nevojshme.

Konsumatorët duhet të kenë mjaft njohuri sa i përket higjienës së ushqimit që të jetë e mundur që këta të:

- kuptojnë rëndësinë e informacioneve mbi produktin
- të bëjnë zgjedhje të përshtatshme për individët duke u bazuar në informimin e tyre dhe
- të parandalojnë kontaminimin dhe rritjen apo ekzistimin e patogjeneve me origjinë nga ushqimi me ruajtje përgatitje dhe shfrytëzim të rregullt të ushqimit.

Informimi nga konsumatorët e industrisë apo tregtisë duhet të jetë i qartë, i dallueshëm nga informimi i konsumatorve veqanrisht sa i përket emërtimit të ushqimit.

Shpjegim i arsyeshëm : Informimi i pamjaftueshëm mbi produktin apo njohurit jo adekuate mbi higjienën e përgjithshme të ushqimit, mund të bëjnë që produktet të trajtohen pa kujdes në fazat e mëhershme të zingjirit të ushqimit.

Ky trajtim jo i kujdesshëm mund të rezultojë në sëmundje apo produkte të përshtatshme për konsum, madje edhe kur masat adekuate për kontroll të higjienës janë ndërmarrë në fazat e hershme të zingjirit të ushqimit.

SEKSIONI X - GJURMËSHMËRIA

10.1 Ndikimi

Operatorët e biznesit duhet

- që të kenë mundësinë e identifikimit se prej nga është pranuar produkti dhe tek kush është dërguar;
- të kenë të krijuar sistemin dhe procedurat që lejon që ky informacion të jetë në dispozicion të Autoriteteve Kompetente në rast të parashtrimit të kësaj kërkesë.

Ky kriter mbështetet në qasjen “një hap prapa” – “një hap para”, që le të kuptohet se operatorët e biznesit ushqimor:

- Duhet të kenë të krijuar një sistem që i mundëson atyre identifikimin e menjëhershëm të furnizuesit (-esve) dhe konsumatorit (-rëve) të drejtpërdrejt të produkteve të tyre.
- Lidhja “furnizues – produkt” duhet të jetë e krijuar (cilat produkte janë pranuar, nga cilët furnizues).
- Lidhja “konsumatorë – produkt” duhet të jetë e krijuar (cilat produkte janë furnizuar, tek cilët konsumatorë). Sidoçoftë, operatorët e biznesit ushqimor nuk duhet të identifikojnë konsumatorët e drejtpërdrejtë kur ata janë konsumatorët final.

10.2. Kontributi/ndikimi

Edhe pse gjurmëshmëria nuk është nocion i ri në zingjirin ushqimor, është hera e parë që obligimi i të gjithë operatorëve të biznesit ushqimor për të identifikuar furnizuesit dhe pranuesit e drejtpërdrejt të ushqimit të tyre për njerëz apo për kafshë, është i përcaktuar saktësisht në tekstin ligjor horizontal të komunitetit.

10.3. Koha e reagimit për disponueshmërinë e të dhënave të gjurmshëmërisë

Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të kenë të krijuar sistemet dhe procedurat për të siguruar gjurmshëmërinë e produkteve të tyre. Edhe pse ky nen nuk jep detaje rreth këtyre sistemeve, përdorja e termeve “sisteme” dhe “procedura” sforcon një mekanizëm të strukturuar që ka mundësinë e nxjerrjes së informacionit në rast të kërkesës nga Autoritetet Kompetente.

- Pika më e rëndësishme për të pasur një sistem të mirë të gjurmëshmërisë të krijuar, është koha e nevojshme për të paraqitur informacionin e saktë dhe të shpejtë. Vonesa e paraqitjes së këtij informacioni relevant do të “minonte” një reaktion të menjëhershëm në rast të krizave.
- Informacioni minimal që bën pjesë në kategorinë e parë të përshkruar më lartë duhet të jetë në dispozicion të menjëhershëm për autoritetet kompetente.
- Informacioni që bën pjesë në kategorinë e dytë duhet të jetë në dispozicion sa më shpejtë që praktikisht është e arsyeshme, brenda afateve kohore në përshtatshmëri me rrethanat.

SEKSIONI XI - Shëndeti Personelit

Hapësirat e përshtatshme duhet të jenë në dispozicion për ta mbajtur higjienën adekuate personale (përfshirë hapësirat për larje dhe terje higjienike të duarve, aranzhmanet sanitare higjienike dhe hapësirat për ndërrim të rrobave);

- duhet të hartohen rregulla adekuate për pastrim dhe aty ku është e nevojshme.
- aty ku behet prodhimi i produkteve konditorike dhe bukës, duhet të hartohen rregulla adekuate që kjo të bëhet në mënyrë higjienike;
- duhet të jetë në dispozicion furnizimi adekuat i ujit të nxehtë/ ftohtë të pijshëm

-Asnjë person i cili është i sëmur nuk guxon të jetë në kontakt me procesin e prodhimit, nëse dyshohet se ai person është i sëmur atëherë nga ai kërkohet që të sjellë certifikatën mjekësore që të dëshmoj për gjendjen e tij shëndetësore.



11.1 Higjiena Personale

Personeli duhet gjithmonë t'i laj duart para përgatitjes së ushqimit.

Larja e duarve është një nga mënyrat më të mira për të parandaluar përhapjen e baktereve.

I tërë stafi duhet të bart rroba të pastra kur punon me ushqim. Teoritikishtë ata duhet të ndërrohen në rroba të pastra të punës para fillimit të punës dhe të mos i bartin këto rroba jashtë zonës së përgatitjes së ushqimit.

Rrobat janë burim i kontaminimit me baktere në zonat e përgatitjes së ushqimit. Bartja e rrobave të pastra ndihmon që kjo të parandalohet.

Për mënyrën ideale, rrobat e punës duhet të kenë mëngë të gjata dhe të kenë ngjyrë të qelt (që të shihet ndyrësira- e ndotur) pa xhepa të jashtëm.

Kjo parandalon që lëkura të prek ushqimin dhe ndalon në rënien e qimeve dhe gjësendeve në xhepa (të cilat mund të përmbajnë baktere).



Rekomandohet që stafi të bart përparëse të pastra apo për një përdorim mbi rroba veçanërisht kur punohet me vezë.

Përparësja ju ndihmon në ndalimin e ndotjes dhe baktereve që të depërtoj në rroba dhe ato mund të hiqen lehtë për pastrim apo të hidhen nëse janë për një përdorim.

Personeli duhet të mbajë flokët të lidhura prapa dhe të mbajnë kapelë apo rrjet për flokë kur përgatisin ushqim.

Nëse flokët nuk janë të mbuluara apo të lidhura prapa ka mundësi më të madhe që ato të biejnë në ushqim dhe që ai/ajo t'i prek ato me dorë.

Stafi nuk duhet të bartë ore dore apo bizhuteri kur përgatitet ushqimi.

Orët dhe bizhuterit mund të mbledhin dhe të përhapin ndotjen dhe bakteriet e dëmshme, apo të biejnë në ushqim.

Aktivitetet si: pirja e duhanit, përtypja e çamçakëzëve, prekja e fytyrës apo hundës si dhe kollitja apo teshtitja janë të ndaluara për personelin që merret me përgatitjen dhe servimin me ushqim.

Të gjitha këto dërgojnë në prekjen e fytyrës apo gojës. Bakteret e dëmshme mund të kalojnë nga fytyra apo goja e ndokujt në duar dhe pastaj në ushqim.

11.2- Higjiena e ambientit

- Masat paraprake në zgjedhjen e vendit për ndërtimin e objektit për prodhimin e produkteve konditorike;
- Objekti i ndërtuar për prodhimin e produkteve konditorike duhet jetë i rrethuar në të gjitha anët, kjo është si zone e pare mbrojtese, vendi ku ndodhet fabrika duhet jetë i mbrojtur nga burimet e kontaminimit. Këto zona kritike duhet të jenë të mbrojtura sa më shumë të jetë e mundur;
- Duhet të konsiderohen burimet e mundëshme të kontaminimit nga ambienti dhe prodhimi primar i ushqimit;
- Duhet të meren të gjitha masat paraprake brenda perimetrit të mbrojtur të quajtur “zona mbrojtëse”, për të shmangur çdo ndotje, ose ndikim të jashtëm.

SEKSIONI XII - Kafshet Shtëpiake dhe Programi për Luftë me Insekte dhe Brejtësit

Qenët, macat, dhe zogjtë nuk lejohet prezenca e tyre në sipërfaqet prodhuese të produkteve konditorike.

Prania e insekteve dhe e brejtësve **nuk** është e lejuar në asnjë lokal të ndërmarrjes. Të përpilohet një plan i efektshëm për dezinfektim dhe deratizim i cili përfshin:



- Shkatërrimi i çerdheve të tyre dhe kufizimi i çasjes deri te lëndët dhe produktet të cilat i tërheqin.
- Asgjësimi i insekteve dhe i brejtëseve.
- Rregullimi i menjëhershëm i rretave, heqja e gjërave që i tërheqin.



- Angazhimi potencial i profesionistëve për dezinfektim dhe deratizim.

SEKSIONI XIII - HACCP, Analiza e hazardeve dhe pikat kritike të kontrollit

Implementimi i përgjithshëm i proceduarave të bazuara në principet HACCP, së bashku me zbatimin e praktikave të mira të higjienës, do të duhej t'a ngris përgjegjësinë e ndërmarrjeve ushqimore.

13.1 Analizat e hazardeve dhe pikat kritike të kontrollit

1. Operatorët e biznesit me ushqim do t'i vendosin, zbatojnë dhe mbajnë një procedurë apo procedura të përhershme të bazuara në principet e HACCP.

Principet e HACCP, të referuara në paragrafin 1 të Ligjit të Ushqimiti përbëhen nga keto parime:

1.1 parimet e përgjithshme dhe kërkesat që kanë të bëjnë me higjienën e ushqimit dhe ushqimin e sigurt për njerëz si dhe ushqimin për kafshë;

1.2. obligimet e subjekteve që afarojnë me ushqim për njerëz dhe me ushqim për kafshë sa i përket higjienës dhe ushqimit të sigurt për njerëz dhe ushqimit për kafshë;

1.3. kërkesat e përgjithshme që kanë të bëjnë me deklarimin ose emërtimin e ushqimit për njerëz dhe ushqimit për kafshë; (ligji I ushqimit kap 3)

(a) Identifikimi i çdo hazardi i cili duhet të parandalohet, eliminohet apo reduktohet në nivelet e pranueshme;

(b) Identifikimi i pikave kritike të kontrollit në fazat ku kontrolli është esencial për parandalimin apo eliminimin e një hazardi ose reduktimin e tij në nivele të pranueshme;

(c) Vendosja e limiteve kritike në pikat kritike të kontrollit të cilat ndajnë kriteret e pranueshme nga ato të papranueshme për parandalimin, eliminimin apo reduktimin e hazardëve të identifikuar;

(d) Vendosja dhe zbatimi i procedurave efektive të monitorimit në pikat kritike të kontrollit;

(e) Krijimi i veprimeve korrektuese në rast se monitorimi tregon se pika kritike e kontrollit nuk është nën kontroll;

(f) Krijimi i procedurave të cilat do të zbatohen rregullisht, për të verifikuar se masat e nënvizuara në nënë paragrafët (a) deri (e) funksionojnë në mënyrë efektive; dhe

(g) Krijimi i dokumenteve dhe regjistrave konform madhësisë, kapacitetit dhe natyrës së ndërmarrjes ushqimore për të demonstruar zbatim efektiv të masave të cekura në nënparagrafët (a) deri (f). Në rast se kemi ndryshime në produkte, proces, apo fazë të procesit, operatorët e biznesit me ushqim do të rishikojnë procedurën dhe do të bëjnë ndryshimet e nevojshme në të.

2 Paragrafi 1 do të zbatohet vetëm për operatorët e biznesit me ushqim të cilët kryejnë cilën do fazë të prodhimit, procesimit apo distribuimit të ushqimit, pas prodhimit primar dhe veprimeve përcjellëse.

3. Operatorët e biznesit me ushqim do të:

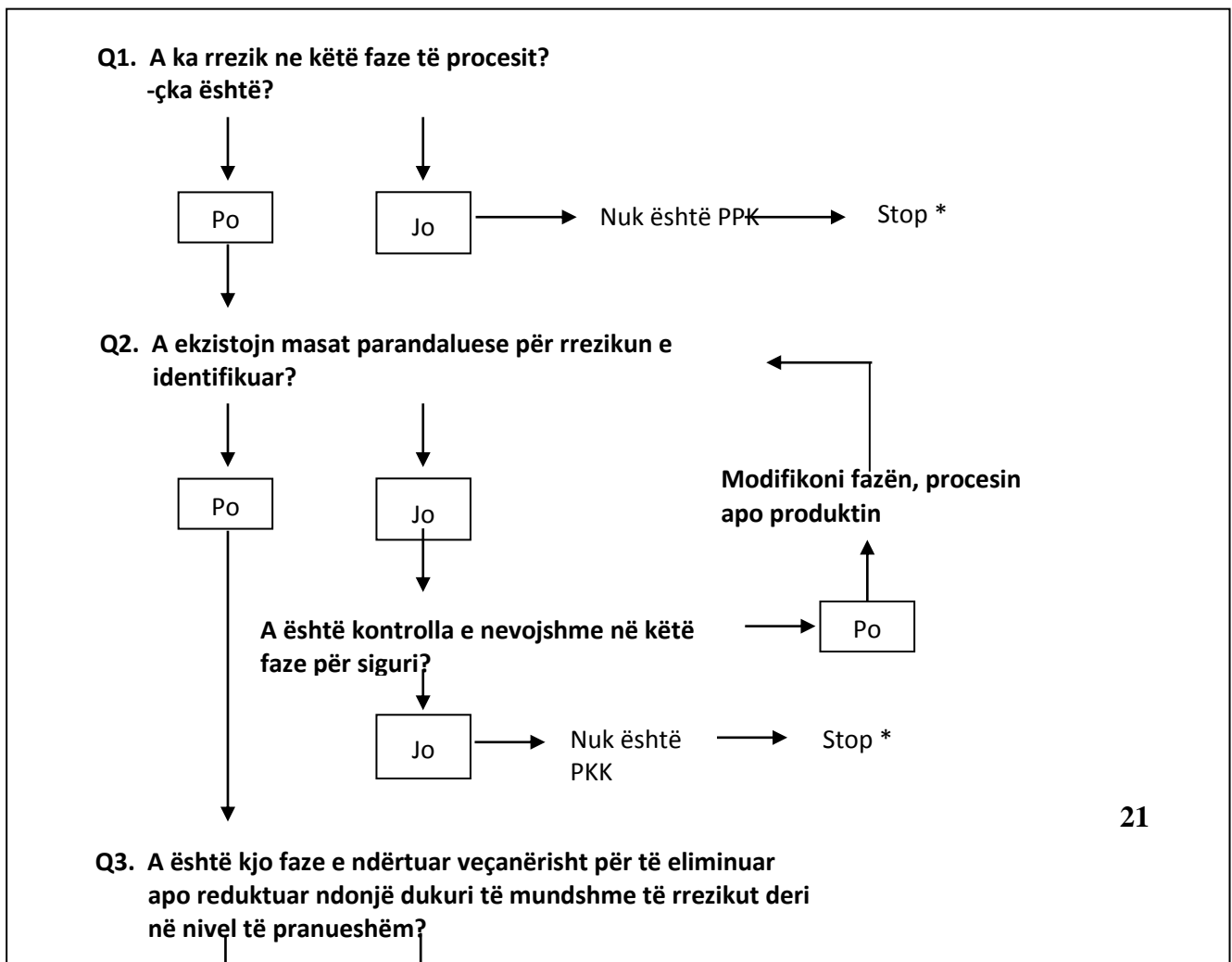
(a) sigurojnë për autoritetin kompetent dëshmitë e plotësimit të kërkesave nga paragrafi 1 siç kërkohet nga ajo, duke marrë parasysh natyrën dhe madhësinë e biznesit të ushqimit;

(b) sigurojnë që secili dokument që përshkruan procedurat e hartuara në pajtim me këtë nen janë të përditësuara dhe plotësuara në çdo kohë;

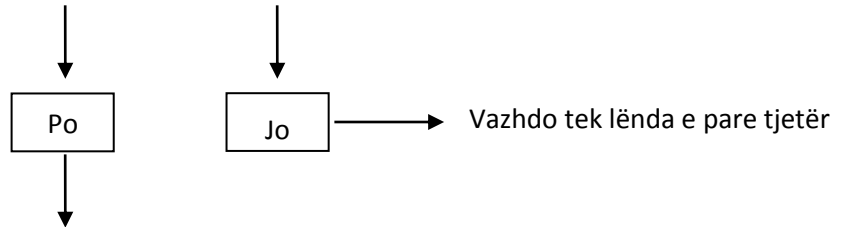
(c) ruajnë dokumentacionin për një periudhë të caktuar.

13.2 Pika Kritike e Kontrollit “PEMA” e Vendimit

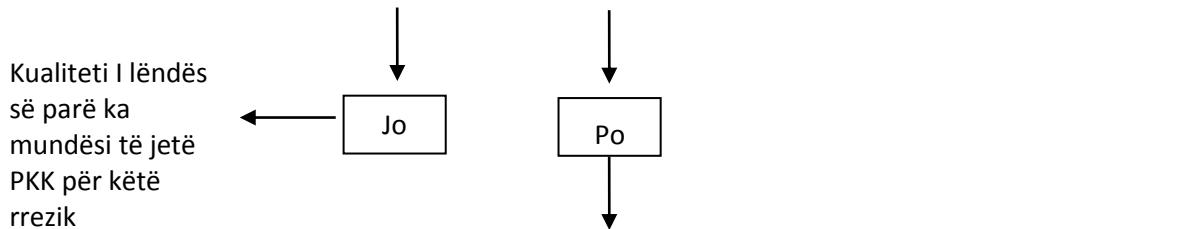
PPK e përgjithshme “Pema e vendimit”



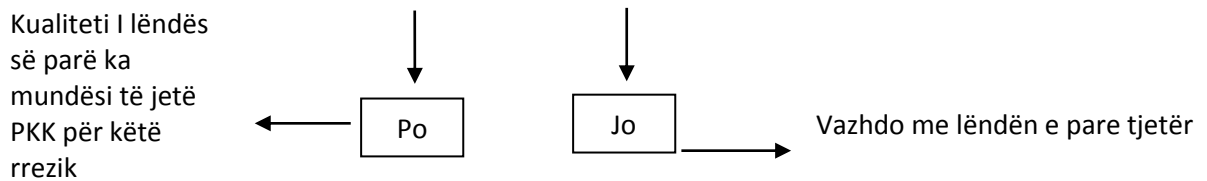
Q1. A ka ndonjë rrezik (të emëruar) që asocion me këtë lëndë të parë?



Q2. Procesimi përfshirë edhe përdorimin korrekt të konsumatorit, a do të garantoj heqjen e rrezikut apo reduktimin në nivel të pranueshëm?



Q3. A është kjo faze e ndërtuar veçanërisht për të eliminuar apo reduktuar ndonjë dukuri të mundshme të rrezikut deri në nivel të pranueshëm?



SEKSIONI XIV - Trajnimi dhe Marrja e Mostrave

Është esenciale që të trajnohet dhe mbikëqyret stafi në mënyrë efektive dhe të vazhdueshme që të sigurohet që ata prodhojnë produktet konditorike në mënyrë të sigurt.

Stafi (punëtorët) duhet të trajnohen me të gjitha metodat e sigurisë që është relevante për punën që ata bëjnë. Gjithashtu duhet bërë mbikëqyrja në atë mënyrë që të verifikohet se apo përcillet metoda e sigurisë në mënyrë të duhur.

14.1 Trajnimi i punëtorëve

Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurohen:

-Punëtorët që janë në kontakt me ushqimin direkt apo indirekt duhet të jenë të udhëzuar dhe trajnuar për çështje të higjienës së ushqimit konform me aktivitetin e tyre të punës.

-Operatorët e biznesit me ushqim janë të obliguar që të sigurojnë aftësimin për të gjithë punëtorët që merren me ushqim.

14.2. Kontrolli i rreziqeve

Ushqimi i sigurt është ai ushqim i cili nuk mund të ketë ndikim të dëmshëm në shëndetin e njerëzve, nëse është prodhuar dhe konsumuar në pajtim me destinimin e tij:

- Ushqimi nuk guxon të plasohet në treg nëse është jo i sigurt.
- Ushqimi konsiderohet jo i sigurt nëse:
 - është i dëmshëm për shëndetin e njerëzve;
 - është i papërshtatshëm për konsumin e njerëzve.
- Gjatë përcaktimit se a është një ushqim i sigurt, duhet të merren parasysh:
 - . kushtet normale të përdorimit të ushqimit nga konsumatori në secilën fazë të prodhimit, procesimit dhe distribuimit;
 - informatat të cilat i janë dhënë konsumatorit, duke përfshirë informatat mbi etiketimin ose informatat që i përkasin të shmangurit të veprimeve

specifike të ndonjë ushqimi apo të një kategorie të ushqimit, të dëmshme për shëndetin e njerëzve.

- Gjatë përcaktimit se a është një ushqim i dëmshëm për shëndetin e njerëzve, merren në konsideratë:
 - efektet e mundshme anësore direkte apo indirekte, afatshkurta apo afatgjata që ndikojnë që ushqimi të jetë i dëmshëm për shëndetin e personit i cili e ka konsumuar e që ndikojnë në brezat e ardhshëm,
 - veprimi i mundshëm kumulativ toksik;
- Gjatë përcaktimit se a është një ushqim i sigurt për konsum të njerëzve, duhet të merret në konsideratë se a është i papranuar ai ushqim për përdorim të destinuar për shkak kontaminimit të tij, nga shkaktarët e jashtëm apo në një mënyrë tjetër, për shkak të kalbjes, prishjes ose shkatërrimit të tij.
- Kur ushqimi përcaktohet se nuk është i sigurt në pikëpamje shëndetësore, apo një pjesë të një serie prodhuese ose të dërgesës së llojit të njëjtë të ushqimit sipas kategorisë dhe përshkrimit, konsiderohet se i gjithë ushqimi i asaj serie të prodhimit apo asaj dërgese, nuk është i sigurt në pikëpamje shëndetësore, përveç nëse vërtetohet e kundërta.

Marrja e mostrës trajtimi dhe identifikimi

Prodhimet e produkteve konditorike duhet të dërgohen në laboratore të akredituara, dhe në bazë të vlersimit të rrezikut të ushqimit dërgohen mostrat në Laborator.

Laboratori duhet të ketë procedura të shpërndarjes dhe të identifikimit të mostrës. Nëse ka mostra të pamjaftueshme ose mostra në kushte të papërshtatshme fizike, ose temperature jokorrekte, paketim i grisur, etiketim i pamjaftueshëm, laboratori duhet të konsultohet me klientin para se të vendosë nëse do ta testojë ose jo mostrën. Në ndonjë rast, kushtet e marrjes së mostrës duhet të tregohen në raportin testues.

Një procedurë për ruajtjen dhe shpërndarjen e mostrave duhet të shkruhet. Mostrat duhet të ruhen deri sa të merren rezultatet e testimit., ose më gjatë nëse kërkohet. Laboratori porcionet e mostrave që njihen të kenë kontaminim të lartë duhet ti dekontaminojë para se të kryejë testimin.

SEKSIONI XV - Dokumenti dhe mbajtja e të dhënave

Mbajtja e dokumentacionit dhe protokolimi i tyre në mënyrë efektive është esenciale për aplikimin e Praktikave të Mira Higjienike. Operatorët e biznesit me ushqim duhet të mbajnë dhe ruajnë regjistra që kanë lidhje me masat e ndërmarra për kontroll të hazardeve në mënyrë të duhur dhe për një periudhë të duhur, në përputhje me natyrën dhe kapacitetin e tyre.

Duhet të ekzistoj dokumenti i përdorimit të metodave dhe procedurave.

Të dhënat gjatë programit të trajnimit të punëtorëve.

Është me rëndësi për operatorin të demonstroj se të gjitha principet janë aplikuar korrekt, dhe dokumentacioni është ruajt (sistemuar) sipas natyrës dhe numrit të operimit.

Dokumentimi i procedurave për të gjitha fazat e procesit janë të përfshirë në manuel dhe kontrollohen nga stafi menaxhues.

Listat kontrolluese:

- 1/Kontrolli i temperaturës
- 2/Pastrimi dezinfektimi
- 3/ Kontrolli i higjienës në ndërmarrje.

SEKSIONI XVI - Planet për Zgjerimin e Veprimtarisë

Çdo ndryshim i sipërfaqes prodhuese duhet të shënohet dhe të bëhet ne bazë të procedurave të cilat kërkojnë standarde higjieno teknike të cilat përcaktohen me ligjë për prodhimet konditorike.

Kontrolla e Temperaturës

Ndërmarrja:

Muaji/Viti: _____ Dhoma/Njësia ose produkti(-et)

Temperature e caktuar: _____ °C Devijimi max. : +/-
_____ °C

Data	Temperatura	Masat e devijimit	Nënshkrimi
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			

Listat kontrolluese C&D

Pastërtia në Banjo

Java kalendarike Pajisjet në vijim duhet të kontrollohen së paku 3 herë në ditë!

Dat a	Koh a	Lavama ni	Aparati I pecetav e për një përdori m	Sapu ni	Tuale ti	Letra e tualet it	Dysheme ja	Nënshkri mi

Masat parandaluese kundër insekteve

Ndërmarrja:

Personi _____

përgjegjës: _____

Nëse aplikohet kompania për kontrollin e insekteve: _____

Data	Zona	Rezultati	Masat	Nënshkrimi

Në rast të shfaqjes së insekteve, lokacioni i kurtheve duhet të shënohet në skicën e ndërmarrjes dhe duhet të përshkruhet në indeks.

Dëshmia e pastrimit dhe dezinfektimit

Ndërmarrja:

Muaji: _____ Viti: _____ Zona: _____

Data	Nënshkrimi I pastruesit	Në rregul	jo në rregul	Nënshkrimi I kontrolluesit	Vërejtje/Masat
1.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
13.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
14.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
15.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
16.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
17.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
18.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
19.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
20.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
21.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
22.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
23.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
24.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
25.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
26.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
27.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
28.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
29.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
30.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
31.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Trajnime te stafit per higjienën

Ndërmarrja:

Vendi/Data:

Kohëzgjatja:

Udhëheqësi I prezentimit:

Temat:

-
-
-
-

Anëtarët/Punëtorët	Vendi i punës	Nënshkrimi

