



UDHËZUES¹ PËR PRAKTIKA TË MIRA
HIGJENIKE PËR MISHTORE
(SHITORE)
pa thertore të tyre

Final Draft Version 0.6.0

15.09.2013

¹ Ky udhëzues i PMH është krijuar në kuadër të projektit të binjakëzimit 'ndihmë të mëtutjeshme për Agjencinë e Ushqimit dhe Veterinarisë së Kosovës ' (KS 10 IB AG 02)



Vërejtje:

Ky Udhëzues është pregaditur enkas për Operatorët e Bisnesit të Ushqimit nga Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë. Ky udhëzues është një dokument në evoluim dhe do të rifreskohet duke marrë parasysh përvojat dhe informatat nga bizneset e ushqimit, autoritetet kompetente dhe akterët të tjerë

Nën udhëheqjen e Znj Iliriana Zymberaj Drejtoresh e Inspektoratit në Agjencinë e Ushqimit dhe Veterinarisë /AUV - Republika e Kosovës është formuar grupi punues për hartimin e udhëzuesit PMH për mishtoret.

Autorët janë:

| | |
|-------------------|----------------------------|
| Iliriana Zymberaj | AUV |
| Mentor Zekaj | AUV |
| Pellumb Resyli | AUV |
| Ibrahim Hoxha | AUV |
| Selatin Kaqaniku | Shoqata e Konsumatorëve |
| Ilir Recica | KE Projekti i Binjakëzimit |

Përmbajtja

| | |
|--|-----------|
| 1. HYRJE..... | 7 |
| 1.1 OBJEKTIVAT DHE FUSHA E VEPRIMIT | 7 |
| 2. PËRGJEGJËSIA E PËRGJITHSHME | 8 |
| 2.1 OPERATORËT E BIZNISJET USHQIMOR | 8 |
| 2.2 AUTORITETI KOMPETENT NACIONAL | 8 |
| 3. PËRDORIMI | 9 |
| 3.1 FUSHA E APLIKIMIT | 9 |
| 3.2 DEFINICIONET | 10 |
| 4. NDERMARJA- PROJEKTIMI DHE HAPËSIRAT..... | 16 |
| 4.1 LOKACIONI..... | 16 |
| 4.2 OBJEKTET..... | 17 |
| 4.3 HAPËSIRAT | 17 |
| 4.3.1 DYSHEMEJA, DRENAZHA, MURET, DYERT DHE TAVANI | 17 |
| 4.3.2 DRITARET | 18 |
| 4.3.3 VENTILIMI | 18 |
| 4.3.4 NDRIQIMI | 19 |
| 4.3.5 HAPËSIRAT E GARDËROBËS..... | 19 |
| 5. PAJISJET..... | 19 |
| 5.1 SIPËRFAQET NË KONTAKT ME USHQIMIN..... | 20 |
| 5.2 HAPËSIRAT PËR LARJEN E DUARVE..... | 20 |
| 5.3 HAPËSIRAT PËR LARJEN E USHQIMIT | 20 |
| 5.4 HAPËSIRAT PËR LARJEN E VEGLAVE..... | 20 |
| 6. KONTROLLI I OPERACIONEVE | 21 |
| 6.1 KONTAMINIMI I KRYQËZUAR (tërthortë) | 21 |

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 6.2. | MONITORIMI I INSTRUMENTEVE..... | 21 |
| 6.3 | KËRKESAT PER MATERIALET E ARDHURA | 22 |
| 6.4 | PAKETIMI | 22 |
| 6.6 | DOKUMENTACIONI DHE SHENIMET | 23 |
| 6.7 | GJURMUSHMËRIA DHE PROCEDUART E KTHIMIT | 24 |
| 6.8 | VETË-KONTROLLI LABORATORIK..... | 25 |
| 7. | KUSHTET SANITARE | 26 |
| 7.1 | MIRËMBAJTJA | 26 |
| 7.2 | PASTRIMI DHE DEZINFEKTIMI..... | 26 |
| 7.3 | SISTEMI I KONTROLLIT TË DËMTUESVE..... | 27 |
| 7.3.1 | Preventiva (Masat parandaluese)..... | 28 |
| 7.3.2 | Monitorimi i dëmtuesve..... | 30 |
| 7.3.2.1 | Inspektimi Vizual | 30 |
| 7.3.2.1.1 | Minjtë dhe brejtësit: | 30 |
| 7.3.2.1.2 | Mushkonja, insektet fluturuese, | 30 |
| 7.3.2.1.3 | Bubat (furtare e zezë) kacabujt: | 30 |
| 7.3.2.1.4 | Anzat: | 31 |
| 7.3.2.1.5 | Zogjtë: | 31 |
| 7.3.2.1.6 | Bubat dhe insektet lëvizëse, veçanërisht në ushqim të thatë apo drithëra | 31 |
| 7.3.2.2. | Monitorimi i pajisjeve..... | 31 |
| 7.3.2.2.1 | Minjtë dhe brejtësit: | 31 |
| 7.3.2.2.2 | Insektet..... | 31 |
| 7.3.2.2.3 | Dokumentimi | 32 |
| 7.3.3 | Kontrolli i dëmtuesve (DDD) | 33 |
| 7.4 | MENAXHIMI ME MBETURINAT | 35 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 7.5 | DOKUMENTACIONI DHE SHENIMET | 35 |
| 8. | HIGJIENA E PERSONELIT..... | 35 |
| 8.1 | STATUSI SHËNDETSOR | 35 |
| 8.2 | SËMUNDJET DHE DËMTIMET | 36 |
| 8.3 | PASTËRTIA PERSONALE | 36 |
| 8.4 | TRAINIMI I PERSONELIT NË HIGJIENË | 36 |
| 8.5 | VIZITORËT | 36 |
| 9. | MAGAZINIMI DHE TRANSPORTIMI | 37 |
| 9.1 | KËRKESAT | 37 |
| 10. | INFORMACIONI MBI PRODUKTIN DHE NGRITJA E VETDIJËS SË KONSUMATORIT | 39 |
| 10.1 | IDENTIFIKIMI I SERIS (LOTIT)..... | 39 |
| 10.3 | ETIKETIMI..... | 39 |
| 10.4 | ANKESAT E KONSUMATORËVE | 39 |
| 11. | TRAINIMET | 40 |
| 11.1 | PËRGJEGJËSITË | 40 |
| 11.2 | PROGRAMET E TRAINIMIT | 40 |
| 11.2.1 | UDHËZIMET DHE MBIKËQYRJA | 40 |
| 11.2.2 | DOKUMENTACIONI..... | 41 |
| 12. | VETE-KONTROLLI PROCEDURAT E BAZUAR MBI PARIMET E HACCP_it. 41 | |
| 12.1 | MBLEDHJA E EKIPIT | 42 |
| 12.2 | PËRSHKRIMI I PRODUKTEVE DHE PËRDORIMI I PARASHIKUAR | 42 |
| 12.3 | KONSTRUKTIMI I DIAGRAMIT RRJEDHES | 42 |
| 12.4 | ANALIZA E REZIKUT - HAZARDIT..... | 42 |
| 12.5 | MASAT KONTROLLUSE | 43 |
| 12.6 | VALIDITETI | 43 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 12.7 | MONITORIMI | 43 |
| 12.8 | VEPRIMET KORRIGJUESE | 43 |
| 12.9 | VERIFIKIMI | 44 |
| 12.10 | DOKUMENTACIONI DHE MBAJTJA E TË DHËNAVE..... | 44 |
| 13. | RREGULLORET DHE UDHËZUESIT KORRESPONDUES | 45 |
| 14. | ANEKSET..... | 46 |
| 14.1 | REFERENCAT | 46 |
| 14.2 | SHEMBUJT | 46 |
| 14.2.1 | Diagrami rrjedhës Fazat e procesit dhe Pikat Kritike të Kontrollit (PKK)..... | 47 |
| 14.2.2 | Përshkrimi dhe regjistrimi i faktorëve të rrezikut, masat parandaluese dhe veprimet korrigjuese | 48 |
| 14.2.3 | Anekset | 52 |
| 14.3 | KEYWORDS | 71 |


Glossary

1. HYRJE

Udhëzuesi është përgatitur nga Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë, grupet punuese duke u bazuar në legjislacionin në fuqi përkatësisht në Ligjin e Ushqimit Nr. 03/L-016, Ligjin e Veterinarisë 2004/21 dhe Rregulloret mbi Pakon Higjienike (Rregulloret Nr. 11/2011 dhe Nr. 12/2011) të transpozuara nga Rregulloret e Parlamentit Europian dhe të Këshillit (KE) 178/2002, (KE) Nr. 852/2004 dhe (KE) Nr. 853/2004. Këto akte ligjore obligojnë operatorët e biznesit ushqimor për të siguruar trajtimin e ushqimit për sigurinë ushqimore në përputhje me parimet e analizës së hazardit dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP – sistemit).

Për më tepër janë marrë parasysh kodet e praktikave ndërkombëtare të rekomanduara nga Codex Alimentarius (rekomanduar nga Kodi Ndërkombëtar i Praktikës Higjienike për mish të freskët (CAC/RCP 11-1976, Rev. 1(1993); Rekomanduar nga Kodi Ndërkombëtar i Praktikës Higjienike për përpunimin e mishit të shpezëve (CAC/RCP 14-1976); Kodi Ndërkombëtar i Praktikës Higjienike për përpunimin e mishit dhe produkteve të shpezëve (CAC / RCP 13-1976, Rev 1 (1985); Kodi i Praktikave Ndërkombëtare të rekomanduara: Parimet e përgjithshme për higjienën e ushqimit (CAC, Higjiena e ushqimit, Teksti bazë, edicioni 2, 1999).

Megjithatë, pasi që është mjaft e vështirë për të identifikuar pikat kritike të kontrollit, si dhe të përcaktohen limitet kritike të paraqitura në shifra në disa biznese të vogla, HACCP sistemi lehtëson aplikimin mjaft fleksibil të kërkesave të Rregullores Nr. 11/2011.

 Burimi i informacioneve të legjislacionit të Kosovës si dhe mundësia e korespondimit të legjislacionit përkatës të BE, pjesërisht ose krejtësisht i transpozua, mund të gjenden në Kapitullin 13.
Numri i përmendur (s) referohen (s) te aktit përkatës ligjor (s).
Kapitulli 13 Nr. 1, 3, 5 dhe 9

1.1 OBJEKTIVAT DHE FUSHA E VEPRIMIT

Qëllimi i përgatitjes së udhëzuesit, është të sigurojë informata shtesë të nevojshme për zbatimin praktik të dispozitave ligjore në vend se të përsëriten informacionet të përcaktuara qartë në legjislacion. Detyrat e përcaktuara në udhëzues nuk mund të zëvendësojnë të gjitha kërkesat e legjislacionit në fuqi. Prandaj, subjektet duhet të kenë njohuri të mira të kërkesave të legjislacionit që rregullon trajtimin e ushqimit dhe të ushqyerit në përputhje me legjislacionin në fuqi. (www.auv-ks.org).

2. PËRGJEGJËSIA E PËRGJITHSHME

2.1 OPERATORËT E BIZNISJET USHQIMOR

Data e gatishmërisë së një subjekti për të vepruar në përputhje me Udhëzuesin duhet të konfirmohet nga përgjegjësi i subjektit. Nga kjo datë, subjektet e tilla janë të obliguara të kenë një plan apo program të HACCP-it në bazë të këtij udhëzuesi. Subjekti fillon të operojë në përputhje me kërkesat e përshkruara dhe përdorimin e dokumentacionit të nevojshëm. Nëse subjekti nuk kryen ndonjë nga veprimet e përshkruara në këtë udhëzues (p.sh. përdorimi i aditivëve të ushqimit), kjo duhet të evidentohet nga personi përgjegjës i subjektit. Nëse subjekti kryen punë shtesë që nuk është e specifikuar me këtë udhëzues (kryen atë në një mënyrë të ndryshme ose shërbehet me dokumentacion të ndryshëm), kjo duhet të përshkruhet veçmas dhe të justifikohet dhe nënshkruhet nga pronari i subjektit ose nga punonjësi përgjegjës për sistemin HACCP dhe duhet të zbatohet si një aneks në udhëzues dhe si pjesë përbërëse të sistemit HACCP. Në fillim të çdo kontrolli zyrtarë e kontrollit të ushqimit duhet të informohen për çdo procedurë të aplikuar në subjekt, nëse ato dallojnë nga ato të përcaktuara në Udhëzues.

2.2 AUTORITETI KOMPETENT NACIONAL

Në përputhje me Ligjin e Ushqimit Nr: 03/L-016, Ligjin Veterinar Nr. 2004/21, Rregullorja Nr.11/2011 dhe Rregullores Nr.13/2011 Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë e Kosovës si Autoritet Kompetent do të zbatojë ligjin e ushqimit dhe të monitorojë verifikojë kërkesat përkatëse të ligjit të ushqimit a janë përmbushur nga operatorët e biznesit ushqimor dhe të ushqyerit në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes. Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë së Kosovës inicon shpërndarjen e udhëzuesit nacional të praktikave të mira higjienike dhe për aplikimin e parimeve të HACCP.

Autoriteti kompetent bënë shpërndarjen dhe zbatimin e këtij udhëzuesi nacional. Operatorët e biznesit të ushqimit mund të përdorin këtë udhëzues në baza vullnetare. Në përputhje me Kapitullin III nenit 8 dhe 9 të Rregullores Nr. 11/2011 mbi Paketën Higjienike, operatorët e biznesit të ushqimit përdorin procedurat e përcaktuara në Udhëzues për zbatimin e parimeve të HACCP me rast krijimi të procedurave të veta të veçanta, auditimi do të vlerësojë përdorimin korrekt të këtyre udhëzuesve.

Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë e Kosovës zhvillon këtë udhëzues në konsultim me përfaqësuesit e biznesit të interesuara të cilat mund të kenë efektet substanciale dhe duke pasur parasysh kodet relevante të praktikave të Codex Alimentarius;

Është planifikuar që udhëzuesi të përmirësohet periodikisht, kështu që ju lutem dërgoni komentet dhe sugjerimet e juaja për:

Agjencia Ushqimit dhe Veterinarisë.

Zona Industriale p.n. Fushë Kosovë 10000 Prishtinë

Kujtim Uka.

Tel.; 038 551 055,

e-mail: kujtim.uka@rks-gov.net

Udhëzuesi është shpërndarë nga AUV.

 Kapitulli 13 Nr 1, 3, 5 dhe 9

3. PËRDORIMI

3.1 FUSHA E APLIKIMIT

Udhëzues për praktika të mira higjienike për mishore (tutje të referuara si "Udhëzues") është menduar për zbatim praktikë të kërkesave të përcaktuara nga legjislacioni i lartpërmendur i Republikës së Kosovës për ndërmarrjet e përpunimit të mishit të freskët, prodhimin dhe përgatitjet e mishit të cilat nuk operojnë sipas një plani individual të HACCP_it.

Qëllimi i këtij Udhëzuesi është që subjektet për përpunim dhe përgatitje e mishit të freskët të bëjnë kontroll të brendshme, përcaktojnë sigurinë e ushqimit - fazat kritike të veprimtarisë, dhe me këtë sigurojnë performancën e subjektit, përmirësimi, mirëmbajtjen dhe rishikimin e sigurisë së ushqimit kryerjen e procedurave të: analizës së rrezikut, përcaktimi i trajtimit të ushqimit ku niveli I ushqimi mund të bëhet i pasigurt, dhe vendosja e pikave kritike të kontrollit ose kryejnë monitorimin e rregullt periodik të sigurisë së menaxhimit. Të gjitha këto procedura duhet të rishikohen rregullisht, analizohen, nëse është e nevojshme të përmirësohen.

Udhëzuesi si edhe pikat kritike të kontrollit (PKK) dhe regjistri i kontrollit të higjienës, urdhëresat lidhur me menaxhimin e sigurisë ushqimore nga udhëheqësi i ndërmarrjes së subjektit dhe dokumentet tjera mbështetëse për gjurmueshmërin e proceseve, lëndës së parë dhe produkteve të gatshme, si dhe legjitimitetin e veprimeve të kryera, dhe zbatimit praktik të masave të përshkruara, krijojnë sistemin e vetë-kontrollit të subjektit të bazuar në parimet e HACCP_it.

3.2 DEFINICIONET

"Gjurmimi" do të thotë aftësinë për të gjurmuar dhe përcjelljen e ushqimit në tere zinxhirin e ushqimit, kjo nënkupton aftësinë për të gjurmuar dhe ndjekur ushqim për konsum njerëzor, ushqimin e kafshëve e cila prodhon ushqim, ajo shërben për të prodhuar ushqim, materiale e lëndës së parë, apo substancat për qëllim të jetë apo që pritet të inkorporohen në prodhimin e ushqimit për konsum njerëzor dhe për ushqimin e kafshëve në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes.

"Dezinfektimi" nënkupton aktin e dezinfektimit duke përdorur teknika të specializuara të spastrimit që shkatërrojnë ose parandalojnë rritjen e mikroorganizmave të afta për infeksione

"Deratizimi" nënkupton një sërë masash për kontrollin e brejtësit, duke përfshirë monitorimin parandalimin dhe çrrënjosjen duke përdorur metoda dhe mjete speciale.

"Dezinsektimi" nënkupton një sërë masash për kontrollin e insekteve dhe kontrollin e pesticideve tjera, duke përfshirë monitorimin, parandalimit dhe çrrënjosjen duke përdorur metoda dhe mjete speciale.

"Konsumatori përfundimtar" nënkupton konsumatorin e fundit të ushqimit që nuk do ta përdorë ushqimin si pjesë të ndonjë operacion të biznesit ushqimor ose aktivitet.

"Materialet në kontakt me ushqimin" nënkupton materialet dhe artikujt të cilat mund të vijnë në kontakt me ushqimin. apo ato që janë në kontakt me ushqimin.

"Faza e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes" do të thotë çdo fazë, duke përfshirë importin, nga dhe duke përfshirë prodhimin primar të ushqimit, deri në dhe duke përfshirë ruajtjen, transportin, shitjen ose furnizimin tek konsumatori përfundimtar.

"Praktika të mira higjienike (PMH)" do të thotë përputhshmëri me të gjitha kërkesat e sigurisë ushqimore dhe higjienës së ushqimit bazuar në legjislacionin në fuqi.

"Ushqimet e ndjeshme (që prishen)" do të thotë ushqimet të freskëta, të ftohta, të ngrira ose thellë të ngrira, që duhet të ruhen dhe transportohen në temperaturë të caktuar e cila i mban ato të sigurt dhe në përputhje me kërkesat ligjore.

"Aditivët (quantum satis - aq sa duhet)" do të thotë sasia e ushqimit aditivët të përdorura në pajtim me praktikën e mirë të prodhimit vetëm në sasi të nevojshme për të arritur objektivin e deklaruar dhe jo mashtruese për konsumatorët.

"Ndërmarrjet" nënkupton çdo operator të biznesit ushqimit.

"Nëse është e nevojshme (ku është e nevojshme)" do të thotë nëse është e domosdoshme për të siguruar sigurinë e ushqimit dhe përshtatshmërinë ushqyese.

"Cilësia" nënkupton grupin e produkteve të ushqimit të cilat i plotëson nevojat specifike të konsumatorit, sigurinë, cilësinë dhe kërkesat e tjera të detyrueshme me ligje.

"Veprimet korigjuese" nënkupton procedurat e aplikuara në rast të devijimit në mënyrë për të rivendosur menaxhimin e faktorëve të rrezikut, për të bërë një produkt të sigurt, ose për të parandaluar atë nga dalja në treg.

"Kufiri kritik" do të thotë kriteret që nuk duhet të tejkalohen në pikat kritike të kontrollit për të siguruar sigurinë e produktit.

"Kontaminimi i kryqëzuar" (tërthortë) nënkupton transferimin e mikroorganizmave ose substancave të tjera jo-ushqimore të origjinës kimike apo biologjike, trupave të tjerë të huaja nga një lloj i lëndëve të para në një tjetër ose kontaminimit të produkteve finale nga mjedisi ose burimeve tjera të ndotjes.

"Ushqimi" (ose produktet ushqimore) do të thotë çdo substancë apo produkt i përpunuar, pjesërisht i përpunuar ose i papërpunuar, me qëllim që të konsumohet nga njerëzit. Në ushqim përfshihen pijet, çamçakëz, dhe çdo substance tjetër, duke përfshirë ujë, me qëllim i inkorporuar në ushqim gjatë prodhimit, përgatitjes apo përpunimit. Përkufizimi i ushqimit nuk përfshinë ushqimin e kafshëve të gjalla, bimët para vjeljes, produkte medicinale, kozmetike, duhan dhe produkte të duhanit, substance narkotike apo psikotrope, mbetjeve dhe kontaminuesëve.

"Higjiena e ushqimit" (në tekstin e mëtejshëm si "higjienë") nënkupton masat dhe kushtet e nevojshme për të kontrolluar rreziqet dhe për të siguruar rregullshmërinë e ushqimit për konsum njerëzor.

"Trajtimi i ushqimit" do të thotë çdo efekt në ushqim apo çdo veprim që përfshin ushqimin ose komponentët e saj individuale (duke përfshirë prodhimin e ushqimit, përgatitja, përpunimin, paketimin, mbajtjen, ruajtjen, transportin, shpërndarjen, furnizimin, vendosje për shitje dhe shitje) që mund të ndikojnë në sigurinë e ushqimit, cilësinë dhe vlerat ushqyese.

"Zona e Trajtimit të Ushqimit" nënkupton vendndodhjen e ndërmarrjeve publike ose private ligjore (duke përfshirë territorin, ndërtesat dhe automjetet) ku ushqimi është trajtuar.

"Biznesi i Ushqimit" nënkupton çdo ndërmarrje, qoftë për fitim apo jo dhe qoftë publike apo private, kryerjen e çdo aktiviteti lidhur me çdo fazë të prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimit.

"Operatori i biznesit të ushqimit (OBU)" nënkupton personat fizikë apo juridikë të regjistruar për të kryer aktivitete të caktuara të biznesit të ushqimit për konsum njerëzor përgjegjësia për të siguruar aplikimin e dispozitave ligjore dhe akteve të tjera ligjore për ushqimin, brenda biznesit që ai / ajo e menaxhon.

"Mbajtës i Ushqimit" do të thotë personi fizik ose juridik, përgjegjës për të siguruar se kërkesat e ligjit të ushqimit janë plotësuar në biznesin e ushqimit nën kontrollin e tij.

"Shitje me Pakicë" do të thotë dhe trajtimin dhe / ose përpunimin e ushqimit dhe ruajtjen e tij në pikën e shitjes ose ofrimit të konsumatorit final, dhe përfshin терминаlet e shpërndarjes, operacionet e hoteleri, mensat e fabrikave, furnizim me ushqim i institucioneve, restoranteve dhe shërbime të tjera ushqimore të ngjashme, dyqane, qendrat e shpërndarjes në supermarkete si dhe të shitoreve me shumicë.

"Produkte të papërpunuara" do të thotë ushqime të cilat nuk i janë nënshtruar përpunimit, dhe përfshijnë produktet që janë ndarë, prerë, rrisa, pa kockë, të grirë, të rrjepura, copëtuara, pastruara, shkurtuara, bluar , të ftohta, të ngrira, thellë- ngrira apo të shkrira

"Devijimi" nënkupton shkelje të kufirit kritik dhe përkeqësimin e sigurisë së produktit.

"Paketimi" nënkupton vendosjen e një apo më shumë ushqimeve të mbështjella në një enë të dytë, si dhe në fund në kontejner/kuti.

"Vendosja në treg" nënkupton mbajtjen e ushqimit për qëllim të shitjes, duke përfshirë ofertën për shitje ose ndonjë formë tjetër të bartjes, me apo pa pagesë, si dhe shitja, shpërndarja dhe forma të tjera të transferimit.

"Mikroorganizmat patogjene" do të thotë sëmundje-shkaktuar nga bakterit, viruset dhe mikroorganizmave të tjera.

"Hazardi - Rrezikshmëria" nënkupton faktorin biologjik, kimik apo fizik në ushqimin për njerëz dhe ushqimin për kafshë apo gjendja e ushqimit për njerëz dhe ushqimit për kafshë, me mundësi të ndikimit të dëmshëm në shëndetin e njerëzve dhe kafshëve.

"Përpunimi" nënkupton çdo veprim që ndryshon thelbësisht produktin fillestar, duke përfshirë ngrohjen, tymosjen, pjekjen, tharjen, mëlmesa, nxjerrjen ose një kombinim i këtyre proceseve.

"I pari brenda, i pari jashtë" nënkupton parimin bazë mbi të cilin produkt që vjen në fillim është i pari për t'u shitur.

"Masë parandaluese" nënkupton çdo faktor fizik, kimik apo një faktor tjetër të cilët mund të përdoren për të kontrolluar dhe identifikuar faktorët e rrezikut për të siguruar, sigurinë e ushqimit.

"Rreziku" nënkupton peshën e mundshme të veprimit të dëmshëm të rrezikut për shëndetin e njerëzve, shëndetin e kafshëve, pesha e efektit, si rrjedhojë e hazardit - rrezikshmërisë.

"Analiza e rrezikut" nënkupton procesin i cili përbëhet nga tri komponent të ndërlidhura ndërmjet veti: vlerësimi i rrezikut, menaxhimi i rrezikut dhe informimi mbi rrezikun.

"Vlerësimi i rrezikut" nënkupton procesin e bazuar shkencërisht i cili përbëhet nga katër faza: identifikimi i rrezikut, kategorizimi i rrezikut, vlerësimi i ekspozimit dhe kategorizimi i rrezikshmërisë.

"Menaxhimi i rrezikut" nënkupton një proces nëpërmes të cilit bëhet krahasimi i mundësive të veprimit të organeve kompetente lidhur me rrezikun në bashkëpunim me pjesëmarrësit e interesuar, duke marrë parasysh vlerësimin e rrezikut dhe faktorët tjerë relevant e nëse është e nevojshme edhe procesin e përzgjedhjes së masave preventive adekuate dhe mënyrat e kontrollit.

"Faktorët e rrezikut" nënkupton çdo faktor biologjik, kimik apo fizik që mund të jetë shkaku i pasigurisë ushqimore (p.sh. Mikroorganizmat, mbetjet e detergjenteve, qelqi thyer, etj.)

"Sistemi i analizës së rrezikut dhe pikat kritike të kontrollit (HACCP)" nënkupton sistemin e identifikimit, vlerësimit dhe menaxhimit të faktorëve biologjik, kimik ose fizik që mund të luajnë një rol në sigurinë ushqimore, e cila është aplikuar në trajtimin e zonave për ushqim për qëllime të vetë-kontrollit.

"Siguria" nënkupton kombinim e të gjitha kërkesave legjislative për ushqim dhe trajtimin e ushqimit, e cila siguron se konsumi i ushqimeve në kushte normale të përcaktuara nga prodhuesi ose kushte të arsyeshme të parashikueshme të përdorimit, duke përfshirë afat-gjatësinë e përdorimit, nuk paraqesin ndonjë rrezik për shëndetin ose jetën e konsumatorit ose, rreziku nuk është më i lartë se ajo e

përcaktuar me legjislacion si të pranueshme dhe është në përputhje me një nivel të lartë të mbrojtjes së konsumatorit.

"Monitorimi" nënkupton metodat vëzhguese dhe matëse që synojnë vlerësimin e një PKK që është kontrolluar.

"Pika kritike të kontrollit (PKK)" nënkupton çdo pikë në procesin e trajtimit të ushqimit, të analizës së rrezikshmërisë dhe pika kritike e kontrollit të sistemit (HACCP) ku rrezikshmëria është e kontrolluar, stabilizuar, eliminuar ose reduktuar në një nivel të pranueshëm.

"Trungu (struktura) e vendimit PKK" nënkupton lista e pyetjeve të hartuara për të përcaktuar nëse një pike e procesit është pikë kritike e kontrollit (PKK) ose një pike e thjeshtë e kontrollit.

"Kontaminimi" nënkupton praninë ose paraqitjen e rrezikshmërisë.

"Shkaktari" (Kontaminanti) nënkupton çdo shkaktar jo-ushqimor me origjinë kimike ose biologjike apo ndonjë shkaktar tjetër i huaj që jo qëllimisht është shtuar në ushqim, me përjashtim të aditivëve të ushqimit, e cila shfaqet në procesin e trajtimit ose si pasojë e ndotjes së mjedisit dhe ushqimit.

"Ushqim të përshtatshëm" nënkupton ushqim i përshtatshëm për konsumim njerëzor, i cili plotëson kërkesat e higjienës.

"Menaxhmenti" nënkupton menaxhimin e lëndës së parë, produkteve ushqimore dhe trajtimin e parametrave operues (kushtet) për të siguruar përputhshmërinë e tyre me kriteret e sigurisë së përcaktuar.

"Lëndët e para" nënkupton materialet e përpunuara, gjysmë të përpunuara ose të papërpunuara ose ushqime që janë përdorur në prodhimin e ushqimeve të tjera dhe të përfshira në produktin final në formën e tyre origjinale ose të ndryshuar.

"Personi përgjegjës" do të thotë pronari i mishtores apo personi i autorizuar nga pronari i cili është ligjërisht përgjegjës për aktivitetet e mishtores.

"Mishi" nënkupton pjesët e ngrënshme të kafshëve, të referuara në pikat 1.1 deri 1.7, duke përfshirë edhe gjakun.

"Kafshët thundrake" nënkupton kafshët shtëpiake të llojit të gjedhit (përfshirë llojet e Bubalove dhe Bizonëve) kafshët e llojit të derrit, deles dhe dhisë dhe njëthundrakët shtëpiake.

“Shpezë” nënkupton zogjtë e fermës ,përfshirë zogjtë të cilët nuk konsiderohen si shtëpiak por të cilët janë kultivuar si kafshë shtëpiake, me përjashtim të makushëve.

“Lagomorfe” nënkupton lepujt, lepujt e egër dhe brejtësit.

“Kafshë e egër” Nënkupton: thundrakët e egër dhe lagomorfet, si dhe gjitarët e tjerë tokësor të cilët gjahtohen për konsum dhe konsiderohen se janë kafshë të egra nën ligjin e aplikueshëm të Kosovës, përfshirë gjitarët të cilët jetojnë në teritor të mbyllur nën kushtet e lirisë të ngajshme me ato të kafshëve të egra; dhe zogjtë e egër të cilët gjahtohen për konsum.

“Kafshët e gjahut të kultivuara” nënkupton gjitarët tokësor të egëra të kultivuara në fermë, të tjera nga ato të referuara në pikën 1.1.

“Kafshët e vogla të gjahut” nënkupton shpezët e egëra dhe lagomorfët të cilët jetojnë të lirë në ambient.

“Kafshët e egra të mëdha” nënkupton gjitarët e egër tokësor të cilët jetojnë në ambient të lirë dhe të cilët nuk përfshihen në grupin e definuar si kafshë të vogla të egra.

"Mishtore" nënkupton një operator te biznesit ushqimor të angazhuar në trajtimin e mishit të freskët, mishit të grirë ose mishit të përgatitur (tutje të referuara si "produktet") dhe furnizimin me mish të freskët, mish të grirë dhe mishit të përgatitur direkt për konsumatorët.

"Përgatitjet e mishit" (Gjysëmproduktet nga mishi) Nënkupton mishin e freskët, duke përfshirë mishin e ndarë në copa i cili përmban aroma dhe aditivë ose i cili i është nënshtruar procesit të përpunimit, I pamjaftueshëm që të modifikoj strukturën e fibrave të muskujve të mishit për të eliminuar karakteristikat e mishit të freskët.

“Mish i grirë i freskët (mish i grirë)” Nënkupton mishin i cili është grirë në copa dhe përmban më pak se 1% kripë.

“Karkaset” nënkupton trupin e kafshës pas therjes dhe largimit të lëkurës.

"Shënjimi Shëndetësor" nënkupton vulosje që tregon vendin e prodhimit të produktit të kafshëve dhe numrin e miratuar veterinar të subjektit që e ka prodhuar atë, ose një shenjë që tregon se kontrolli publik është kryer para se ajo është vendosur ne treg.

“Mish i freskët” nënkupton mishin i cili nuk është i nënshtuar procesit të konservimit, përveç ftohjes, ngrirjes ose ngrirjes së shpejt, përfshirë mishin e mbyllur me vakum ose të mbështjellur nën kushte atmosferike të kontrolluar.

“Të brendshmet të ngrënshme” nënkupton mishin e freskët përveç atij të karkasit duke përfshirë organet e brendshme dhe gjakun.

“Organe të brendshme” nënkupton organet e gjoksit, abdomenit, dhe zgavrës së pelvikut si dhe trakea, ezofagu dhe rrëcoku i zogjve.

“Mishi i Ndarë Mekanikisht ose MNM” nënkupton mishin e përfituar nga largimi i mishit nga eshtrat ose nga karkaset e shpezëve, duke përdorur mjetet mekanike i cili rezulton me modifikimin e strukturës së fibrave të muskujve .

“Thertore” nënkupton subjekt i cili përdoret për therjen, largimin e lëkurës së kafshëve dhe organeve të brendshme, dhe mishi i së cilave është dedikuar për konsum human.

“Fabrika për copëtimin e mishit” nënkupton ndërmarrjen për largimin e mishit nga eshtrat dhe copëtimin e mishit.

“Ndërmarrje e përpunimit të kafshëve të gjahut” nënkupton secilën ndërmarrje në të cilën përfitohet ose përgatitet mishin e kafshëve të gjahut pas gjuetisë dhe i cili dedikohet për plasimin në treg.

“mbështjellja” nënkupton vendosjen e prodhimit ushqimor në një mbështjellës apo kontejner në kontakt të drejtpërdrejtë me prodhimin ushqimor, dhe vet mbështjellësin apo kontejnerin;

“paketimi” nënkupton vendosjen e një apo më shumë prodhimeve ushqimore të mbështjellura në një kontejner të dytë, dhe vet kontejnerin e fundit;

"Produkte me prejardhje shtazore" nënkupton kafshët e therura ose të ngordhura, pjesët e tyre të trupit të kafshëve ose produkte jo të destinuar për konsum njerëzor, duke përfshirë ovulëve, embrioneve dhe spermës.

4. NDERMARRJA- PROJEKTIMI DHE HAPËSIRAT

4.1 LOKACIONI

Varësisht nga natyra e punëve dhe rreziqet të cilat shoqërojnë këto punë, lokalet, pajisjet dhe objekte duhet të projektohen dhe ndërtohen për të siguruar që:

Të minimizoj kontaminimet dhe ndotjet;

Projektimi dhe planifikimi mundësojnë mirëmbajtje të përshtatshme për pastrim dhe dezinfektim si dhe minimizim të kontaminimit nga ajri;

Sipërfaqet, materialet e në veçanti ato të cilat janë në kontakt me ushqimin, janë jo toksike dhe lehtë të mirëmbahen;

Kushtet e duhura për temperaturë, lagështi dhe kontrolle tjera janë në dispozicion;

Ekziston mbrojtja efektive nga dëmtuesit.

4.2 OBJEKTET

Objekti preferohet të jetë i vendosur në vend ku ambienti nuk është i ndotur. Hapësirat e përdorura për përpunimin e mishit të freskët duhet të jenë të pajisur me termometër dhe temperatura² e hapësirës duhet të mbahen në jo mbi 12 °C. I gjithë procesi teknologjike duhet të kryhet menjëherë për të parandaluar riprodhimin e mikroorganizmave në mish

Fazat e proceseve trajtimit të mishit të freskët duhet të shpërndahen në vazhdimësi dhe në mënyrë adekuate për të parandaluar kontaktin dhe Kros-kontaminimin midis produkteve ushqimore.

4.3 HAPËSIRAT

Hapësirat duhet të sigurojnë kushte adekuate për trajtimin e produkteve të kafshëve; dhoma të veçanta² duhet të jenë në dispozicion për prerje dhe bluarjen e mishit të freskët, për prodhimin e mishit dhe përgatitjet dhe deponimin në njësi frigoriferike. Nëse është e nevojshme, të gjitha njësit frigoriferike, nëse ka më shumë se një, atëherë në njësit frigoriferike duhet të vendosen numra. Temperaturat e tyre duhet të regjistrohen ([Aneksi 2](#)).

4.3.1 DYSHEMEJA, DRENAZHA, MURET, DYERT DHE TAVANI

Dyshemetë duhet të jenë të qëndrueshme ndaj ujit, jo absorbuese, që mund të lahen dhe pastrohen lehtë, jo të rrëshqitshme, të drejta dhe të mbuluara me priza (për kullim të ujit),

Kanalet e drenimit duhet të jenë të përshtatshme për qëllimin e synuar. Ato duhet të jenë të dizajnuara dhe të ndërtuara për të shmangur rrezikun e kontaminimit. Kur kanalet e drenimit janë plotësisht ose pjesërisht të hapura, ato duhet të jenë

² Nuk aplikohet për ndërmarrjet e shitjes me pakicë që furnizojnë me ushqim me prejardhje shtazore vetëm si një aktivitet marginal, të lokalizuar dhe të kufizuar

të dizajnuara në mënyrë që të sigurohet se mbeturinat nuk rrjedhin nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër, në veçanti në zonën ku janë ushqimet ku mund të paraqesin një rrezik të lartë për konsumatorin e fundit.

Sipërfaqet e mureve duhet të mirëmbahen në gjendje të mirë dhe lehtë për tu pastruar, kur është e nevojshme, për tu dezinfektuar. Kjo do të kërkojë përdorimin e materialeve të papërshkueshme - jo-absorbues, materiale që lahen dhe jo-toksike dhe kërkon një sipërfaqe të lëmuar deri në një lartësi të përshtatshme për operacionet, përveç nëse operatorët e biznesit të ushqimit mund ti përmbushin kriteret e autoritetit kompetent për përdorimin e materiale tjera të përshtatshme.

Dyer që janë lehtë për tu pastruar dhe dezinfektuar të ndërtuara nga materiali anti korodues.

Tavanet apo sipërfaqet e brendshme të çatisë që janë lehtë për të pastruar dhe të ndërtuara në mënyrë për të parandaluar akumulimin e pluhurit dhe derdhje e grimcave dhe për të ndaluar zhvillimin e mykut të padëshirueshëm.

4.3.2 DRITARET

Dritaret dhe hapje të tjera të janë të konstruara për të parandaluar akumulimin e pluhurit. Ato të cilat mund të hapen për mjedisin e jashtëm, të pajisen me rrjetat kundër insekteve të cilat mund të hiqet lehtë për tu pastruar. Dritaret duhet të mbahen të mbyllura dhe të fiksuara mirë gjatë prodhimit.

4.3.3 VENTILIMI

Duhet të ketë ventilim natyror ose artificial, i cili siguron ruajtjen e temperaturave brenda hapësirës ku produktet ushqimore mbahen dhe ruhen.

Ventilim adekuat natyror apo artificial nënkuptojmë, ventilimin që duhet të:

- reduktoj kontaminimin e ushqimit nga ajri, si p.sh nga aerosolët dhe pikat e kondensimit,
- kontrolloj temperaturën e ambientit
- kontrolloj aromat e pa këndshme të cilat mund të ndikojnë në përshtatshmërinë e ushqimit; dhe
- kontrolloj lagështinë, aty ku është e nevojshme për të siguruar sigurinë dhe përshtatshmërinë e ushqimit.

Sistemet e ventilimit duhet të projektohen dhe ndërtohen në mënyrë që ajri të mos kalojë nga zonat e kontaminuara në të pastra, kur është e nevojshme ato në mënyrë adekuate të mund të mirëmbahen dhe të pastrohen.

Ventilimi adekuat bëhet për të parandaluar ngritjen e tepërt të temperaturës, kondensimit me avull apo pluhur, për të mundësuar largimin e ajrit të kontaminuar. Në rast rreziku nga kontaminimi i tërthortë duhet të vlerësohen dhe masat paraprake duhet të ndërmerren, p.sh shmangja e lëvizjes së ajrit nga hapësirat e kontaminuara në ato të pa kontaminuara. Është e vështirë apo gati e pamundur për të përcaktuar kushtet e duhura sepse dhomat janë përdorur për qëllime të shumëfishta; për pirjen e duhanit, zierjen etj. në temperatura të ndryshme dhe lagështi

4.3.4 NDRIQIMI

Ndriçimi adekuat natyral apo artificial duhet të sigurohet nga ndërmarrja për të mundësuar që të punohet në mënyrë higjienike. Intensiteti duhet të jetë i përshtatshëm me natyrën e operacionit. Ndriçimi duhet të jetë i mbrojtur për të siguruar që ushqimi nuk është i ndotur nga poqat e thyer apo materialet tjera.

4.3.5 HAPËSIRAT E GARDËROBËS

Ndërmarrja duhet të ketë dhoma të shërbimeve për përmbushjen e kërkesave ligjore. Personeli që merret me trajtimin e mishit mund të përdor dhoma të përbashkëta të shërbimeve të një ndërmarrjeje, nëse ato plotësojnë kërkesat e përcaktuara në udhëzues. Megjithatë, një dhomë për ruajtjen e robave të jashtme të personelit të izoluar nga mjedisi (në mënyrë për të parandaluar kontaminimin) duhet të organizohet në hyrjen e objekteve të trajtimit të mishit. Është e rekomanduar për të instaluar një lavaman me një rrjedhë të lehtë të ujit të nxehtë, të ftohtë apo të përzier me temperaturën e duhur për larjen e duarve. Detergjent për pastrimin dhe dezinfektimin e duarve, si dhe pajisjet higjienike për tharjen e duarve duhet të sigurohen pranë lavamanit.

5. PAJISJET

Në ndërmarrjet të cilat merren me mish të freskët, pajisjet dhe veglat e punës duhet të jenë rezistente ndaj korrozionit, të pastra, të dizajnuara dhe të prodhuara për të përmbushur kërkesat dhe standardet teknologjike, lehtë për t'u pastruar dhe për t'u mirëmbajtur dhe të sigurta për veprime.

Pajisjet të cilat nuk përdoren duhet të largohen nga hapësirat e trajtimit të mishit.

Ndërmarrjet duhet të përdorin pajisje për ftohje të tillë që mundëson ruajtjen e temperaturës së kërkuar në njësinë e frigoriferëve. Njësitë e frigoriferëve duhet të jenë të pajisura me një sistem të nxjerrjes së ajrit të kondensuar për të parandaluar kontaminimin e mishit të freskët, lëndëve të para ose produkteve të tjera.

Termometrat duhet të jenë të pastër, operativ, të mirëmbahen siç duhet dhe të përgatitur për veprim. Rekomandohet që termometra në njësinë e frigoriferëve të shënjohen me numra.

5.1 SIPËRFAQET NË KONTAKT ME USHQIMIN

Të gjitha pajisjet, të cilat vijnë në kontakt me mishin e freskët ose gjatë përgatitjes së tij, duhet mirë të pastrohen dhe të dezinfektohen ([Aneksi 13](#)).

5.2 HAPËSIRAT PËR LARJEN E DUARVE

Një ndërmarrje e trajtimit të mishit të freskët duhet të ketë një numër adekuat të lavamanëve dhe tualeteve në shërbime për stafin. Tualetet duhet të jenë të ventuiluar mirë dhe të ndriçuara mirë. Tualetet nuk duhet të kenë qasje direkt në dhomat, ku trajtohet ushqimi.

Tualetet duhet të jenë të pajisur me lavaman dhe çezmat me ujë të nxehtë dhe të ftohtë si dhe sapun për larjen e duarve, dezinfektues për duar me veprim të shpejtë dhe pajisje për tharjen e duarve, peshqir, letër për një përdorim. Duhet të ketë numër të mjaftueshëm të kontejnerëve për mbeturina me qese plastike.

5.3 HAPËSIRAT PËR LARJEN E USHQIMIT

OBU-të që merren me trajtimin e ushqimeve me origjinë shtazore dhe ushqimet me origjinë jo-shtazore duhet të kenë një numër adekuat të lavamanëve për larje dhe përgatitje.

5.4 HAPËSIRAT PËR LARJEN E VEGLAVE

Ndërmarrja duhet të siguroj kushtet adekuate për larjen dhe dezinfektimin e pajisjeve, veglave dhe instrumenteve të punës.

Thikat duhet të pastrohen dhe dezinfektohen pas përdorimit. Është ideale nëse thikat dezinfektohen në sterilizues. Aty ku veglat e punës dezinfektohen me ujë të ngrohtë, temperatura duhet të jetë së paku +82 ° C.

6. KONTROLLI I OPERACIONEVE

6.1 KONTAMINIMI I KRYQËZUAR (tërthortë)

Është e ndaluar mbajtja e substancave kimike helmuese dhe substanca të tjera (të përdorura për mirëmbajtjen e pajisjeve, etj) në të njëjtin mjedis ku përpunohet mishi i freskët. Ndërmarrja duhet të ketë një vend të veçantë ose një kthinë të mbyllur me çelës caktuar për ruajtjen e substancave të tilla.

Thikat duhen të jenë të shënuara dhe të përdoren ekskluzivisht për prerjen e llojit të caktuar të mishit apo të produkteve. Prerja e llojeve të ndryshme të mishit (p.sh. gjedhe dhe shpezë) duke përdorur të njëjtën thikë është e ndaluar, me përjashtim nëse ajo thikë është e larë dhe e dezinfektuar para përdorimit. Një thikë e veçuar dhe e shënuar duhet të përdoret për perimet.

Kontejnerët të cilët përdoren për trajtimin dhe/ose ruajtjen e ushqimit duhet të jenë të tillë që të mbrojnë produktet nga kontaminimi dhe të sigurojnë ruajtjen e tyre nën kushtet adekuate higjienike.

Mishi i freskët i trajtuar dhe procesimi i tij duhet të jete i mbrojtur nga kontaminimi. Ai duhet të trajtohet duke përdor teknologji të atillë të cilat e mbrojnë mishin e trajtuar në mënyrë të duhur nga kontaminimi.

Mishi i freskët i ngrirë duhet të shkrihet në kushte higjienike, të përshtatshme, sa më shpejtë të jetë e mundur për të parandaluar riprodhimin e mikroorganizmave. Ai duhet të trajtohet menjëherë.

Nëse temperatura e produkteve ushqimore është më e lartë se sa që kërkohet nga ligjet në fuqi ose të specifikuara në paketim, atëherë duhet ti përmbahen udhëzimeve. Çdo ndërmarrje duhet të ketë udhëzime të tilla. Ndërmarrja mund të përcaktojë procedurat për përshtatjen e temperaturave individualisht ose mund të përdorin shembullin e dhënë në [Aneksin 6](#). Personat të cilët merren me përpunim të mishit do të vetëdijesohen për koordinimin e procedurave.

6.2. MONITORIMI I INSTRUMENTEVE

Mishi i freskët dhe përgatitja e tij duhet të mbahet në temperaturën e rregulluar nga prodhuesi ose sipas legjislacionit në fuqi. Temperaturat e pranimit dhe ruajtjes të mishit të freskët, si dhe devijimet e temperaturës dhe veprimet korigjuese duhet të regjistrohen - shënohen. ([Aneksin 1](#) dhe [2](#)). Të dhënat dhe mbajtja e shënimeve do të inspektohen dhe do të rishikohen periodikisht nga përgjegjësi i ngarkuar në ndërmarrje.

Vërejtje: Në kërkesë të personit zyrtar (Inspektorit) duhet te prezantohet regjistri i shënuar i temperaturave.

Temperatura në njësinë e frigoriferëve duhet të matet në sipërfaqen (pjesën) me te ngrohet të mundshme, ku është mbajtur produkti dhe temperaturat duhet të regjistrohen çdo ditë në tabelën e dhënë në [Aneksin 2](#).

Personi përgjegjës i caktuar nga kreu i ndërmarrjes duhet të kontrollojë përshtatshmërinë e temperaturës në të gjitha njësitë e frigoriferëve të paktën një herë në ditë. Gjatë inspektimit të tillë temperatura do të matet në mes produkteve duke përdorur një termometër të testuar dhe kalibruar. Temperatura duhet të shënohet në tabelën ([Aneksin 2](#)). Temperatura ndërmjet produkteve duhet të matet të paktën për 5 minuta.

6.3 KËRKESAT PER MATERIALET E ARDHURA

Në momentin e pranimit, duhet të behet kontrolli organoleptik i mishit të freskët. Ato duhen të jenë të pandryshuara. Nëse ka ndryshime organoleptike mishi nuk do të pranohet.

Temperatura e mishit të freskët i transportuar do të kontrollohet dhe duhet të regjistrohet në pranimin e tij. Temperatura do të matet brenda mishit të freskët. Në qoftë se mishi është i ngrirë dhe i paketuar, temperatura do të matet duke futur termometrin midis paketave.

Aditivët e ushqimit duhen të dozohen saktësisht dhe nuk duhet të tejkalojnë nivelet e lejueshme të konsumit të specifikuar ne legjislacionit ne fuqi (ose Standardeve Evropiane). Dozimi duhet të kryhet duke përdorur pajisje të testuara dhe kalibruara ku ato duhet të inspektohen në bazë të dispozitave të ligjeve dhe rregulloreve.

Kontrolli për dozimin dhe regjistrimin e kufizuar të aditivëve të ushqimit do të kryhet duke e mbajtur në shënim ([Aneksin 3](#)). Shënimi duhet të specifikojë në cilat produkte janë shtuar aditivët e ushqimit me emrat e treguar të produkteve.

6.4 PAKETIMI

Paketimi i mishit të freskët dhe / ose lëndës së pare nuk guxon të përmbajë dëmtues, insekte ose ndonjë gjurmë të pranisë së tyre, gjegjësisht të ketë brejtës, dhe jashtëqitje etj.

Kur ndërmarrja, në ambientet e saj kryen përgatitjen, mbështjelljen ose paketimin e mishit të freskët, duhet të ketë një hapësirë të veçantë apo një vend i cili duhet

të jetë i dizajnuar për këtë proces teknologjik, i cili plotëson kërkesat higjienike, dispozitat ligjore dhe rregulloreve.

6.5 FURNIZIMI ME UJË

Çdo ndërmarrje duhet të përdor vetëm ujin e pijshëm të sigurt i cili përmbush kërkesat e cilësisë. Ndërmarrjet duhet të kryejnë monitorimin e ujit, në përputhje me procedurën e parashikuar me ligj.

Nëse një ndërmarrje përdor ujë të pijshëm nga një burim uji individual, ajo do të kryejë monitorimin e ujit të pijshëm, d.m.th mbledh mostrat dhe testet mikrobiologjike të ujit të paktën një herë në tre muaj. Rezultatet e testit duhet të ruhen dhe, nëse është e nevojshme, t'u dorëzohen zyrtarëve të kontrollit të ushqimit.

Ndërmarrja e prodhimit të mishit, e cila bën përgatitjen dhe shitjen e mishit të freskët duhet të furnizohet me ujë të pijshëm të sigurt qendror i cili përmbush kërkesat e sigurisë dhe cilësisë së ujit.

Sasia dhe presioni i mjaftueshëm i furnizimit me ujë duhet të përmbushë kërkesat e përcaktuara për sigurimin e ujit të pijshëm.

Hapësirat ku bëhen përgatitjet e mishit të freskët duhet të jenë të pajisura me të paktën dy vaska me ujë të nxehtë dhe të ftohtë të rrjedhshëm. Duhet të jenë çashmet mikse, mundësisht jo të kontrollohen me dorë, duke siguruar temperaturën e duhur të ujit.

Në rast të një aksidenti në sistemin e furnizimit me ujë dhe kanalizimet apo ndonjë dëmtim në furnizimin me ujë të ftohtë apo të nxehtë, duhet të ndalet përpunimi i mishit derisa të eliminohen defektet. Mishi i freskët i përpunuar dhe / ose mishi i përgatitur duhet të vendoset menjëherë në frigoriferë.

6.6 DOKUMENTACIONI DHE SHENIMET

Mbajtja e dokumentacionit dhe protokollet është thelbësore për zbatimin e Praktikave të Mira Higjienike.

Dokumentacioni duhet të ekzistojë në relacion e përdorimit të metodave dhe procedurave

Të dhënat e programeve të trajnimit për punonjësit (p.sh. Numrat, emrat e trajnerëve dhe të trajnuarve)

Është e rëndësishme që operatori të demonstrojë se të gjitha parimet të zbatohen si duhet, dhe dokumentacioni është mbajtur (vendosur) në bazë të natyrës dhe numrit të operacioneve.

Dokumentacioni i procedurave për të gjitha fazat e procesit të përfshihet në udhëzuesin dhe është kontrolluar nga Menaxhmenti.

Listat e kontrollit i gjeni në anekset si p.sh. duhet të përdoret në lidhje me dokumentacionin e

- Kontrollit të temperaturës
- Pastrimit dhe Dezinfektimit
- Kontrollit higjienik të ndërmarrjes
- Trajnimit i stafit
- Kontrolli i dëmtuesve
- Menaxhimit të mbeturinave

6.7 GJURMUSHMËRIA DHE PROCEDUART E KTHIMIT

Operatorët e biznesit ushqimor duhet:

- Të mundësojnë identifikimin e pranimit të produktit dhe destinimin e tij.
- Duhet krijuar sistemin dhe procedurat të cilat lejojnë që këto informacione të jenë në dispozicion të autoriteteve kompetente në rast të parashtrimit të kësaj kërkesë
- Ky kriter është i bazuar në qasje 'një hap prapa' - 'një hap përpara',
- Duhet të kenë krijuar sistemin që u mundëson atyre për identifikimin e menjëhershëm të furnizuesit dhe konsumatorin e tyre të prodhimeve të tyre.
- Lidhshmëria 'furnizuesi-produkt' duhet të krijohet (cilat produkte janë marrë nga cili furnizues).
- Lidhshmëria 'furnizues-produkt' duhet të krijohet (cilat produkte janë distribuar dhe tek të cilët konsumator). Megjithatë, operatorët e biznesit të ushqimit nuk duhet të identifikoi konsumatorët e fundit. kur ata janë klientë direkt,
- Edhe pse gjurmueshmëria nuk është një nocion i ri në zinxhirin ushqimor, por është hera e parë që obligonë të gjithë operatorët e biznesit të ushqimit për identifikimin e furnizuesit dhe marrësit.

Koha e reagimit disponueshmëria e të dhënave për gjurmueshmërinë

Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të kenë sistemet dhe procedurat për të siguruar gjurmueshmërinë e produkteve të tyre. Edhe pse ky artikull nuk jep detaje në lidhje me këtë sistem, përdorimi i 'sistemeve' dhe 'procedurave' përforcon mekanizmin që mundëson informacionin në rast të një kërkesë nga Autoriteti Kompetent.

Pika më e rëndësishme është që të ketë të krijuar një sistem të mirë të gjurmueshmërisë, me gatishmëri për të paraqitur informacione të sakta për Autoritetin Kompetent.

6.8 VETË-KONTROLLI LABORATORIK

OBU duhet të kryejnë testet mikrobiologjike në mish të freskët dhe produktet e tije ashtu siç parashikohen me ligjet në fuqi, nga laboratorët e akredituara dhe të certifikuara.

Ndërmarrjet duhet të përcaktojnë frekuencën e testeve laboratorike për mish të freskët dhe produktet e mishit dhe mbajtjen e regjistrit të testeve Laboratorike ([Aneksin 5](#)).

Ndërmarrjet duhet të kryejnë testet mikrobiologjike të mishit të grirë dhe produkteve të tije së paku katër herë në vit. Është e rekomanduar që secilën herë që një sasi specifike e produktit të zgjidhet nga secili produkt për testim laboratorik.

Gjatë periudhës së përzgjedhjes nga ndërmarrja (varësisht nga llojet e produkteve) të gjitha llojet e produkteve duhet të testohen, përveç nëse ato janë prodhuar sipas të njëjtit proces teknologjik, nën kushte të njëjta dhe duke përdorur lëndën e parë të njëjtë.

Kur testet laboratorike apo zhvillime të tjera zbulojnë një rrezik potencial për shëndetin e njeriut, personi përgjegjës duhet të njoftojë menjëherë Autoritetet Kompetente në përputhje me rrethanat dhe duhet të ndërmarre të gjitha veprimet e nevojshme për të hequr nga tregu të gjitha produktet e prodhuara sipas të njëjtit proces teknologjik dhe nën kushte të njëjta që mund të paraqesin rrezik të ngjashëm.

7. KUSHTET SANITARE

7.1 MIRËMBAJTJA

Qëllimi i mirëmbajtjes dhe higjienës publike është të themeloj sistemet efektive për të:

- siguruar mirëmbajtjen dhe pastrimin adekuat dhe të duhur,
- Pests Control, (kontrolli i dëmtuesve)
- trajtimi i substancave të panevojshme dhe monitorimi i procedurave sanitare.

Ndërtesat, pajisjet, veglat etj, përfshirë kanalet duhet të mirëmbahen me riparime të mirëfillta dhe në gjendje të përshtatshme për të:

- mundësuar të gjitha procedurat e higjienës publike,
- funksionuar, siç janë përcaktuar sidomos në faza kritike,
- parandaluar kontaminimin e ushqimit, p.sh nga copëzat e metalit apo substancat tjera kimike.

7.2 PASTRIMI DHE DEZINFEKTIMI

Materialet e pastrimit, larjes dhe dezinfektimit (detergjentet) që përdoren në ndërmarrje janë në përputhje me kriteret e përcaktuara nga prodhuesi.

Të gjitha sipërfaqet e punës dhe pajisjet duhet të lahen, pastrohen mirë, dhe të dezinfektohen pas përfundimit të punës ose pas ndotjes.

Si pjesë e pastrimit kryesor, në të gjitha hapësirat që shërbejnë për përpunimin e mishit të freskët, duke përfshirë muret, dyshemenë, ventilimin, tavolina, pajisje, tjera, duhet të lahen, pastrohen, dhe dezinfektohen sipas planit ([Aneksi 13](#)).

Në kohën e pastrimit dhe dezinfektimit të hapësirave punuese që shërbejnë për përpunimin e mishit të freskët, duke përfshirë pajisje, tavolina dhe mjetet e përdorura duhet të merren të gjitha masat për të parandaluar kontaminimin e mishit të freskët, përgatitjeve dhe lëndës së para me pastrimin, larjen dhe dezinfektimin e materialeve apo mbetjeve të tyre. Larja dhe dezinfektimi i objektit gjatë procesimit të mishit të freskët është e ndaluar, edhe në rastet kur në hapësira janë të vendosura produktet ushqimore, mishi i freskët, lënda e pare etj

Mjetet për pastrim (brushat, leckat pastruese, etj) duhet të mbahen të pastra dhe të thata. Ato duhet të shënjëzohen dhe të ruhet në mënyrë që të parandalojnë kontaminimin e produkteve ushqimore dhe pajisjeve.

Plani i menaxhimit të objektit / orari i pastrimit duhet të jetë i vendosur në çdo pjesë të objektit që shërben për përpunimin e mishit të freskët ose të vendoset në një vend tjetër të përshtatshëm që ti mundësoj personelit që kryejnë këtë punë për të ju referuar. Plani i pastrimit dhe dezinfektimit rikujton stafin që hapësirat e ndërmarrjes që shërbejnë për përpunimin e mishit të freskët, duke përfshirë pajisjet dhe sipërfaqet e punës, duhet të pastrohen dhe dezinfektohen në mënyrë të duhur. Plani i menaxhimit duhet të përfshijë:

- hapësirat të pastrohen dhe dezinfektohen;
- kur hapësirat do të përdorën;
- cilat masa dhe metodat do të përdoret për menaxhimin e tyre.

Plani i menaxhimit / orari mund të zhvillohet duke përdorur shembuj e dhënë në [\(Aneksin 13\)](#).

Të gjitha pajisjet, materialet dhe veglat e përdorura për përpunimin e ushqimit duhet të lahen, pastrohen dhe dezinfektohen pas çdo përdorimi.

Pajisjet e pastra dhe të papastra për përpunimin e ushqimit dhe sipërfaqet të pastra dhe të papastra nuk duhet të vijnë në kontakt të drejtpërdrejtë ose të tërthortë, apo nëpërmjet duarve të stafit për të parandaluar kontaminimin e ushqimit.

Para larjes, mbetjet e mishit, dhe lëndët tjera të para, duhet të largohen nga pajisjet e papastra dhe pajisjeve tjera.

Para se të largohen pajisjet e lara, ato duhet të fshihen me leckë të thata apo të thahen, deri sa udhëzuesit e tyre nuk parashohin ndryshe.

Rekomandohet që pajisjet të fshihen dhe të thahen me leckë të thatë duke përdorur vetëm leckë të llojeve të veçanta për një përdorim apo materiale të tjera të destinuara për këtë qëllim.

Larja, pastrimi dhe dezinfektimi duhet të kryhet në përputhje me metodologjinë e përcaktuar dhe duhet të regjistrohen në një regjistër [\(Aneksi 4\)](#).

7.3 SISTEMI I KONTROLLIT TË DËMTUESVE

Dëmtues në fushën e bizneseve ushqimore përfshijnë insektet, zogjtë, brejtësit dhe çdo kafshë tjetër e aftë për të kontaminuar ushqimin në mënyrë direkte apo

indirekte. Dëmtuesit janë të njohur si bartës të patogjenëve nga zonat e kontaminuara (zonat e ndotura, deponimet e mbeturinave, hapësirat sanitare, etj). Në zonat e përgatitjes së ushqimit dhe sipërfaqet në kontaktet me ushqimin, prania e tyre nuk duhet të tolerohet.

Parimisht janë tre hapa kryesore në procesin e menaxhimit të kontrollit të dëmtuesve: parandalimi, monitorimi dhe kontrolli i dëmtuesve me metoda mekanike fizike apo mjete kimike (produkte për mbrojtjen e bimëve ose produktet biocide). Kompanitë e ushqimit duhet të kenë personel të kualifikuar dhe të trajnuar në ndërmarrje ose të punësojë shërbimet e një kompanie të jashtme të kualifikuar për monitorimin dhe kontrollin e insekteve dhe dëmtuesve.

Kur të angazhohet ndonjë kompani e jashtme, aktivitetet e kërkuara në hapësirat e ndërmarrjes duhet të specifikohen në një kontratë me shkrim.

7.3.1 Preventiva (Masat parandaluese)

Procedurat adekuate duhet të jenë të vendosura për të parandaluar dëmtuesit që të kenë qasje në vendet ku përgatitet, trajtohet ose ruhet ushqimi.

- Dyert e ndërtesave duhet të jenë të siguruara kundër qasjes së dëmtuesve dhe të mbahen të mbyllura. Nëse është e mundur, dyert e jashtme dhe portat duhet të jenë që mbyllen vetë.
- Dritaret dhe çatitë të dizajnuara për tu hapur për qëllime të ventilimit, duhet të jenë të pajisura me mekanizëm lehtësisht manovrues, në gjendje të mirë, me rrjeta kundër dëmtuesve, në mënyrë që të shmangin ndonjë kontaminim.
- Të sigurohet shkarkimi higjienik i ujërave të zeza.
- Sistemet e drenazhimit duhen të jenë lehtë për tu mirëmbajtur dhe të minimizojnë rrezikun e kontaminimit të produkteve (p.sh. hyrjen e dëmtuesve, etj.)
- Ku janë përdorur tavane improvizuese, të parandalojnë qasjen dhe të ofrojnë mënyra që të lehtësojë pastrimin, mirëmbajtjen dhe inspektimin - kontrollin e dëmtuesve.
- Hapësira për grumbullimin e mbeturinave dhe kontejnerëve (përfshirë pajisjet shtypëse) duhet të jenë të dizajnuara të mbahen të pastra për të minimizuar tërheqjen e dëmtuesve.
- Dërgesat e ardhura duhet të kontrollohet në praninë për praninë e dëmtuesve.

- Para ngarkimit në mjetet e transportit, gjendja e tyre (p.sh. mungesa e erërave të çuditshme, ngarkesë të lartë pluhuri, lagështia, dëmtuesit, myk) duhet të kontrollohen dhe të ndërmerren veprime, nëse është e nevojshme.
- Të gjitha sipërfaqet (duke përfshirë sipërfaqet e pajisjeve dhe dyshemetë) duhet të jetë në gjendje të mirë në mënyrë që të shmangen infestimet.
- Të çarat dhe vrimat në mure dysheme dhe rreth pajisjeve statike duhet të mbyllen.
- Hapjet rreth përçuesve elektrik, tubave të kabllave elektrik, dhe kanaleve duhet të mbyllen.
- Sistemi i drenazhimit (rrjedhjes) të dyshemesë duhet të jetë i mbuluar me grila.
- Sistemi i drenazhimit të dyshemesë duhet të pastrohet rregullisht me një furçë të gjatë dhe materialet e pastrimit.
- Sistemi i drenazhimit të dyshemesë në formë kurthe duhet të mbahet plot me ujë.
- Sistemi i ujësjellësit duhet të mbahen në gjendje të mirë (pa rrjedhje nga tubat, dhe nga nyjet sanitare dhe çekzmat)
- Linjat e Kanalizimit duhet të jetë në gjendje të mirë dhe të riparueshme.
- Të gjitha sipërfaqet si dhe veglat e përdorura, tabakët, enët duhet të pastrohen dhe të thatë deri në fund të ditës.
- Të gjitha sipërfaqet për përgatitjen e ushqimit, hapësirat shërbyese duhet të pastrohen rregullisht dhe të depozitohen yndyrat.
- Pëlhurat lekat për fshirje duhet të dërgohen për pastrim të përditshëm.
- Pajisjet për larjen e dyshemesë dhe kovat e tyre duhet të jenë të thata dhe të ruhet si duhet (p.sh., mopat e varur me kokë poshtë, kova të zbrazur).
- Ujëmbledhësit në njësit ftohëse - frigorifer duhet të pastrohen dhe të zbrazen sa herë që të jetë e nevojshme për të parandaluar rrjedhjet e ujit.
- Hapësirat rreth dhe nën pajisje, orenditë që janë rrallë të lëvizshme (p.sh., frigoriferë, frizat, dollapët) duhet të pastrohen ndërmjet për të larguar pluhurin dhe yndyrat e akumuluar etj.

- Blerjet e aparateve ose orendive të reja kuzhinë duhet të jenë të dizajnit higjienike (d.m.th, dizajn të hapur, pa vende të fshehura për tu kërkuar të jenë të lira për qëndrim, dhe të ngjitura nga dyshemeja që lehtë të pastrohen në përgjithësi).
- Listat e shënimeve ose njoftimeve duhet të zëvendësohen në baza mujore.
- Mbani hapësirat e jashtme të pastra dhe largoni shkurret rreth ndërtesave dhe nga lokalet.

7.3.2 Monitorimi i dëmtuesve

Kompani e ushqimit duhet të kenë sistemin e monitorimit të dëmtuesve të vendosur i cili është në përputhje me kërkesat ligjore. Sistemi i monitorimit duhet të jetë në gjendje të zbuloj të paktën praninë e brejtësve (minjtë dh brejtësit), insekteve që ecin (p.sh. Bubab, bubrrecat të ndryshëm), insektet fluturuese (p.sh. kakaroqet që ruhen në produkte), mizat dhe zogjtë.

7.3.2.1 Inspektimi Vizual

Një mënyrë për të verifikuar praninë ose mungesën e dëmtuesve është inspektimi vizual. Këto inspektime duhet të bëhen nga tekniku ose kompania profesionale e punësuar për menaxhimin e shërbimeve kundër dëmtuesve duke kryer shërbime të rregullta për sistemin e monitorimit, si dhe nga punonjësit e kompanisë së ushqimit p.sh gjatë periudhave të pastrimit. Gjithsesi të punësuarit duhet të jenë të trajnuar në njohjen e shenjave të para të një infestimi, të cilat janë p.sh.

7.3.2.1.1 Minjtë dhe brejtësit:

gjurmët e vogla të këmbëve në pluhur, vrima në mure dhe dyer, çerdhet, mallrat ose paketimeve të kafshuara, thërrmijave, jashtëqitjeve të minjve, njollat e urinës në ushqim apo paketimin.

7.3.2.1.2 Mushkonja, insektet fluturuese,

p.sh mushkonjat, trupat e insekteve, insektet e gjalla, çerdhet, zukatjet, larvat etj.

7.3.2.1.3 Bubab (furtare e zezë) kacabujt:

vezë dhe larvat e tyre (ootheka), shumëzohen 'lëkurat', vetë insektet, jashtëqitjet.

7.3.2.1.4 Anzat:

pirgje të vogla të rërës apo tokës, vetë insektet milingonat, në periudhën e çiftëzimit të insekteve gjatë ditëve të ngrohta.

7.3.2.1.5 Zogjtë:

pupla, glacat, foletë, zhurmat, dhe vetë zogjtë.

7.3.2.1.6 Bubab dhe insektet lëvizëse, veçanërisht në ushqim të thatë apo drithëra

rriqrat, larva të vogla

7.3.2.2. Monitorimi i pajisjeve

Monitorimet e ndryshme për brejtësit dhe insektet do të instalohen në të gjitha hapësirat e subjektit afarist, duke përfshirë p.sh. në hapësirat e garderobës, dhoma për pushim dhe tualetet e stafit.

7.3.2.2.1 Minjtë dhe brejtësit:

Për minjtë vendosja e kurthave me karrem rreth ndërtesave. Vendet ku vendosen karremat për minj në ndërtesa të cilat përmbajnë produkte biocide rodenticide (antikoagulant), ose me karrem monitoruese jotoksike, varësisht nga kriteret e vendosura nga legjislacioni në fuqi. Vendosja e karremave pozicionohet në mënyrë që mos të shkaktojë kontaminim.

Pajisje tjetër monitorimi mund të jenë: dërrasa në të cilat mund të vendoset ngjitësi - vendosen brenda ndërtesave. Përdorimi i këtyre kurtheve mund të kufizohet me rregulloret nacionale - mirëqenia e kafshëve. Sistemet e kurthave (kurthe të gjalla ose të parakohshme) mund të përdoret po ashtu si pajisje vëzhguese. Gjatë përdorimit të kurthave të gjalla dhe vrasjes së mëvonshme të brejtësve të kapur, duhet të mendohet dhe të organizohet mirë.

Vendet e karremave duhet të inspektohen një herë apo më mirë dy herë në muaj në mënyrë që të zëvendësohen karremat e ngrënë ose jo tërheqës. Dërrasat me ngjitës dhe kurthet duhet të inspektohen më shpesh pasi që brejtësit e kapur brenda në kurthe paraqesin rrezik për sigurinë e ushqimit sepse joshin insekte të tjera si mizat.

7.3.2.2.2 Insektet

Kurthat ofrojnë mënyra më të mirë për të monitoruar popullatat e furtareve të zeze ose kacabujve. Vendosja e kurtheve në disa lokacione të ndryshme

dhe inspektimi i rregullt i tyre, identifikon vendet me infestimet më të rënda në këtë mënyrë përqendrohen përpjekjet për kontrollin e tyre. Kurthet gjithashtu mund të jenë shumë të dobishme në vlerësimin e efektivitetit dhe strategjive të kontrollit. Kurthat në të cilat vendosen vet ngjitësit dhe të cilat janë në dispozicion me pakicë janë të dobishme. Këto kurthe janë me fund të hapur dhe brenda kanë materialin ngjitës.

Për të qenë efektiv, kurthat duhet të vendosen aty ku furtaret e zeza ose kacabujt ka gjasa ti hasim aty ku kërkojnë ushqim. Vendet më të mira janë në nyjet e dyshemeve dhe të mureve, në afërsi të vendeve ku furtaret e zeza ose kacabujt janë të dyshuar. Vendet potenciale të mundshme për monitorim mund të përcaktohen nga akumulimet e materieve fekale (p.sh. njollat e errëta apo mbeturinat), lëkurat e hedhura, larvat dhe furtareve të zeza ose kacabujve të gjalla apo të ngordhura.

Insektet (sidomos mushkonjat) tërhiqen nga burimet e dritës. Kjo tërheqje është përdorur për të monitoruar mushkonjat sidomos në industrinë e përpunimit të ushqimit, duke përdorur kurthe të pajisura me tuba drite ultraviolet dhe tuba me ngjitës. Insektet ngjiten në tuba me ngjitës ku mund të numërohen dhe të identifikohen në nivelin e specieve. Prandaj burimet e infestimit mund të zbulohen (preferencat ushqimore të mushkonjave, speciet e ndryshme të insekteve) dhe duhet të inicohen procedurat e nevojshme të kontrollit. Në vendet ku prodhohet apo trajtohet ushqimi është e rëndësishme përdorimi ekskluziv i kurthave të pajisura me tuba ngjitës dhe jo kurthe të cilat veprojnë duke vlarë insektet fluturuese në një rrjet elektrik (shpërthimi i insekteve dhe pjesëve të trupit të tyre mund të kontaminojnë ushqimin). Duhet pas parasysh se kurthet me UV mund të zvogëlojnë numrin e insekteve adulte, por nuk është një mjet për të zhdukur një infestim (shih procedurat e kontrollit të dëmtuesve (DDD).

Insektet kontaminues të ushqimit monitorohen më së miri me kurtha me feromone. Nga këto pajisje kapen vetëm insektet adulte dhe në këtë rast vetëm ato insekte të cilat janë të gjinisë mashkullore për arsye se kurthet me feromone normalisht kanë karremin me feromone të gjinisë femërore.

7.3.2.2.3 Dokumentimi

Dokumentacioni i sistemit të monitorimit duhet të përmbajë të paktën një plan të vendit në zonën e aplikimit (monitorimi / harta e vendosjes së karremave), identifikimin e monitorimit të pajisjeve dhe karremave të përdorura në vend, duke deklaruar përgjegjësitë (hapësirave brenda/jashtë), japin informacion mbi produktet biocide / agjentëve të përdorura, duke përfshirë udhëzimet e tyre për përdorim dhe sigurinë, dhe mbi frekuentimin e inspektimeve, të

gjeturat e detajuara të inspektimeve dhe analizave vjetore. Duhet të evidentohet përmes dokumentacionit se kush është përgjegjës për kryerjen e inspektimeve. Në raportin e gjetjeve duhet të regjistrohen dhe të sugjerohen se cilët faktorë favorizojnë infestimin dhe çka duhet të bëhet për të rregulluar këto mangësi.

7.3.3 Kontrolli i dëmtuesve (DDD)

Kur një infestim është detektuar gjatë një inspektimi personat kompetent duhen ti përcaktojnë se çfarë specie dëmtuese është në objekt, ku dhe në çfarë mase të infestimit është krijuar. Rezultatet duhet të regjistrohen. Në situatat ku prania e organizmave dëmtues është identifikuar, shërbimi profesional do të kërkoj burimin e infestimit. Nga rezultatet e marra duhet të krijohet strategjia më e përshtatshme e veprimit për kontrollin e dëmtuesve.

Metodat e kontrollit të drejtpërdrejtë mbi dëmtuesit brenda të gjitha hapësirave do të përdoren në përputhje me rregulloret e ndryshme (Evropiane, Kombëtare) që aplikohen varësisht prej situatës. Për më tepër kompanitë që ofrojnë shërbime profesionale do të këshillojnë për metodat sa i përket strukturës dhe ndërtimit, në kushtet ekzistuese higjienike / sanitare dhe kushtet e mjedisit, në aktivitetet për të trajnuar dhe për të zhvilluar sjelljen e operatorëve të biznesit me ushqim, ose praktikën dhe metodat e drejtpërdrejta të kontrollit të dëmtuesve në afërsi të hapësirave të jashtme.

Gjate përcaktimit të trajtimeve të duhura, parimet e integruara të menaxhimit të dëmtuesve do të monitorohen dhe të përfshijnë strategjinë apo kombinimin e strategjive të habitateve të modifikuar, kontrollin biologjik, fizik, mekanik dhe kimik (biocidet!), sipas nevojës.

Gjetjet më të rëndësishme do të prezantohen në mënyrë logjike dhe vijuese në dokumentet profesionale (dokumentacioni) të klientit dhe do të detajojë logjikën mbi të cilën është bazuar strategjia e trajtimit. Ajo duhet të përmbajë elementet e mëposhtme:

- Informacioni më relevante të paraqitura në mënyrë logjike dhe vijues;
- Identifikimi dhe informacione mbi speciet e insekteve dhe vertebrorëve që janë të zbuluara gjatë kërkimit;
- Origjina e llojeve të deklaruara dhe lokacioni brenda vendit;
- Përcaktimi i shpërndarjes dhe shtrirja e popullsisë së dëmtuesve;

- Vlerësimi i nivelit të kontaminimit / infestimit të dëmtuesve, duke përcaktuar dëmet eventual dhe veprimet urgjente;
- Faktorët që do të favorizojnë ose të parandalojnë qasjen ose përhapjen e dëmtuesve, duke përfshirë faktorët e mjedisit, strukturave, higjiena sanitare, praktikave të punës etj;
- përshkrimi i propozuar në detajet të strategjisë së trajtimit dhe metodave të intervenimit;

vlerësimet e nevojshëm për të siguruar ndihmën e jashtme (shembull kërkesat e shërbimeve komunale për ndërhyrje në kanalizimin e jashtëm);

- vlerësim i plotë i rreziku të implikimeve gjatë trajtimit të strategjisë se si kjo do të shpërndahet;
- informacione të tjera me interes teknik që është e rëndësishme për të specifikuar situatën në këtë fazë, për të ndërmarr masat e nevojshme emergjente korrektuese mjedisore, kontrollet teknike etj.

Kompania për menaxhimin e dëmtuesve apo organizata që ofron këto shërbime duhet qartësuar protokollet standarde operative të cilat përshkruhen si më poshtë:

- përzgjedhja e duhur e metodës së kontrollit, duke përfshirë çdo përbërës aktiv dhe
- formulimi kurë kërkohet (gjithmonë duke pëcjellur shënimet e kërkuara);
- metodat e zbatimit;
- magazinimin dhe transportin;
- menaxhimi me mbeturinat dhe mirëmbajtja e pastërtisë së hapësirave;
- të dhënat e trajtimit për të gjitha zbatimet;
- detajet e përbërave aktive, sasinë dhe dozën, dhe vend ndodhjen e zbatimit.

Kompania për menaxhimin e dëmtuesve ose organizata duhet të pregadis një raport për klientit që dëshmon se:

- shërbimi i kontraktuar është i kompletuar, tregon raportin se kur është i përshtatshëm çdo ndryshim nga kjo së bashku me raportin e substancave aktive të përdorura, përgatitjeve, sasi të,

- sasia e dozimit dhe vendi i zbatimit;
- çdo rekomandim i veprimeve që do të ndërmerren nga ana e klientit për të parandaluar përsëritjen.

Ofruesit e shërbimeve profesionale do të verifikojnë rezultatet përfundimtare të çdo intervenimi që kanë arritur nivelin e tolerancës së kërkuar nga klienti. Kjo mund të bëhet me monitorim të vazhdueshëm apo vizita kthyesë. Kjo duhet të përfshijë gjithashtu, konfirmon se klienti ka përmbushur të gjitha rekomandimet.

7.4 MENAXHIMI ME MBETURINAT

7.5 DOKUMENTACIONI DHE SHENIMET

Mbajtja e dokumentacionit dhe protokollet është thelbësor për zbatimin e praktikave të mira higjienike.

Dokumentacioni duhet të ekzistojnë në lidhje me përdorimin e metodave dhe procedurave.

Është me rëndësi për operatorë të demonstrojnë se të gjitha principet janë zbatuar si duhet, dhe dokumentacioni është mirëmbajtur në bazë të natyrës dhe numrit të operacioneve.

Dokumentacioni i procedurave për të gjitha fazat e procesit duhet të përfshihet në udhëzues dhe të kontrollohet nga menaxheri i stafit.

Dokumentet e mëposhtme që duhet të përdoren:

- Plani për mirëmbajtje
- Plani për pastrim dhe dezinfektim
- Plan për kontrollin e dëmtuesve
- Plan për menaxhimin e mbeturinave

8. HIGJIENA E PERSONELIT

8.1 STATUSI SHËNDETSOR

Si pjesë e higjienës personale të gjithë personat të cilët merren me pregaditjen e ushqimit në ndërmarrjet me shumicë duhet të jenë të vetëdijshëm dhe të ndjekin kërkesat e përcaktuara me ligjet në fuqi.

Të gjithë personat, të cilët merren me ushqimin duhet ti nënshtrohen kontrollit shëndetësor, para se të fillojnë punën në ndërmarrjet me shumicë. Ata duhet të kenë certifikatën shëndetësore të lëshuar nga Institucioni Shëndetësor përkatës. Çdo punonjës i angazhuar në trajtimin e ushqimit duhet të ketë librezën sanitare.

8.2 SËMUNDJET DHE DËMTIMET

Punonjësit e sëmurë që kanë të paktën një nga simptomat e mëposhtme: diare, verdhëz, të vjella, temperaturë, dhimbje të fytit, ethe, sekrecion nga sytë, hunda apo veshët, një plagë të infektuar ose të hapur ose një sëmundje infektive të lëkurës e cila ka mundësi të transmetohet me anë të ushqimit , i ndalohet të punojë në ndërmarrje deri ne shërim.

8.3 PASTËRTIA PERSONALE

Kur nuk është e nevojshme, punonjësit nuk duhet që të frekuentojnë gjatë fazave të prodhimit. Kur kërkohet, stafi do të lëviz nga një seksion i pastër, në një seksion më pak të pastër ose nga fundi në fillim të procesit të prodhimit dhe do të ndërrojnë rrobat e punës dhe këpucët dhe duhet larë duart e tyre kur është e nevojshme.

Të gjithë personat të cilët merren me procesin e përpunimit të mishit të freskët, duhet të jenë të vetëdijshëm për rregullën e larjes së duarve, kërkesave higjienike te cilat duhet ti zbatojnë në praktikë. Duart duhet të lahen çdo kohë para fillimit të punës, pas përdorimit të tualetit, kur kalon nga një proces i prodhimit në një tjetër (p.sh. nga mishi i freskët për përgatitjen e produkteve të mishit) apo kur ato ndoten Plagët duhet të jenë të mbështjellura duke përdor materiale mbrojtëse rezistente ndaj ujit.

Personeli i angazhuar në përpunimin e mishit duhet të veshin rroba pune të përshtatshme të ndritshme dhe të vejnë kapela të cilat plotësisht i mbulojnë flokët e tyre, maskat mbrojtëse. Kur të ndoten gjatë punës, rrobat duhet të ndërrohen ([Aneksi 15](#)).

8.4 TRAINIMI I PERSONELIT NË HIGJIENË

Instrukcionet e vendosura mbi lavamanë, duhet të paraqesin vizatimet, përshkrimet dhe skemat që tregojnë mënyrën e duhur për larjen dhe dezinfektimin e duarve ([Aneksi 14](#)).

8.5 VIZITORËT

Individët që nuk janë të angazhuar në trajtimin e mishit do të ju ndalohet hyrja ne hapësirat e përpunimit te mishit pa leje të veçantë nga personi përgjegjës.

Personeli mund të ketë qasje në hapësirat e magazinimit vetëm atëherë kur mbajnë uniforma përkatëse pune (rroba mbrojtëse të veçanta dhe mbulesë koke, maska etj).

9. MAGAZINIMI DHE TRANSPORTIMI

9.1 KËRKESAT

Para kontratave përfundimtare të furnizimit, është e nevojshme të sigurohet se mishi i freskët dhe materialet tjera të papërpunuara që janë të porositura, përputhen me kërkesat ligjore, duhet të shoqërohen me dokumentacionin e nevojshme duke siguruar të gjithë informacionin e nevojshëm për sigurinë dhe cilësinë e produkteve të ofruara. Kur është e mundur, kontrata me furnizuesit do të përcaktojë temperaturën e kërkuar të produktit dhe kohën e arritjes, paketimit dhe para-paketimit.

Ndërmarrja do të sigurojë mish të freskët dhe lëndën e pare nga prodhuesit dhe përpunuesit e mishit, ekskluzivisht nga furnizues të besueshëm të cilët bëjnë trajtimin e ushqimit që prodhojnë produkte në mënyrë të ligjshme, të aplikojnë parimet e sigurisë të vetë-kontrollit, në përputhje me kërkesat ligjore. Materialet e paketimit gjithashtu duhet të furnizohen nga furnizues të besueshëm duke u siguruar që ato janë të sigurt dhe të përshtatshme për kontakt me produktet ushqimore.

Mishi i freskët, lënda e pare dhe substancat e përdorura në përpunimin e mishit duhet të pranohen dhe të ruhen në përputhje me kushtet e magazinimit dhe afatet kohore të përcaktuara në legjislacionin, dokumente të rregullta, etiketat dhe dokumentet tjera shoqëruese (shiko udhëzuesin e PMH të Kosovës për kërkesat e temperaturave për lëndët ushqimore tabela 1, 2 dhe tabelën 3).

Ndërmarrja duhet të ndalojë pranimin e mishit të freskët dhe lëndën e pare me afat të skaduar.

Një ndërmarrje duhet të lejojë vetëm për të pranuar mish të freskët/ karkasa (të referuara si "mish i freskët") në qoftë se ndërmarrja ka dëshmi të dokumentuar të sigurisë së ushqimit dhe cilësinë e kërkuar me ligj.

Mishi i freskët, karkasat dhe materialet e paketimit duhet të transportohen në përputhje me procedurën e parashikuar me legjislacionin në fuqi.

Mishi i freskët, lëndët e para të përdorura për përpunimin e mishit dhe materialet e paketimit duhet të transportohen në përputhje me procedurën e parashikuar me legjislacionin në fuqi.

Mishi i freskët, lëndët e para dhe materialet e paketimit duhet të ruhen në dhoma të pajisura në mënyrë adekuate dhe të ndara me hapësirë të mjaftueshme për inspektim, ndriçim të duhur, larje, pastrim efektiv, dezinfektim dhe kontroll adekuate të dëmtuesve.

Në hapësirat ftohëse (frigoriferë), mishi i freskët duhet të ruhet në paketim origjinale ose (kur kjo nuk ka konflikt me legjislacionin) duhet të vendoset në paleta ose rafte. Karkaset dhe / ose mishi i freskët në paketim original nuk do të vihet direkt në kontakt me dyshtemenë dhe me muret. Duhet të lihet hapësirë e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit dhe për pastrimin e mureve. Mishi i freskët nuk duhet të ruhet në afërsi me produkte të tjera që mund ta kontaminojnë atë, përveç nëse produktet janë të paketuara në mënyrë që mishi i freskët është i mbrojtur në mënyrë adekuate nga kontaminimi.

Llojet e ndryshme të mishit të freskët dhe produktet e mishit duhet të ruhen në frigoriferë të veçantë në temperaturë të caktuar me ligj. Temperatura duhet të regjistrohet në tabelë një herë në ditë ([Aneksi 2](#)).

Mishi i freskët dhe karkasat duhet të transportohen vetëm me automjete të mirëmbajtura dhe adekuate.

Paketimi i pranuar i mishit të freskët (nëse është e paketuar) dhe lëndës së parë duhet të jenë të pastra dhe të padëmtuara. Nëse paketimi është i dëmtuar dhe produkti nuk është më i mbrojtur, siç specifikohet nga prodhuesi, produkti nuk do të pranohet. Nëse paketimi është i ndyrë, ai duhet të pastrohet. Nëse kjo nuk është e mundur, produkti nuk do të pranohet.

Trupi i automjetit në të cilin është transportuar mishi i freskët dhe karkasat duhet të jetë i pastër, të pastrohet dhe dezinfektohet në mënyrë efikase.

Me automjetet me të cilat transportohet mishi i freskët, karkasat ose produktet e mishit të freskët duhet të kenë pajisje të cilat e mbajnë temperaturën e kërkuar për transportim.

Automjetet duhet të lahen dhe dezinfektohen në një vend të veçantë në distancë nga hapësirat e procesit të prodhimit në mënyrë që të parandalohet kontaminimi i lëndës së parë dhe / ose produkteve të gatshme.

Kur të jetë siguruar mishi i freskët për përpunim, duhet të respektohet parimi "i pari brenda, i pari jashtë". Data e qëndrueshmërisë së mishit të freskët nuk guxon të shkelet. Ku data e treguar ka skaduar tashmë, mishi i freskët duhet të asgjësohet në mënyrë siç përshkruhet nga ligjet dhe rregulloret.

Mish i prerë ose mish i grirë i freskët dhe përgatitja e mishit të prodhuar duhet menjëherë (apo pas mbështjellës ose paketimit) të vendosen në ambientet e ftohjes (frigoriferë) apo të dërgohen në njësitë ftohëse apo frigoriferët të vendosur në pjesën e përcaktuar për shitje.

9.2 EKSPOZIMI I PRODUKTEVE

Produktet për ekspozim duhet të jenë në frigoriferë në temperaturë adekuate për produktet. Frigoriferët duhet rregullisht të pastrohen dhe dezinfektohen sa herë të jetë e nevojshme. Produktet duhet të jenë të etiketuar në përputhje me dispozitat dhe aktet ligjore.

10. INFORMACIONI MBI PRODUKTIN DHE NGRITJA E VETDIJËS SË KONSUMATORIT

10.1 IDENTIFIKIMI I SERIS (LOTIT)

Informacioni mbi produktin duhet të ketë numrin e ngarkesës, njohja nacionale e shënjestimit dhe shënjestimi shëndetësor kombëtar, etiketa e identifikimit është ngjitur për paketimin e mishit të freskët, mish të grirë dhe mishit të përgatitur, kur mishi i freskët, mishi i grirë dhe përgatitjet e mishit, të cilat janë paketuar dhe shpërndarë te konsumatori.

10.2 INFORMACIONI MBI PRODUKTIN

Informacioni mbi produktin duhet të jetë në përputhje me dispozitat e akteve legjislative të Kosovës (Origjina e mishit, speciet e kafshëve, llojet e mishit dhe përgatitjet, etj).

10.3 ETIKETIMI

Mishi i freskët, mishi i grirë dhe përgatitjet e mishit duhet të etiketohen në përputhje me dispozitat e legjislacionit në fuqi, Udhëzimi Administrativ Nr 12/2005 mbi Etiketimin e produkteve ushqimore, Rregullorja Nr 27/2012 dhe kërkesat të veçanta të etiketimit për mishit të grirë të destinuara për tregun e brendshëm.

 Kapitulli 13 Nr. 11, 12

10.4 ANKESAT E KONSUMATORËVE

Operatorët e Ushqimit duhet të reagojnë ndaj ankesave të konsumatorëve në përputhje me dispozitat dhe aktet legjislative të Kosovës.

11. TRAINIMET

Kualifikimet dhe trinimi i stafit

Bazuar në kërkesat ligjore, personeli I cili punon në fushën e prodhimit dhe trajtimin e ushqimit duhet të jenë të kualifikuar në përputhje me punën e tyre në kuadër të procesit. OBU do të kujdeset për kualifikimin dhe trajnimin e mjaftueshëm. Sipas edukimit arsimor dhe kapacitetit personal, OBU do të vendos në lidhje me përgjegjësinë e personit përgjegjës në kuadër të procesit të prodhimit, gjithashtu në lidhje me llojin e trajnimeve specifike të personave të caktuar do të duhet që të aftësohen për të bërë punën e tyre në mënyrë sa më të mirë.

Të gjithë të punësuarit, që merren me trajtimin e ushqimit duhet të marrin trajnime në vazhdimësi të përsëritura, të mjaftueshme dhe efikase në praktika të mira higjienike dhe praktika të mira të prodhimit.

11.1 PËRGJEGJËSITË

Përgjegjësitë shkojnë tekë operatorët e biznesit të ushqimit.

11.2 PROGRAMET E TRAINIMIT

11.2.1 UDHËZIMET DHE MBIKËQYRJA

Rregulloret përkatëse dhe udhëzimet

Përmbajtja e trajnimit duhet të jenë:

- Ligji i Ushqimit
- Mikrobiologji dhe përballja me sëmundjet e ushqimit

Kërkesat e përgjithshme higjienike mbi prodhimin, përpunimin, ruajtjen, transportin dhe shpërndarjen

- higjiena personale
- procedurat e pastrimit dhe dezinfektimit
- kontrolli i mallrave
- kontrolli i datave të skadencës dhe etiketimi
- kontrolli i udhëzuesit të PMH dhe gjurmushmërin

- detajet teknike të pajisjeve dhe makinerisë
- plani në rastet emergjente dhe ,menaxhimin e krizave
- trajtimin e çdo lloji të mbeturinave dhe të nënproduktet

Sesionet e trajnimit do të mbahen të paktën një herë në vit dhe kur kërkohet nga gjetjet e OBU ose kontrollet zyrtare (në përputhje me kërkesat ligjore).

Stafi do të trajnohet në lidhje me natyrën e punës të gjithëve dhe duhet të përmbaj pjesë teorike dhe praktike, duke demonstruar shembuj me dhe pa gabime, duke shpjeguar, deri ku mund të shtrihen gabime të cilat përfundimisht rezultojnë në produkte të pasigurta. Trajnimi do të mbështetet me foto të bëra gjatë përpunimit dhe rezultateve të investigimeve mikrobiologjike.

Trajnimi mund të kryhet nga vetë OBU, nga menaxheri i higjienës apo kompani të certifikuara.

11.2.2 DOKUMENTACIONI

Të gjitha trajnimet duhet të dokumentohen nga OBU, punonjësit e trajnuar duhet të certifikohen.

12. VETE-KONTROLLI PROCEDURAT E BAZUAR MBI PARIMET E HACCP_it

Personi përgjegjës i emëruar nga OBU për sistemin e vetë-kontrollit të bazuar në parimet e HACCP do të mbikëqyrë dhe koordinojë sigurinë e ushqimit në ndërmarrje dhe implementimin e vetë-kontrollit.

Auditimet e brendshme (të paktën një herë në vit) duhet të kryhen periodikisht për të kontrolluar nëse janë plotësuar kërkesat higjienike, nëse kontrolli është kryer në mënyrë efektive dhe nëse rezultatet e tij janë të dokumentuara saktësisht.

Rezultatet e auditimit të brendshëm duhet të dokumentohen me shkrim. Kur janë gjetur mospërputhjet ose shkeljet, veprimet e ndërmarra dhe veprimet që duhet të ndërmerren për të eliminuar devijimet duhet të specifikohen.

Të gjitha dokumentacionet e vetë-kontrollit duhet të mbahen në ndërmarrje minimum tri vite.

12.1 MBLEDHJA E EKIPIT

Ndërmarrjet duhet te formojnë një grup personash përgjegjës, sa më shpejt që të jetë e mundur për të identifikuar mospërputhjet. Personat përgjegjës duhet të shqyrtojnë kërkesat ose jo për higjienën e mirë ose janë shkëlur praktikat e mira të prodhimit. Nëse kërkesat e HACCP sistemit janë përmbushur me saktësi, nëse hapësirat e përpunimit dhe ruajtjes së mishit kanë qene te pastruara dhe dezinfektuar siç duhet dhe nëse stafi përkatës ka identifikuar, qoftë objektet e përpunimit të mishit dhe të magazinimit janë dezinfektuar plotësisht, etj. Është e nevojshme që në testet e lëndës së parë mishit të freskët mund të kryhet nga autoriteti i inspektimit ose nga furnizuesi ku mund të informohen në përputhje me rrethanat.

12.2 PËRSHKRIMI I PRODUKTEVE DHE PËRDORIMI I PARASHIKUAR

Operatorët e biznesit ushqimorë duhet të japin përshkrimin e produktit dhe përdorimin e parashikuar ashtu siç kërkohet nga legjislacioni.

12.3 KONSTRUKTIMI I DIAGRAMIT RRJEDHES

Prezantimi sistematik i sekuencës së hapave ose operacioneve të përdorur në prodhimin ose prodhimin e artikujve të veçantë ushqimorë.

Diagrami rrjedhës duhet të jetë i ndërtuar në mënyrë të kuptueshme që të ketë një pasqyrë në lidhje me rrjedhën e prodhimit. Në anekset tabelat rrjedhëse së punës tregojnë fazat e procesit dhe Pikat Kritike të Kontrollit.

Përshkrimi dhe regjistrimi i faktorëve të rrezikut, masave parandaluese dhe veprimet korigjuese (faktorë specifik të rrezikut dhe masat tipike parandaluese janë të përshkruara në Anekset [9](#), [10](#), [11](#) dhe [12](#))

12.4 ANALIZA E REZIKUT - HAZARDIT

Analiza e rrezikut nënkupton sistemin e identifikimit, vlerësimit dhe menaxhimit të faktorëve biologjik, kimik ose fizik që mund të luajnë një rol në sigurinë ushqimore, e cila është aplikuar në trajtimin e zonave për ushqim për qëllime të vetë-kontrollit. Procesi i mbledhjes dhe vlerësimit e informacionit mbi rreziqet dhe kushteve që çojnë në praninë e tyre për të vendosur cilat janë të rëndësishme për sigurinë ushqimore dhe për këtë arsye duhet të trajtohen në planet e HACCP. Shikoni Aneksin Nr [9](#) dhe [10](#).

12.5 MASAT KONTROLLUSE

Nëse është e nevojshme, të gjitha hapësirat e ftohjes, në qoftë se ka më shumë se një prej tyre, dhe hapësirat e magazinimit të ushqimit duhet të jenë të numëruara dh të shënjuara. Temperaturat e tyre duhet të regjistrohen ([Aneksi 2](#)).

Inspektimi i pajisjeve (termometrat, peshoret, etj) do të kryhet ashtu siç parashihet me ligjet dhe rregulloret. Raporti duhet te mbahet në ndërmarrje.

Ndërmarrja duhet të ketë të paktën një termometër të testuar dhe kalibruar i cila shërben si standard për inspektimin e termometrave tjerë të paktën një herë në tre muaj. Rezultatet e inspektimit të brendshëm të termometrave duhet të dokumentohet.

Ndërmarrjet të cilat përdorin aditivët ushqimor në përgatitjen e mishit të përpunuar, duhet të ketë shkallë ose masa të tjera të dozimit, të cilat mundësojnë matje të saktë dhe dozim të aditivëve të ushqimit.

12.6 VALIDITETI

Siguron që produkti, shërbimi, apo sistemi plotëson nevojat e konsumatorëve dhe akterve të tjerë të identifikuar. Ajo shpesh përfshin pranimin dhe përshtatshmërinë me konsumator të jashtëm. Kontrasti me verifikimin. '(është gjëja e drejtë për të bërë?). Marrja e provave se elementet e planit të HACCP janë efektive.

12.7 MONITORIMI

Akti i kryerjes së një pjese të prodhimit të planifikuar të vëzhgimeve apo matjeve të parametrave të kontrollit për të vlerësuar nëse PKK janë nën kontroll.

Për të kontrolluar, mbikëqyrur, monitoruar, ose përcjellur. në kontekstin e planit të HACCP, aktin e kryerjes në mënyrë sistematike dhe të përsëritura të matjeve, apo vëzhgimeve, të parametrave të kontrollit për të vlerësuar nëse një pikë kritike është nën kontroll.

12.8 VEPRIMET KORRIGJUESE

Çdo veprim që duhet të ndërmarrë kur rezultatet e monitorimit në PKK ndikojnë në humbje të kontroleve. Pas identifikimit të shkaqeve, të gjitha masat (veprimet korrigjuese) duhet të merren për të parandaluar ri- kontaminimin. Veprimet korrigjuese duhet të regjistrohen ([Aneksi 5](#))

Pas gjetjes së shkaktarëve dhe eliminimin e tyre, testet laboratorike duhet të kryhet më shpesh, d.m.th të paktën dy herë në muaj.

12.9 VERIFIKIMI

Vlerësimin ose jo të një produkti, shërbimet, apo sistemi është në përputhje me rregulloret, kërkesat, specifikimet, apo kushtet e imponuara. Kjo shpesh është proces i brendshëm. Kontrasti me verifikim. (do të bëjmë atë që themi dhe do të themi atë që bëjmë?)

Aplikimi i metodave, procedurave, teste dhe vlerësime të tjera, përveç monitorimit për të përcaktuar përputhshmërinë me planin e HACCP.

Verifikimi duhet të kryhet nga dikush tjetër dhe jo nga personi i cili është përgjegjës për kryerjen e monitorimit dhe veprimeve korigjuese. Kurë disa nga aktivitetet e verifikimit nuk mund të kryhet në objekt, Verifikimi duhet të kryhet në emër të biznesit nga ekspertë të jashtëm apo palës së tretë të kualifikuar.

Procedurat e verifikimit përfshijnë:

- auditimi i HACCP dhe shënimet,
- inspektimi i operacioneve, EN 10 EN
- Konfirmimi i PKK se janë nënë kontroll,
- verifikimi i limiteve kritike,
- shqyrtimi i devijimeve dhe të dispozitave të produktit; veprimet korigjuese të ndërmarra në lidhje me produktin.






12.10 DOKUMENTACIONI DHE MBAJTJA E TË DHËNAVE

Mbajtja efikase dhe e saktë e të dhënave është thelbësore për zbatimin e sistemit të HACCP. Procedurat HACCP duhet të dokumentohen, dokumentimi dhe mbajtja e të dhënave duhet të jetë e përshtatshme për natyrën dhe madhësinë e operacionit dhe të mjaftueshme për të ndihmuar biznesin për të verifikuar se kontrollet të HACCP janë në vend dhe duke u mbajtur. Dokumentet dhe shënimet duhet të mbahen për një kohë të mjaftueshme për të lejuar Autoritetin Kompetent për të kryer auditimin e sistemit të HACCP. Në mënyrë profesionale të zhvillohet materialet udhëzuese të HACCP (p.sh. sektori-specifike udhëzuesin e HACCP) mund të shfrytëzohen si pjesë e dokumentacionit, me kusht që këto materiale reflektojnë operacione të veçanta ushqimore të biznesit. Dokumentet duhet të rishikohen dhe të nënshkruhen nga personi përgjegjës i kompanisë.

Të gjitha produktet e pranuar duhet të kontrollohen dhe të regjistrohen me pranimin e tyre. Karkasat dhe ushqimet tjera të ndjeshme ne prishje, duhet të regjistrohen në një tabelë ([Aneksin 1-6, 11-14](#)), me pranimin e tyre.

13. RREGULLORET DHE UDHËZUESIT KORRESPONDUES

(non-exhaustive list!)

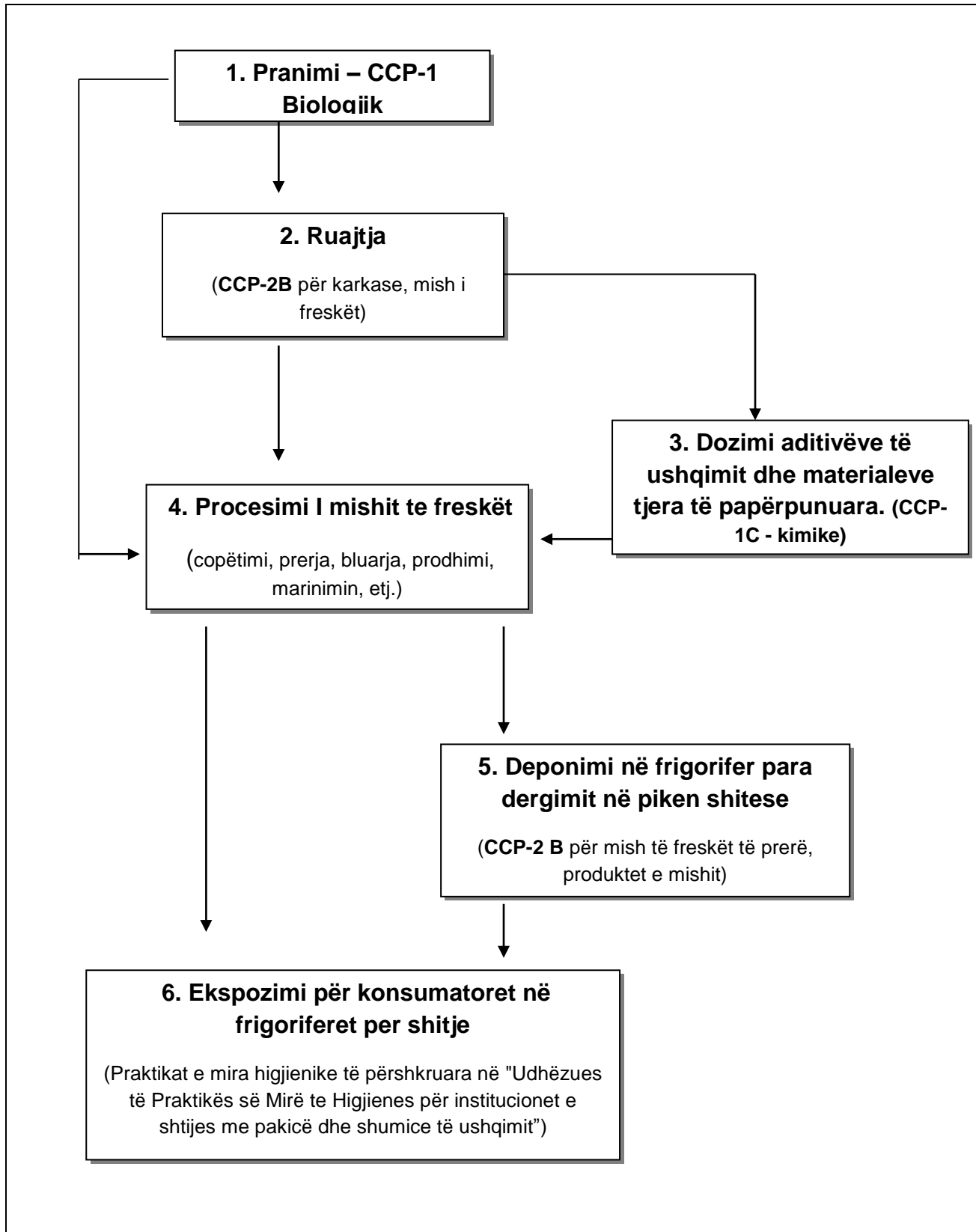
1. Ligji i ushqimit Nr. 03/L-016.
2.  Rregullorja (KE) Nr 178/2002 e Parlamentit European dhe e Këshillit e datës 28 Janar 2002 përcakton parimet e përgjithshme dhe kërkesat e ligjit të ushqimit, ngritjen e Siguria e Ushqimit Evropian Autoriteti që përcakton procedurat në çështjet e sigurisë ushqimore
3. Rregullorja Nr. 11/2011 ë higjienën e produkteve ushqimore
4.  Rregullorja (KE) Nr 852/2004 e Parlamentit European dhe e Këshillit më 29 prill 2004 mbi higjienën e ushqimeve
5. Rregullorja Nr. 12/2011 i përcakton rregullat specifike mbi higjienën e ushqimeve me origjinë shtazore
6.  Rregullorja (KE) Nr 853/2004 e Parlamentit European dhe e Këshillit më 29 prill 2004 përcakton rregullat specifike mbi higjienën e ushqimeve me origjinë shtazore
7. Rregullorja Nr..10/2011 mbi kontrollet zyrtare të kryera për të siguruar verifikimin e pajtueshmërisë së ligjit të ushqimit dhe të ushqyerit, shëndetin e kafshëve dhe rregullat e mirëqenies së kafshëve
8.  Rregullorja (KE) Nr 852/2004 e Parlamentit European dhe e Këshillit më 29 prill 2004 mbi kontrollet zyrtare të kryera për të siguruar verifikimin e pajtueshmërisë së ligjit të ushqimit dhe të ushqyerit, shëndetin e kafshëve dhe rregullat e mirëqenies së kafshëve
9. Ligji i Veterinarisë Nr. 2004/21
10. Ligji për mbrojtjen e konsumatorit Nr. 04/L-121
11. Udhëzimi Administrativ Nr. 12/2005 mbi etiketimin e produkteve ushqimore
12. Rregullorja Nr. 27/2012 mbi kriteret mikrobiologjike të produkteve ushqimore
13.  Rregullorja (KE) Nr. 2073/2005 e 15 Nëntorit 2005 mbi kriteret mikrobiologjike të produkteve ushqimore
14. Udhëzuesi i Praktikave të Mirë Higjiena për kërkesat e temperaturave për produktet ushqimore, Tabela 1 dhe Tabela 3

14. ANEKSET

14.1 REFERENCAT

14.2 SHEMBUJT

14.2.1 Diagrami rrjedhës Fazat e procesit dhe Pikat Kritike të Kontrollit (PKK)



14.2.2 Përshkrimi dhe regjistrimi i faktorëve të rrezikut, masat parandaluese dhe veprimet korigjuese

(Faktorët e rrezikut dhe masat specifike tipike parandaluese janë të listuara në anekset 9, 10 dhe 12)

| Fazat e Procesit, CCP | Faktorët e rrezikut | Parametrat e kontrollit, masat parandaluese | Limitet kritike | Frekuenca e monitorimit | Veprimet korigjuese |
|--------------------------|---|--|---|--|--|
| 1. Pranimi CCP-1B | <u>Biologjike</u> Transporti i mishit të freskët dhe karkasave në temperatura shumë të larta mund të shkaktojë zhvillimin e mikroorganizmave patogjene në to. | Temperatura e pranueshme për ushqime që prishen lehte. | Temperaturat e transportit janë dhënë në udhëzuesin e Praktikave të Mirë Higjienike tabelat 1 dhe 3 . | Temperatura duhet të jetë e shënuar në çdo pranim (Shtojca 1). | <ul style="list-style-type: none"> • Kur ekzistojnë devijime të konsiderueshme të temperaturave (kur temperatura e brendshme e mishit të freskët apo karkasat ndryshon më shumë se 2 °C nga ajo e specifikuar nga prodhuesi ose përcaktuar me legjislacionin në fuqi), produktet nuk duhet të pranohen dhe duhet të kthehen tek furnizuesi. • Kur kthimi i produkteve tek furnizuesi është i pamundur, ato duhet të jenë të ndara dhe të shënuara qarte, p.sh. "Mos i përdorni" ose të përshkruhet në baze të legjislacionit në fuqi. • Në rast të devijimeve të vogla të temperaturave të transportit (kur diferenca nuk është më shumë se 3 ° C për temperaturën e ambientit dhe jo më shumë se 2 ° C për temperaturën e brendshme të mishit në krahasim me legjislacionin në fuqi), pas një vlerësimi të gjendjes së produkteve, një vendim duhet të merret: për të pranuar (por me data të reduktuara të qëndrueshmërisë), për t'u kthyer tek furnizuesi ose për ta asgjësuar. • Veprimet e ndërmarra duhet të jetë të shënuara (Shtojca 1) dhe personi përgjegjës duhet të informohet. • Kur data e qëndrueshmërisë së produktit ka skaduar ose paketimi është i dëmtuar, furnizuesi duhet të paralajmërohet dhe produkti nuk duhet të pranohet. |

| Fazat e Procesit, CCP | Faktorët e rrezikut | Parametrat e kontrollit, masat parandaluese | Limitet kritike | Frekuenca e monitorimit | Veprimet korrigjuese |
|--|---|---|---|---|---|
| | <p><u>Fizike dhe Kimike</u></p> <p>Nëse mishi i freskët, karkasat dhe lënda e pare, janë transportuar në kushte jo adekuate, ato mund të jenë të kontaminuar me mbetjet e preparateve kimike dhe te pastrimit dhe pajisjeve tjera te pa nevojshme fizike (pluhurit, papastërtisë, njollave, etj)</p> | <p>Paketimi duhet të kontrollohet për rregullshmërinë e tij, pastërtinë, deklaracionin e kualitetit dhe datën e qëndrueshmërisë. Shfaqja e ndryshimeve tek mishi i freskët dhe ndonjë ndryshim organoleptik.</p> | <p>Rregullshmëria e paketimit, duke shënuar datën e qartë te qëndrueshmërisë, pamjen dhe parametrat e tjera të kontrolluara.</p> | <p>Një produkt i zgjedhur rastësisht nga grumbulli duhet të kontrollohet në çdo pranim. Rezultatet duhet të shënohen (Shtojca 1).</p> | |
| <p>2. Ruajtja (deponimi)</p> <p>CCP-2B</p> | <p><u>Biologjike</u></p> <p>Temperatura joadekuate për ruajtjen e mishit të freskët apo karkasave përshpejton zhvillimin e mikroorganizmave në mish.</p> | <p>Mishi i freskët dhe karkasat duhet të ruhen në frigorifer në temperaturën e përcaktuar me legjislacionin ne fuqi ose nga prodhuesi. Personat që merren me mishin duhet të jenë te vetëdijshëm se në të cilat temperatura duhet ruajtur ushqimet e ndjeshme (që prishen lehte). Parimi "E para brenda - e para jashtë" me këtë raste duhet të respektohet dhe data e qëndrueshmërisë dhe e njëjta duhet të monitorohet.</p> | <p>Temperaturat e transportit janë dhënë udhëzuesin e Praktikave të Mirë Higjienike tabelat 1 dhe 3 Data e qëndrueshmëri e pa skaduar</p> | <p>Temperatura duhet të monitorohet çdo dite në të gjitha njësitë frigoriferike. Temperaturat duhet të regjistrohen (Aneksi 2) të paktën një herë në ditë. Datat e qëndrueshmërisë duhet të kontrollohen të paktën një herë në ditë si dhe para futjes së produkteve për prodhim.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kur mishi i freskët ose karkasat janë ruajtur në njësinë frigoriferike në temperaturë jo adekuate, ndërmarrja duhet të ndërmerre veprimet korrigjuese të shënuara në Aneksin 6. • Ndërmarrja mund të zbatohet edhe veprime të tjera korrigjuese. • Veprimet e ndërmarra duhet të jenë te shënuara (Aneksi 2). • Kur data e qëndrueshmërisë se produktit ka skaduar ose paketimi është dëmtuar, produkti duhet të shënohet si, p.sh. "Mos përdorni", ose te asgjësohen ne bazë të legjislacionit në fuqi. |
| | <p><u>Fiziko dhe Kimike</u></p> <p>Kur lënda e pare që përdoren për përgatitjen e prodhimit te mishit të</p> | <p>Paketimi i lendes se pare të deponuara dhe mishit të freskët nuk duhet të jene te dëmtuara. Kur mishi i freskët është</p> | <p>Rregullshmëria dhe pastërtia e paketimit. Pastrimi dhe dezinfektimi</p> | <p>Para dorëzimit te mishit te freskët, karkasave dhe përbërësve tjerë te përpunimit, data e</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Kur paketimi i lëndëve të para ose mishit të freskët është i ndotur, pas një vlerësim të gjendjes së produktit, nëse është e mundur, paketimi duhet të pastrohet ne te kundërtën, produkti duhet |

| Fazat e Procesit, CCP | Faktorët e rrezikut | Parametrat e kontrollit, masat parandaluese | Limitet kritike | Frekuenca e monitorimit | Veprimet korrigjuese |
|--|---|---|---|---|---|
| | freskët janë ruajtur në kushte të papërshtatshme, ato mund të jenë të kontaminuar me pluhur, papastërti dhe preparate kimike për pastrim. | paketuar në kuti, ato duhet të jenë të mbyllura ose të ketë një paketim të brendshme të pa dëmtuar të produkteve. Kur mishi i freskët dhe lënda e pare janë dorëzuar për përpunim, Parimi " E para brenda - e para jashtë" duhet të respektohet, si dhe data e qëndrueshmërisë duhet të monitorohet. | bazuar ne udhëzimet e sigurisë. | qëndrueshmërisë duhet të kontrollohet. | të asgjësohet. Mishi i freskët dhe ushqime të tjera me origjinë shtazore duhet të asgjësohen bazuar ne legjislacionin ne fuqi. |
| 3. Dozimi aditivëve të ushqimit dhe materialeve tjera të papërpunuara | <u>Biologjike dhe fizike:</u> Gjatë dozimit, aditivët e ushqimit mund të jenë të kontaminuar me mikroorganizma të ndryshme nga personat që punojnë dhe nga mjetet e ndotura. Objekte të jashtme fizike, si flokët, etj mund të futen gjate përgatitjes se mishit. | Punonjësit duhet ti përmbahen kërkesave të përgjithshme të higjienës personale. Punonjësit duhet të veshin rroba të pastra të punës, përdorin enë të pastra, të vejnë kapela dhe të lajnë dhe dezinfektojnë duart e tyre në mes të çdo procesi. | Mjedis të pastër, rrobat e punës të pastra, duart e personelit të pastra si dhe pajisjet e pastra. | Ne çdo dozim të aditivëve të ushqimit, lendeve të para që i nënshtrohen kontrollit vizual dhe përpunimit në aspektin e sigurisë së ushqimit. | <ul style="list-style-type: none"> ● Ri-pastrimi i pajisjeve dhe orendive të punës. ● Në rast të mospërputhjeve, në qoftë se ato nuk mund të korrigjohen, do të behet asgjësimi i produktit. ● Duhet të informohet personi përgjegjës. ● Ndërrimi i rrobat të punës sa herë që ato janë të ndotura. |
| CCP-1C (dozimi i saktë i aditivëve në ushqim) | <u>Kimike:</u> Dozimi i pa saktë i aditivëve të ushqimit dhe përzierjet e tyre mund të shkaktojnë rritje të pa-pranueshme në nivelet e aditivëve të ushqimit dhe përzierjet e tyre. | Peshimi dhe dozimi i saktë i aditivëve të ushqimit dhe përzierjet e tyre. | Sasia e aditivëve të ushqimit dhe përzierjet e tyre në një produkt nuk duhet të tejkalojë nivelet e përcaktuara sipas legjislacionit ne fuqi. | Çdo dozim (Vetëm aditivët e ushqimit për të cilat legjislacioni ne fuqi ka përcaktuar nivelet maksimale të lejueshme që janë të regjistruar). | <ul style="list-style-type: none"> ● Sipas recetave shtoni një sasi më të madhe të lendes se pare, ne të kundërtën ato duhet të asgjësohet ● Shënoni veprimet korrigjuese në regjistër. ● Duhet të informohet personi përgjegjës. |
| 4. Procesimi i mishit të | <u>Biologjike, kimike dhe</u> | Në objektin e përpunimit të mishit duhet të mbahet | Mishi i freskët duhet të | Temperatura duhet të monitorohet | <ul style="list-style-type: none"> ● Largoje mishin e ndotur. ● Zvogëloje datën e qëndrueshmërisë. |

| Fazat e Procesit, CCP | Faktorët e rrezikut | Parametrat e kontrollit, masat parandaluese | Limitet kritike | Frekuenca e monitorimit | Veprimet korrigjuese |
|---|--|---|---|---|--|
| freskët (copëtimi, prerje, bluarje, prodhimi, marinimi) | <u>fizike:</u> Përpunimi i mishit të ftohtë në temperaturën jo adekuate mund të shkaktojë zhvillimin e mikroorganizmave patogjene në mish, gjithashtu mund të jetë i kontaminuar me preparate kimike për pastrim dhe pajisje të jashtme të ndotura dhe nga sipërfaqet e punës. | temperatura e duhur e ambientit. Temperatura e mishit të freskët të destinuar për bluarje duhet të jetë aq e ulët sa të jetë e mundur pasi që temperatura rritet gjatë procesit të bluarjes, temperatura +2 °C është e rekomanduar. Objektet, orenditë dhe sipërfaqet e punës duhet të lahen dhe dezinfektohen sipas kërkesave. | përpunohet sa më shpejt të jetë e mundur. Temperatura e ambientit nuk duhet të kalojë +12 ° C. | rregullisht. Çdo proces i përpunimit të mishit të freskët është subjekt i kontrollit vizual dhe sigurisë së ushqimit. | <ul style="list-style-type: none"> ● Ri-pastroni orenditë e punës dhe sipërfaqet punuese. ● Në rast të mospërputhjeve, në qoftë se ato nuk mund të korrigjohen, të asgjësohen produktet. ● Duhet të Informoni personin përgjegjës. |
| 5. Deponimi në frigorifer para dërgimit në piken shitëse (CCP-2 B për mish të freskët të prerë, produktet e mishit) | <u>Biologjike</u> Ruajtja e mishit të prerë apo përgatitjet e saj në temperature jo adekuate mund të shkaktojë zhvillimin e mikroorganizmave patogjene në mish. | Mishi i prerë i freskët dhe produktet e tij duhet të mbahen në njësi frigoriferike vetëm në temperaturën e përcaktuar me legjislacionin në fuqi. Data qëndrueshmëri duhet të monitorohet. | Temperaturat e deponimit janë dhënë në Udhëzuesin e Praktikave të Mirë Higjienike tabelat 1 dhe 3 Data e qëndrueshmëri e pa skaduar | Temperatura duhet të monitorohet çdo ditë në të gjitha njësitë frigoriferike dhe të regjistrohen (Aneksi 2) të paktën një herë në ditë. Datat e skadencës duhet të kontrollohen para dorëzimit të mallit në ndonjë pikë të shitjes. | <ul style="list-style-type: none"> ● Kur mishi i freskët dhe produktet e tij janë ruajtur në një njësi frigoriferike në temperature jo adekuate, ndërmarrja duhet të ndërmarre veprimet korrigjuese të evidentuara në Aneksin 6. ● Ndërmarrja mund të zbatohet edhe veprime të tjera korrigjuese. ● Veprimet e ndërmarra duhet të regjistrohen (Aneksi 2). ● Kur data e qëndrueshmërisë së produktit ka skaduar, ajo duhet të jetë e shënuar si, p.sh. "Mos përdorni", ose të asgjësohet sipas legjislacionit në fuqi. |
| 6. Ekspozimi për konsumatorët në frigoriferët për shitje | | Praktikat e mira higjienike të përshkruar në "Udhëzues të Praktikës së Mirë të Higjienës për institucionet e shitjes me pakicë dhe shumicë të ushqimit" | | | |

14.2.3 Anekset

Anekset 1- 15

(Plotësimi i dokumentacionit të vet-kontrollit nga ndërmarrja e përpunimit të mishit të freskët)

TABELA E SHËNIMEVE (FORMULARI) PËR PËRDORIMIN E ADITIVAVE DHE PËRZIERJEVE TË TYRE

Frekuenca e kontrollit: çdo dozim.

Limitet kritike:

| Data | Ora | Emri i produktit të prodhuar | Emri i aditivit ushqimor ose i përzierjes | Sasia fillestare (g) | Sasia e shtuar (g) | Teprica /mbetjet (g) | Veprimet korrektuese | Emri dhe nënshkrimi i personit i cili ka bërë dozimin |
|------|-----|------------------------------|---|----------------------|--------------------|----------------------|----------------------|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Kontrolluar nga _____
(emri i plotë dhe nënshkrimi)

SQARIMET E ANEKSEVE

Aneksi 6

VEPRIMET QË DUHET NDËRMARR NË ELIMINIMIN E DEFЕКTEVE NË RASTET E DEVIJIMEVE TË TEMPERATURËS

Veprimet përkatëse korrigjuese (eliminimi i defekteve) duhen të ndërmerret aty ku mishi i freskët ose produktet e tij janë mbajtur në një njësi ftohjeje (frigorifer) në temperaturën jo adekuate. Çdo ndërmarrje e cila përpunon mish të freskët duhet vetë të planifikoj ose të ndjekë veprimet korrigjuese të përcaktuara që do të ndërmerren në rast të devijimeve të temperaturës.

1. Temperaturat duhet të monitorohen rregullisht në të gjitha njësitë e ftohjes (frigorifer) dhe të shënohen në formularin ([Aneksin 2](#)) të paktën një herë në ditë.
2. Aty ku temperatura në njësinë për ftohje (frigorifer) nuk korrespondon me atë të përcaktuar në legjislacion, duhet të merren këto veprime korrigjuese:
 - 2.1. Të matet temperatura e brendshme e produktit ose temperature në mes të produkteve.
 - 2.2. Kontrollin e çdo ndryshimi organoleptik të produkteve.
 - 2.3. Të zbulohet kohëzgjatja e pa përpunueshmërisë së temperaturës.
 - 2.4. Pas vlerësimit të gjendjes së produkteve, duhet të bëhet transferimi i tyre në një njësi tjetër të ftohjes dhe të riparohen frigoriferët e dëmtuar.
 - 2.5. Njoftimin (informimin) e personit përgjegjës për mospërputhjen.
 - 2.6. Të zbulohet shkaku i mospërputhjes.
 - 2.7. Të futen në formular veprimet korrektuese ([Aneksin 2](#)).
 - 2.8. Pasi të eliminohet shkaku i mospërputhjes, temperatura në njësinë e ftohjes (frigorifer) duhet të monitorohet më shpesh (rekomandohet të paktën 3 herë në ditë) për të siguruar funksionimin e njësisë siç duhet.

PARIMET E GJURMSHMËRIS NË PRODHIM (SHEMBULL)

PRANIMI I PRODUKTEVE

• Në pranim, duhet të futen në formular: data dhe koha e pranimit të produkteve (kafshët e therura - karkasat, nën-produktet, etj), temperatura e brendshme e produktit, emrin e lëndëve të para, pesha, nr. identifikues i kafshëve, nr. I thertoreve, data e qëndrueshmërisë , furnizuesi , numri i faturës, certifikatës ose të dokumenteve të tjera të cilat i identifikojnë emrin e artikujve, nënshkrimin e plotë të personit që pranon dhe Nr. e referimit të mallit (Aneksi 1)

Shënim: Pas pranimit të lëndëve të para, caktohet Nr. i referencës së ngarkesës për secilin mall (ngarkesë) dhe të shënohen në formular (Aneksi 1). Numri Referent i ngarkesës caktohet nga vetë ndërmarrja. Kjo mund të jetë data e pranimit ose shënimet të tjera të futura brenda në ndërmarrje, por numri i ngarkesës (mallit) kurrë nuk mund të përsëritet.

PRODHIMI

PJESA E MADHE E PRERE E TRUPIT

- Pjesa e madhe e prere e trupit të kafshës duhet të ruhet në frigoriferë, në kuti. Kutitë duhet të jenë të etiketuara me numrin referent të ngarkesës (grumbulli) dhe kohën e prerjes.

PRODUCTION OF PREPARATIONS

Pas prodhimi të produkteve të mishit të përpunuar jo - termikisht, çdo grumbull I prodhuar duhet ti caktohet numri i grumbullit(ngarkesës) të prodhuar në formular (Aneksi 7.1). duhet të plotësohet për të treguar: emrin e përgatitjes, sasinë (pesha) e çdo pozicioni në vargun e prodhuar, kohën e prodhimit, nr. referent i ngarkesës të lëndëve të para, datën e skadimit dhe kushtet e magazinimit - ruajtjes (t°C).

Aty ku janë përdorur aditivët ushqimor në procesin e prodhimit, duhet të bëhen të ditur sasinë dhe lloji i aditivit ushqimor (Aneksi 3).

FRIGORIFERET EKSPOZUES TE PRODUKTEVE TË PRERA

Etiketa e vendosur në frigoriferët ekspozues duhet të tregojë të gjitha informatat e veçanta të kafshës:

Nr. Identifikues te kafshës, vendin e origjinës, Nr. i thertores, Nr. i ndërmarrjes e cila e ka bërë prerjen, Nr. referues i mallit, data e skadimit dhe informatat tjera të nevojshme në pajtueshmëri me legjislacionin ne fuqi.

PRERJET E VOGLA, RACIONIMI

Pas prerjes së mishit dhe para se të vendoset në frigorifer ekspozues, numri tregues i pjesës së prerë duhet të përcaktohet në formular (Aneksi 7.1.) ku duhet të përshkruajmë:

Llojin e mishit (mish lope, derri, etj.), sasinë (peshën) në linjën e secilit pozicion të prodhimit, kohën e prerjes, Nr. referent të lëndës së parë, datën e skadimit dhe kushtet e ruajtjes (t°C).

FRIGORIFERET EKSPOZUES TE PRODUKTEVE TË PARAPAKETUARA

Etiketa e mishit të para-paketuar duhet të tregojë:

Emrin e përgatitjes ose mishit të prerë, statusin e shitjes, numrin referent të artikullit, emrin dhe adresën e prodhuesit, përbërjen (për përgatitjet e mishit), kushtet e magazinimit - ruajtjes, datën e skadimit dhe informacione të tjera të nevojshme në përputhje me legjislacionin ne fuqi.

MASAT PARANDALUESE BIOLOGJIKE, KIMIKE DHE FIZIKE TË FAKTORVE TË RREZIKUT

| FAKTORËT BIOLOGJIK TË RREZIKUT | MASAT E PËRGJITHSHME PARANDALUSE PËR KONTROLLIN E FAKTORVE TË RREZIKUT |
|--|---|
| <p>Patogjenët dhe bakteret tjera të rregulluara me normat higjienike dhe me legjislacionin tjetër (p.sh. Clostridium perfringens, Salmonella spp, listeria monocytogenes, campylobacter jejuni, staphylococcus aureus, yersinia enterocolitica, escheria coli (lloji i entero-patogjene, etj)</p> <p>Rregullorja mbi kriteret Mikrobiologjike sipas legjislacionit ne fuqi</p> | <p>Praktikat e Mira Higjienike (PMH). Ekzaminimin mbi kontrollin e dëmtuesve (insektet dhe brejtësit). Kohëzgjatja e ruajtjes dhe kontrolli i temperaturës. Kontrolli I procedurave te pastrimit, larjes dhe dezinfektimit.</p> |
| FAKTORËT KIMIK TË RREZIKUT | |
| <p>Metalet e rënda, pesticidet, mbetjet e barnave veterinare, hormonet e rritjes, kemikatet e shtuara që i përkasin grupit të aditivëve të ushqimit, materialet e pastrimit kimik dhe ndotësit tjerë.</p> | <p>Kontrolli i dokumentacionit të paraqitur nga furnizuesi dhe te automjetit transportues. Përcjelljen e udhëzimeve për përdorimin e preparateve kimike për pastrim.</p> <p>Praktikat e Mira Higjienike (PMH).</p> |
| FAKTORËT FIZIK TË RREZIKUT | |
| <p>Pjesët metalike, dheu, gur, kockat, parazitët e brendshëm, qimet, flokët, thonjte, objekte të tjera të ndryshme fizike.</p> | <p>Praktikat e Mira Higjienike (PMH). Kontrolli i automjeteve transportuese). Ekzaminimin e kontrollit të dëmtuesve (deratizimi, dezinfektimi).</p> |

**MASAT PARANDALUESE TË FAKTORËVE TË RREZIKUT TË PRODUKTIT
PËR GRUPET INDIVIDUALE TË PRODUKTIT**

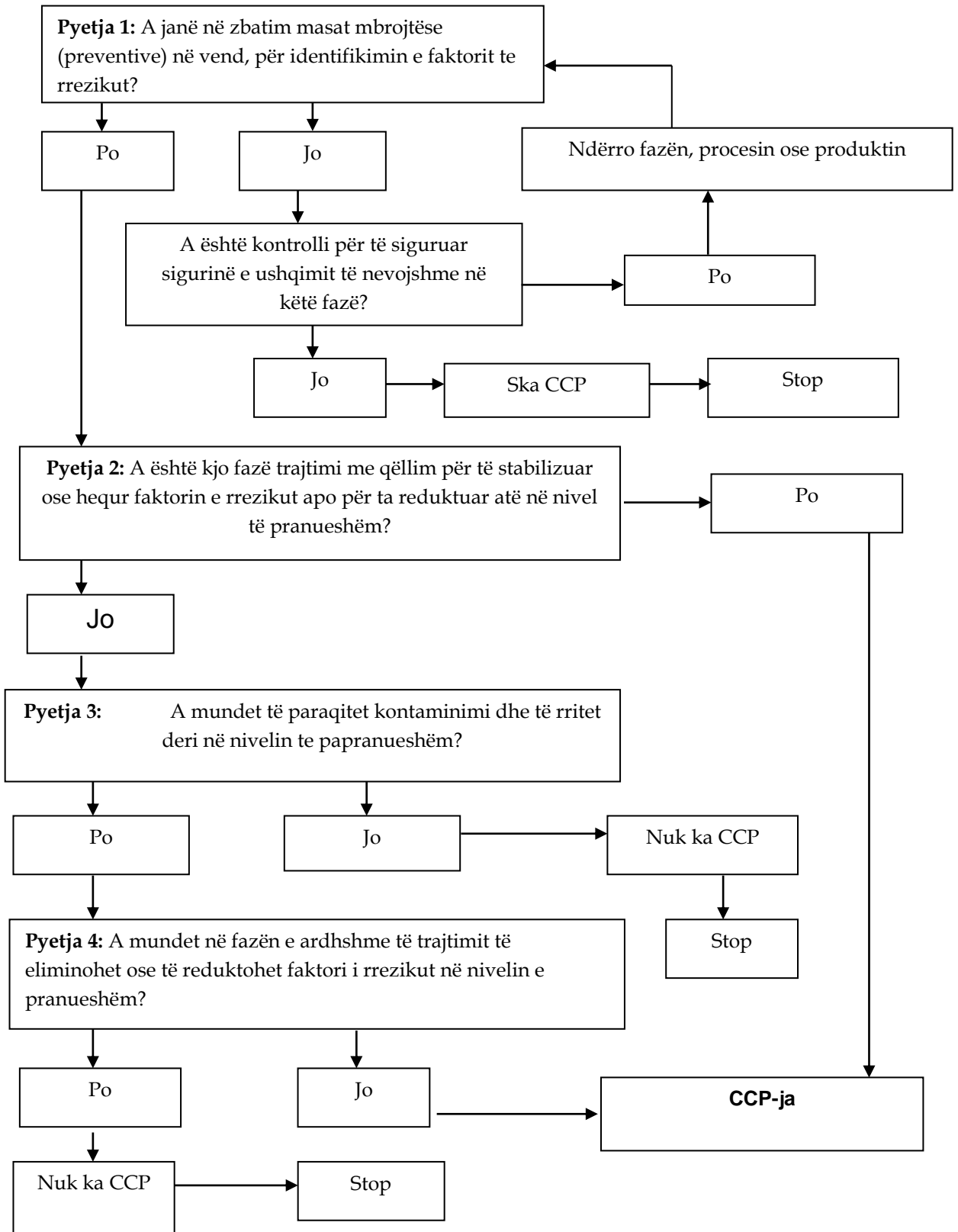
| Grupet e ushqimit | Faktorët e rrezikut | Objektet e kontrolluara, parametrat, masat preventive |
|--|--|--|
| Mishi i freskët | <u>Biologjike</u> Mishi i freskët mund të kontaminohet me mikroorganizma patogjeni dhe me parazit protozoar. | Zgjidhni furnizuesit e besueshëm. Kontrolli organoleptik (erën, pamjen), datën e qëndrueshmërisë, temperaturën, dokumentacionin mbi sigurinë dhe cilësinë. |
| | <u>Kimike</u> Mishi freskët mund të kontaminohet me mbetjet e medikamenteve veterinare. | Zgjidhni furnizuesit e besueshëm. Kontrolloni pastërtinë e automjeteve të transportit dhe paketimit. |
| | <u>Fizike</u> Mishi mund të kontaminohet nga dheu, , eshtrat, nga paketat e dëmtuara. | Zgjidhni furnizuesit e besueshëm, inspektimin vizual të produktit dhe të paketimit mirë. Kontrolloni pastërtinë e automjetit dhe rregullshmërinë e paketimit. |
| Erëzat | <u>Biologjike</u> Mund të kontaminohen nga mikroorganizmat patogjene dhe mykut | Kontrollimi i dokumentacionit të sjellë nga furnizuesit. Zgjidhni furnizuesit e besueshëm. Të ruhen në objektet të thara(pa lagështi). Zbatoni kontrollin vizual. |
| | <u>Kimike</u> Mund të kontaminohet me mykotoksin, metalet e rënda, pesticideve, dhe nga agrokimikatet te tjera. | Kontrollimi i dokumentacionit të sjellë nga furnizuesit. Zgjidhni furnizuesit e besueshëm. |
| | <u>Fizike</u> Mund të kontaminohet nga dheu, paketimet e dëmtuara e paketimit tjera etj. | Zbatoni kontrollin vizual. Zgjidhni furnizuesit e besueshëm. Kontrolloni paketimin dhe etiketat. |
| Produktet tjera (aditivët ushqimor, mëlmesa, etj.) | <u>Biologjike</u> Produktet e tjera mund të jenë të kontaminuar me mikroorganizma patogjene. | Zgjidhni furnizuesit e besueshëm. Ruaj ne temperatura e përcaktuar nga prodhuesi ose legjislacioni ne fuqi. Kontrollimi i dokumentacionit i sjellë nga furnizuesi. |
| | <u>Kimike</u> Mund të kontaminohen nga metalet e rënda, mykotoksinat, pesticidet, etj. | Zgjidhni furnizuesit e besueshëm. |
| | <u>Fizike</u> Produktet mund të jenë të kontaminuar me pjese të forta fizike, gurësi, flokët, pluhuri, dheu, etj. | Zgjidhni furnizuesit e besueshëm. Kontrolli i paketimit, etiketave. Mos e pranoni produktet e ndotura. Zbato kontrollin vizual. |

SHËNIME:

1. Materialet ushqimore të papërpunuara, produktet dhe materialet duhet të plotësojnë kërkesat e përcaktuara në legjislacionin e higjienës dhe sigurisë ushqimore, standardet e ndërmarrjes dhe rregulloret tjera. Ushqimet, përveç nëse etiketimi i tyre parashikon ndryshe, të gjitha janë të destinuara për grupet e konsumatorëve.

2. Testet laboratorike mikrobiologjike dhe kimike mund të kryhen në ushqime si masa të vetë-kontrollit dhe masa parandaluese.

CCP-ja (PKK) është Pikat Kritike te Kontrollit - Trungu i Vendimit



| TABELA PËR IDENTIFIKIMIN E PIKAVE KRITIKE TË KONTROLLIT | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|---|-------------|
| Faza e procesit | Faktorët e rrezikut (FR) | P1 | | P2 | P3 | P4 | Konkluzioni |
| | | A ka një masë parandaluese për FR në vend? | A është i nevojshëm kontrolli në këtë fazë të procesit për të siguruar sigurinë e produktit? | A është e përpiluar faza e procesit për të hequr FR ose zvogëluar atë në nivel të pranueshëm? | A mundet të paraqitet kontaminimi dhe të rritet deri në nivelin të pranueshëm? | A mundet në fazën e ardhshme të trajtimit të eliminohet ose të reduktohet faktori i rrezikut në nivelin e pranueshëm? | |
| 1. Pranimi | <u>Biologjike</u> Transporti i mishit të freskët dhe i karkasave në temperaturat shumë të larta mund të shkaktojë zhvillimin e mikroorganizmave patogjene. | Po | - | Po | | | CCP-1 B |
| | <u>Kimike dhe fizike</u> Nëse mishi i freskët, karkasat dhe materiale të tjera të lëndës pare, janë transportuar në kushte të papërshtatshme, ato mund të jenë të kontaminuar me mbetjet e preparateve kimike dhe me preparatet e pastrimit, pjesët të zakonshme fizike, pluhuri, balta dhe dheu. | Po | - | Jo | Po | Po | Jo-CCP |
| 2. Deponimi - Ruajtja | <u>Biologjike</u> Temperatura jo-adekuate për ruajtjen e mishit të freskët apo karkasave përshpejton riprodhimin e baktereve në mish. | Po | - | Po | - | - | CCP-2B |
| | <u>Kimike dhe fizike</u> Ku materialet e papërpunuara që përdoren për prodhimin dhe përgatitjen e mishit të freskët janë ruajtur në kushte jo adekuate, ato mund të jenë të kontaminuar me pluhur, papastërti dhe me preparatet kimike për pastrim. | Po | - | Jo | Po | Po | Jo-CCP |

TABELA PËR IDENTIFIKIMIN E PIKAVE KRITIKE TË KONTROLLIT

| Faza e procesit | Faktorët e rrezikut (FR) | P1 | | P2 | P3 | P4 | Konkluzion |
|--|---|--|--|---|--|---|---------------|
| | | A ka një masë parandaluese për FR në vend? | A është i nevojshëm kontrolli në këtë fazë të procesit për të siguruar sigurinë e produktit? | A është e përpiluar faza e procesit për të hequr FR ose zvogëluar atë në nivel të pranueshëm? | A mundet të paraqitet kontaminimi dhe të rritet deri në nivelin te pranueshëm? | A mundet në fazën e ardhshme të trajtimit të eliminohet ose të reduktohet faktori i rrezikut në nivelin e pranueshëm? | |
| 3. Dozimin e aditivëve të ushqimit dhe materialeve të tjera të papërpunuara | <u>Biologjike</u> Gjatë dozimit të aditivëve të ushqimit mund të vjen deri te kontaminimi me mikroorganizma të ndryshëm nga personat që punojnë, nga veglat e ndotura që shërbejnë për dozimin. Pjesët fizike, qimet etj mund të futen ne mish gjatë përgatitjes së mishit. | Po | - | Jo | Jo | - | Jo- CCP |
| | <u>Kimike dhe fizike</u> Dozimi jo i saktë i aditivëve të ushqimit dhe përzierjet e tyre mund të shkaktojë rritje të pa pranueshme të nivelit te aditivëve të ushqimit dhe përzierjet e tyre. | Po | - | Po | - | - | CCP-1C |
| 4. Përpunimi i mishit të freskët (pjesët e shëndosha të trupit, prerja, bluarja, prodhimi i sallamit, mëlmesa, etj.). | <u>Biologjike, kimike dhe fizike:</u> Përpunimi i mishit te ftohtë në temperaturën jo adekuate mund të shkaktojë zhvillimin e mikroorganizmave patogjene në mish. Gjithashtu mund të kontaminohet me preparatet e pastrimit kimike dhe copëza fizike, nga pajisjet dhe sipërfaqet e ndotura të punës. | Po | - | Jo | Jo | - | JO-CCP |

TABELA PËR IDENTIFIKIMIN E PIKAVE KRITIKE TË KONTROLLIT

| | | P1 | | P2 | P3 | P4 | |
|---|---|--|--|---|--|---|-------------------|
| Faza e procesit | Faktorët e rrezikut (FR) | A ka një masë parandaluese për FR në vend? | A është i nevojshëm kontrolli në këtë fazë të procesit për të siguruar sigurinë e produktit? | A është e përpiluar faza e procesit për të hequr FR ose zvogëluar atë në nivel të pranueshëm? | A mundet të paraqitet kontaminimi dhe të rritet deri në nivelin të papranueshëm? | A mundet në fazën e ardhshme të trajtimit të eliminohet ose të reduktohet faktori i rrezikut në nivelin e pranueshëm? | <i>Konkluzion</i> |
| 5. Ruajtja në njësinë e ftohjes (frigoriferët) para se të dërgohet në pikat e shitjes. | <u>Biologjike</u> Temperatura jo-adekuate për ruajtjen apo përgatitjen e mishit të freskët përshpejton zhvillimin e baktereve në mish. | Po | - | Po | - | - | CCP-2B |

PUNA E PASTRIMIT DHE DEZINFEKTIMIT

13.1. Orari i punës së pastrimit dhe dezinfektimit të objektit i cili përdoret për prerjen e mishit të freskët dhe përgatitjes së produkteve

Shembull:

| Subjekti | Së paku një here në ditë | Së paku një here në javë | Pastrimi i përgjithshëm |
|--|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Hapësirat e copëtimit dhe prerjes së mishit | | | |
| Instrumentet | C + D | | |
| Thikat | C + D | | |
| Tabaka dhe veglat | C + D | | |
| Pajisjet e prerjes | C + D | | |
| Dërrasa e prerjes | C + D | | |
| Tavolina e prerjes | C + D | | |
| Vaskat e larjes | C + D | | |
| Pajisjet për paketim | C + D | | C + D |
| Peshoret | C + D | | |
| Sipërfaqet e punës | C + D | | C + D |
| Aparatet për letër te duarve dhe për sapun te duarve | C | | C + D |
| Kontejnerët e mbeturinave | C + D | | C + D |

SHKURTESAT

C – Cleaning- Pastrimi

D – Disinfection- Dezinfektimi

13.2. Përshkrimi i proceseve të pastrimit dhe dezinfektimit

Shembull

| Fazat e pastrimit dhe dezinfektimit | Kërkesat (nevojat) | Veprimet korrektuese |
|--|--|---|
| Pastrimi i dyshemesë me leckë të lagur | Zgjidhe kohën e pastrimit për ta parandalua ndotjen e ushqimit. Mos të bëhet pastrimi dhe dezinfektimi gjatë kohës së trajtimit të ushqimit | Pastrimi bëhet vetëm kur të mos ketë ushqime. |
| Pastro dhe dezinfekto | Dozoje në mënyre të duhur detergjentin dhe dezinfektuesit. Temperatura e ujit duhet të jete e përcaktuar. Përmbahuni kohëzgjatjes se përcaktuar për larje dhe dezinfektim. Ndiqni udhëzimet e prodhuesit të detergjentit për larje dhe dezinfektim. | Uji duhet te ndërrohet sipas nevojës. Pastro dhe dezinfekto edhe një herë. |
| Shpëlarje | Shpëlaje mire me ujë pas pastrimit dhe dezinfektimit. | Shpëlaj edhe një herë. |
| Tere me leckë | Pastroni (fshini) me leckë të terur ose thani sipërfaqet me lecka të pastra për një përdorim. | Thaje mire prapë edhe një herë. |

SHËNIM. Vetëm uji i cili i plotëson kërkesat për ujë të pijshëm, duhet të përdoret pajisjet e etiketuar të veçanta për pastrim ose duhet të përdoren për dezinfektim, pastrim dhe larje. Pajisjet për pastrim duhet të përdoren vetëm për qëllimin e synuar.

UDHËZIMI I LARJES SË DUARVE

1. Lagen duart me ujë.
2. Përdor sapun dhe dezinfektues.
3. Fërko shuplakat kundër njëra-tjetrës.
4. Fërko mes gishtave dhe pjesës së brendshme të shuplakave.
5. Fërko mes gishtave dhe pjesës së jashtme të shuplakave.
6. Fërko gishtat me lëvizje rrotulluese.
7. Fërko gishtat me lëvizje rrotulluese në shuplakën e dorës tjetër.
8. Fërko gishtat bashkarishtë me lëvizje qarkore në sipërfaqen e dorës tjetër.
9. Shpëlaj duart me kujdes me ujin rrjedhës.
10. Teri duart komplet me lecka për një përdorim.
11. Mbylle rubinetin e ujit duke përdorur të njëjtën letër për tharjen e duarve, me bërryla dhe me këmbë.

KËRKESAT (NEVOJAT) PËR RROBAT E PUNËS

Personat të cilët përpunojnë mish të freskët duhet të kenë një numër të mjaftueshëm të rrobave rezerve.

Rrobat e punës duhet të mbahen ndaras nga rrobat personale.

Rrobat e punës të personave që merren me trajtimin e mishit të freskët duhet të përfshijë:

- xhaketë dhe pantallona;
- kapelë ose ndonjë lloj tjetër mbulese për kokë;
- përparëse rezistonte ndaj ujit;
- këpucë;
- doreza special për të mbrojt duart nga lëndimet.
- maskë për mbulimin e gojës dhe hundës.

Rrobat e punës duhet të jenë të pastra dhe duhet të mbulojnë veshjen personale në tërësi.

14.3 KEYWORDS