



## **MANUALI**

### **PRAKTIKAT E MIRA HIGJENIKE NË INDUSTRIJËN E PIJEVE FRESKUESE**

Prishtinë, Nëntor 2020

Grupi punues:

Ilirjana Zymberaj, Drejtor i Inspektoratit të AUV-së  
Shefik Beqiri, Inspektor Sanitar i Kosoves, AUV

Petrit Gruda; Kimist i Diplomuar-Fabrika e Lëngjeve “BIBITA”  
Xhavit Shkodra; Inxh.idpl.Teknologjisë - SH.P.K “FLUIDI”  
Lumnije Lenjani; Menaxhere- Birraria “ HUGOS “

*Përmbajtja:*

## *SEKSIONI 1. HYRJA, PËRDORIMI DHE DEFINICIONET*

*1.1. Hyrja-Fushëveprimi*

*1.2. Përdorimi i dokumentit*

*1.3. Definicioni*

## *SEKSIONI 2. PRODHIMI PRIMAR*

*2.1. Kërkesat e përgjithëshme*

*2.2 Higjiena e ambientit*

*2.2.1. Masat paraprake për zgjedhjen e vendit të burimit*

*2.3. Prodhimi higjienik i ujit për furnizim*

*2.3.1. Mbrojtja e furnizimit me ujë nga toka*

*2.4. Trajtimi, magazinimi dhe transporti i ujit të dedikaur për shishe*

*2.4.1. Grumbullimi i ujit në pikën e origjines*

*2.4.2. Mirëmbajtja e objekteve të grumbullimit*

## *SEKSIONI 3.*

*3.1 Masat e sigurisë*

*3.2 Mirëmbajtja*

*3.2 Ndriçimi*

*3.4. Ventilimi*

*3.5 Dritaret -Dyert*

## *SEKSIONI 4. Kërkesat e përgjithshme*

*4.1 Kërkesat e përgjithshme*

*4.1.1 Rregullimi i temperaturës*

*4.1.2. Hedhja e mbeturinave dhe ujërave të zeza*

## *SEKSIONI 5. Paisjet për furnizim*

*5.1.1 Furnizimi me ujë*

*5.1.2. Lënda e parë*

*5.1.3 Avulli*

*5.1.4 Ajri I kompresuar*

*5.1.5 Kullisjet – Ujë mbledhëset*

## *SEKSIONI 6. Nyjet Hidrosanitare*

*6.1.1 Nyjet Hidrosanitare*

*6.1.2 Llavaboja për larjen e duarve*

*6.1.2 Toaletet*

*6.1.3 Hapësira për pushim*

*6.1.4 Ajrosja dhe ventilimi (futja dhe nxjerrja e ajrit)*

## *SEKSIONI 7. Depotë e produkteve*

*7.1.1 Depotë e produkteve*

*7.1.2. Paketimi*

## *SEKSIONI 8. Pastrimi dhe dezinfektimi*

*8.1. Pastrimi dhe dezinfektimi*

*8.1.2. Detergjentet*

*8.1.3. Zgjedhja e detergjentit*

*8.1.4. Dezinfektimi*

## *SEKSIONI 9. Pijet freskuese me përmbajtje të gazit karbonik*

*9.1.1 Pijet freskuese me përmbajtje të gazit karbonik*

*9.1.2. Pijet Freskuese pa gaz karbonik*

*9.1.3 Qëndrueshmëria minimale*

*9.1.4 Indikatorët kryesor*

## *SEKSIONI 10. Regullimi I temperaturës*

*10.1.1 Regullimi I temperaturës*

## **SEKSIONI 11 .KONTAMINIMI**

*11.1.Kontaminimi kryqëzor*

*11.1.1 Ndotja fizikale*

*11.2.1 Ndotja kimike*

## **SEKSIONI 12. Kontrolla e mallrave hyrëse dhe dokumentacioni I tyre**

*12.1. Deponimi dhe përdorimi I lëndës së parë*

*13.kontrolli i dëmtuesve*

## **SEKSIONI 13. Higjiena në prodhim**

*13.1.1. Aspektet shëndetsore*

*13.1.2. Pastërtia personale*

*13.1.3. hapsirat e veqanta*

*13.2. Vizitorët*

*13.3. Ruajtja në deponime*

*13.4. Transporti*

*13.5. Gjurmimi dhe dokumentacioni*

## **SEKSIONI 14. HACCP**

*14.1.Analizat e rreyikut dhe pikat kritike të kontrollit*

*-Druri vendim marrës për PKK në përgjithësi*

*-Listat kontrolluse*

## **SEKSIONI 15. PARKTIKAT E MIRA PRODHUESE (PMP)**

## **SEKSIONI 16. DOKUMENTET DHE MBAJTJA E TË DHËNAVE**

## SEKSIONI -.HYRJA, PËRDORIMI DHE DEFINICIONET

### 1.1. Hyrja- Fushëveprimi

PMH është e përshkruar dhe definuar në dokumentin Kodeks Aliementarius”parimet e përgjithshme të higjienes së ushqimit, CAC/RCP Kor.3 (1997), i ndryshuar me 1999, d informacionet e poshtëshënuara janë të bazuara në këto parime të plotsuara me legjislacion te BE-se dhe përvojen praktike.

Edhepse janë instrumente vullnetare (udhëzuesit e praktikës së mirë për higjienën dhe për aplikimin e parimeve të HACCP), udhëzuesit e tillë i mundësojnë sektorit të bizneseve ushqimore (në nivelin e prodhimit primarë dhe pas prodhimit primarë) të përshkruaj më detajisht se si operatorët mund të punojnë në përputhshmëri me kërkesat ligjore të cilat janë të paraqitura në termë më të përgjithshme në Rregullore.

Udhëzuesit për praktikën e mirë janë një mjet i dobishëm për mbështetjen e operatorëve ushqimor në:

- Të marrin vendimin për nevojën, përshtatshmërinë, plotësueshmërinë apo mjaftueshmërin për një kërkesë të posaqme, p.sh. cili është numri adekuat i lavamanëve, dhe
- Definimi i mënyrave për të arritur objektivat të cilët janë të përcaktuar në Rregullore, p.sh. cila duhet të jetë frekuenca e pastrimit dhe dezinfektimit të pajisjeve.

Udhëzuesit gjithashtu, në mënyrë të dobishme mund të pëfshijnë procedurat të cilat mund të sigurojnë implementimin e duhur të Rregullorës, siq është:

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

### 1.2. Përdorimi i dokumentit

Dokumenti i Kodeksit siguron strukturen bazë për kodet tjera dhe më specifike të aplikuara per sektorë të veqantë.

Dokumenti është i dedikuar të përdoret për Qeveritë të cilët duhet të inkurajojnë implementimin e parimeve të përgjithshme per:

-Mbrojtjen e konsumatorit në mënyre adekuate nga semundjet apo dëmet e shkaktuara nga ushqimi  
-sigurimi i garancisë që ushqimi është i përshtatshëm për konsum  
-ruajtja e besimit sa i përket ushqimit të tregtuar ndërkombtarisht dhe  
-sigurimi i programeve për edukim mbi shëndetin të cilat në mënyre të efektshme ia komunikoj  
parimet për higjienë të ushqimit industris dhe konsumatorëve.  
Industria e ushqimit duhet të zbatoj praktikat e higjienes të përcaktuar në dokumentin Kodeks për të:  
-siguruar ushqim të shëndoshë dhe të përshtatshëm për konsum  
-siguruar që konsumatori ka informacione të qarta dhe lehtë të kuptueshme duke shfrytëzuar emërtimet  
dhe mjetet tjera të përshtatshme për ta mundësuar mbrojtjen e ushqimit nga kontaminimi, me anë të  
ruajtjes, trajtimit dhe përgaditjes së tij të duhur dhe ruajtja e besimit sa i përket ushqimit të tregtuar  
ndërkombtarisht.

### 1.3. Definicioni

***Uji i pijshëm në shishe/i paketuar*** – Uji i mbushur në kontejnerë të mbyllur hermetikisht me përmbajtje, forma, dhe kapacitete të llojllojshme që është i sigurtë dhe i përshtatshëm për konsum të drejtëpërdrejtë pa ndonjë trajtim të nevojshëm të mëtejshëm. Uji i pijshëm në shishe konsiderohet ushqim. Termat “i pijshëm” dhe “për pirje” përdoren këmbëveshëm në lidhje me ujin.

***Sistemet e ujit të pijshëm*** – Sistemet publike ose private që furnizojnë konsumatorin me ujë qeshmeje të sigurtë dhe të përshtatshëm për konsum direkt.

***Fabrika*** – Cilido objekt(e), zonë apo rrethinë në të cilat uji i synuar për shishe grumbullohet, procesohet dhe vihet në shishe.

***Ushqimi*** – për qëllime të këtij Kodi, termi përfshin ujin e pijshëm në shishe/paketuar.

***Trajtimi i ushqimit*** – Çdo veprim që lidhet me grumbullimin, procesimin, vendosjen në shishe, paketimin e shisheve, magazinimin, transportimin, distribuimin dhe marketimin e ujit të pijshëm(uji natyral, uji mineral, uji i gazuar).

***Uji tokësor*** – ujërat si ato të burimeve, ujërat arteziane, dhe ujërat e puseve që kanë origjinë nga ujërat subsipërfaqësore. Ujërat tokësore mund të klasifikohen gjerësisht si ujë i mbrojtur ose i pambrojtur.

Ujërat tokësore të mbrojtura nuk janë të ndikuara direkt nga uji sipërfaqësor ose ambienti sipërfaqësor.

***Përbërësi*** – Çdo substancë, përfshirë aditivët, që përdoren për të përpunuar apo përgaditur ushqimet, që shtohen me qëllim në një produkt të përfunduar, ndonjëherë në një formë të

**modifikuar (ky mundet ose jo të jetë i sigurtë dhe i përshtatshëm për konsum të njerëzve pa ndonjë trajtim të mëtejshëm).**

***Uji sipërfaqësor*** – Ujërat e hapura ndaj atmosferës siq janë përrenjtë, lumenjtë, liqenet dhe rezervoaret

**Pijet freskuese ( lëngjet nga pemët, pijet e gazuara, limonadat, pijet energjike)**

## **SEKSIONI 2. PRODHIMI PRIMAR**

### **2.1. Kërkesat e përgjithëshme**

Ndërtesa duhet të jetë me sipërfaqe të mjaftueshme për manipulim gjatë proceseve teknologjike dhe hapsirave ndihëmse dhe atyre përcjellëse, Objekti duhet të jetë i ndërtuar nga konstruksionet e qendrueshme me dysheme, mure, tavan me pllaka keramike (EPOKSID) ose materiale tjera që mund të pastrohen dhe dezinfektohen lehtë .

Linjat e prodhimit duhet të janë të vendosura ashtu që të mos ketë kontaminim kryqëzorë dhe të sigurohet hapësirë e mjaftueshme për punëtorë. Izolimii i mirë i fabrikës mundëson që të kemi temperaturë konstante gjatë gjitha sezonave.

### **2.2 Hapi i parë i prodhimit**

Prodhimi primar duhet të menaxhohet në mënyren e cila siguron që uji është i sigurt dhe i përshtatshëm për shfrytëzim të dedikuar. Në rast kur është e nevojshme do të përfshijë:

- Shmangien e vendeve ku ambienti paraqet kërcnim për siguri të ujit..
- Kontrolli i ndotësve, dëmtuesve, në atë mënyrë që sigurisë se ushqimit mos ti paraqitet rrezikë
- Përvetsimi i praktikave dhe mjeteve për tu siguruar që uji është i prodhuar nën kushtet e përshtatshme higjienike.

#### **2.2.1 Higjiena e ambientit**

##### **2.2.2. Masat paraprake në zgjedhjen e vendit të burimit**

Në bazë të dhënave hidrogeologjike duhet të përcaktohet ujëndarsi dhe zona që e rrethon vendin ku ndodhet uji, që mund të jenë burime të kontaminimeve. Këto zona kritike duhet të jenë të mbrojtura sa më shumë të jëtë e mundur.



Duhet të konsiderohen burimet e mundëshme të kontaminimit nga ambienti dhe prodhimi primar i ushqimit, nuk duhen të bëhen ne vendet ku prezenca e substancave potencialisht të dëmshme do të shkaktoj nivelin e papranueshëm të substancave të këtitilla ne ushqim.

Duhet të meren te gjitha masat paraprake brenda perimetrit të mbrojtur të quajtur “zona mbrojtëse”, për të shmangur çdo ndotje, ose ndikim të jashtëm të cilësisë së ujit toksor ose sipërfaqësor.

### **2.3. Prodhimi higjienik i ujit për furnizim**

#### **2.3.1. Mbrojtja e furnizimit me ujë nga toka**

Kjo shprehje përfshin parimisht origjinen e çfardo lënde të parë për prodhimin e ushqimit dhe natyrisht vendet duhet të kenë standarde të tilla që produktet të cilat arrijnë në këtë vend të mos përmbajne ndotës .

Vëmendje e veçant duhet ti kushtohet kontrollit të dëmtuesve dhe sëmundjeve pasi që masat e kontrollit shume shpesh përfshijne agjent kimik, fizik apo biologjike, të cilat mund të paraqesin rrezik të mundshëm për shëndetin e njerëzve.

Nëse vërehet ndonjë kontaminim, prodhimi i ujit në shishe duhet të ndalet deri në momentin kur karakteristikat e ujit të kthehen në parametra të caktuar.

Ujërat nga sipërfaqja që përdoren për prodhim të ujit në shishe duhet të mbrohen nga kontaminimi në masën të madhe, sepse ujërat nga sipërfaqja mund të ndryshone , kështu që furnizimi duhet të testohet shpesh.

Analizat e ujit duhet të bëhen varsisht nga rezultatet e analizave në laboratorët e akredituar për ujrat e pijëshëm.

Uji duhet të plotësoj të gjithë parametrat për ujin e pishëm ,varsisht nga rezultatet interne dhe nga rezultatet e laboratorit të akredituara.

### **2.4. Trajtimi, magazinimi dhe transporti i ujit të dedikuar për shishe**

#### **2.4.1. Grumbullimi i ujit në pikën e origjines**

Grumbullimi i ujit për shishe duhet të realizohet në atë mënyrë që të parandaloj hyrjen e ndonjë gjëje tjetër përveq ujit të synuar për grumbullim.

Grumbullimi i ujit duhet të realizohet në mënyrë higjienike për të parandaluar çdo kontaminim. Ku shihet nevoja merren mostra, ato duhet të jenë të planifikuara për parandalim të kontaminimit të ujit.

Rrethina e ujit për grumbullim duhet të jët e mbrojtur dhe në te kanë qasje vetëm personat e autorizuar RRjedhat e burimeve duhet të jenë të mbrojtura në mënyrë që të parandalohyrjen e individëve të paautorizuar, insekteve , pluhurit etj, dhe burimeve tjera që mund të kontaminojnë ujin ,psh uji i vërshimeve, uji që kullon etj.

#### 2.4.2. Mirëmbajtja e objekteve të grumbullimit

Objektet e grumbullimit të ujit nuk duhet të parqesin rrezik për kontaminim të ujit. Nëse përdoren puse duhet të dezinfektohen, pas konstruktimitdhe krijimit të puseve të reja apo pas riparimit të pompave apo qfardo aktiviteti tjetër të mirmbajtjes së positt.dhomat e grumbullimit të ujit duhet të jen të dezinfektuar rregullisht brenda një kohe të arsyeshme.

### **SEKSIONI 3**

#### **3.1Masat e sigurisë**

Masat e sigurisë duhet të merren masa që gjatë manipulimit me lëndë të parë me produkte dhe paketim të mund të pengohet kontaminimi.

Objekti duhet të jetë i rethuar me rrethojë fizike nga të gjitha anët për të penguar lëvizjen e kafshëve apo edhe përsoneve të pa autorizuar.

#### **3.2 Mirëmbajtja**

Mirëmbajtja duhet të jetë në baza ditore për të gjitha pjesët e fabrikës ku është nevoja.

#### **3.3 Ndricimi**

Ndricimi duhet të jetë i mjaftueshëm dhe i vendosur në mënyrë proporcional në tërë ndërtesen që të siguroj ndrcimin e mjaftueshëm të cdo pike të objektit .

Ndriqimi adekuat i natyrshëm apo artificial duhet të sigurohet nga ndërmarrja per të mundsuar qe te punoj në mënyre higienike.

LLambat e drite dhe ato të fiksuara mbi materialin ushqimor në qfardo faze të prodhimit duhet të jenë të llojit të sigurt dhe të mbrojtura për të parandaluar kontaminimin e pijeve freskuese në rast të thyerjes së tyre, dhe të vendosura në mënyrë të pjerrtë.

### **3.4. Ventilimi**

Mjetet e ventilimit natyror apo mekanik duhet të sigurohen, veqanrisht për:

-minimizimin e kontaminimit të lëngjeve (ujit, pijeve joalkoolike) nga ajri, si psh nga aerosoli dhe pikat e kondensimit.

-Kontrollin e temperaturas së ambientit

-kontrolli i lagështisë, është e domosdoshme që të sigurohet, siguria dhe përshtatshmeria e lëngjeve (të largohet lagështia nga muret, tavani dhe instalaciones).

Ventilimi adekuat duhet të sigurohet për të parandaluar ngritjen e tepërte temperaturas, kondensimin e avullit apo pluhurin dhe për të mundsuar largimin e ajrit të kontaminuar. Por gjithashtu në këtë rast rreziku nga kontaminimi i tërthort duhet të vlersohet dhe masat paraprake duhet të ndërmerren, psh shmangja e levizjes së ajrit nga hapsirat e papastra në ato të pastra.

Është vëstitirë apo e pamundur të definohet termi adekuat pasi që dhomat përdoren për qëllime të shumellojshme, pirje të duhanit, zierje etj në temperatura dhe lagështi të ndryshme.

### **3.5 Dritaret - Dyert**

Dritaret dhe dyert duhet të jenë me dimensione të mjaftushme për përdorim-manipulim me hapje horizontale-vertikale nnga materiali i qendrueshem dhe lehtë i pastrueshem.

## **SEKSIONI 4 - Kërkesat e përgjithshme**

### **4.1 Kërkesat e përgjithshme**

Pjesët e instalimeve, të cilat vijnë në kontakt me pijet freskuese apo harxhet (prëbërsit) e tyre, duhet patjetër të jenë të ndërtuar në përputhje me kërkesat shëndetësore dhe të mirëmbahen, në mënyrë që të minimizohen rreziqet nga papastërtia.

Instalimet duhet të jenë ashtu të ngritura në mënyrë që zonat kufizuese lehtë mund të pastrohen.

Instalimet për mbushje, cisterna, tubacionet duhet të jenë nga çeliku i pandryshkur. Alternativisht mund të përdoren edhe materiale tjera të përshtatshme.

Përmbi cisternë duhet të instalohen armaturë dhe tubacionet vetëm në kapacitet të kufizuar.

#### **4.1.1 Rregullimi i temperaturës**

Cisternat dhe mjetet për pasterizim duhet të rregullohen në atë mënyrë, që sa më shpjetë që është e mundur ta arrijnë temperaturën e kërkuar. Temperaturat duhet domosdo të kontrollohen dhe të vëzhgohen (temperaturat e pasterizimit, sterilizimit). Pjesët e instalimeve duhet domosdo të kontrollohen (të provohen) rregullisht nga personi përgjegjës.

#### **4.1.2. Hedhja e mbeturinave dhe ujërave të zeza**

Ndërmarrjet duhet të kenë hedhje efikase të ujërave të zeza dhe linjat (përfshirë sistemet e kanaleve) duhen të jenë mjaftueshme për të bart ngarkesa të mëdha.

Derdhja e pandërprerë e mbeturinave duhet të ndahet në grupe të ndryshme: mbeturina biologjike, riciklimi i letrave dhe karotneve, riciklimi i plastikës, qelqit/metalit etj. Sa i përket se mbeturinave të ngurta duhet të mbahet mend që kontaminimi i terthorë ndodh shpesh, nëse bartet nga vendet e papastrave në të pastra.

Duhet të sigurohet objektet veqantë për grumbullimin e mbeturinave dhe materialit të pangrënshëm para largimit nga ndërmarrja.

Objektet duhen të projektohen në atë mënyrë që mos të mundsohet depërtimi i dëmtuesve dhe kontaminimi i ambientit rrethues.

### **SEKSIONI 5 - Paisjet për furnizim**

#### **5.1.1 Furnizimi me ujë**

Uji i pijes (ujë natyral , ujë mineral , ujë i gazuar )

Uji duhet të përmbushë kriteret në bazë të ligjeve në fuqi.

Uji i cili nuk tregon kualitet (cilësi) të ujit të pijshëm sipas kësaj rregulloreje nuk duhet të përdoret

Uji jo higjienik nuk guxon të depërtojë në sistemin e ujit të pijshëm.

#### **5.1.2. Lënda e parë**

Pranimi dhe ruajtja e lëndës së parë (sirupeve, konzervansve, sheqeri etj), duhet të trajtohet në bazë të rregullores 852-119 pika 1,2 në mënyrë që lënda të mos prishet.

Koha duhet të shfrytëzohet për analizë të produktit, teste të shpejta (psh: pH, për të treguar në mënyrë sasiore cilësinë e lëndës së parë si dhe kontrollet organoleptike.

Vetëm lëndët e para dhe përbërsit të cilët janë të pastër dhe të sigurt duhet të kalojnë në përpunim të mëtutjeshëm.

### **5.1.3 Avulli**

Avulli, i cili vjen në kontakt me produktin, nuk guxon të përmbajë lëndë, nga të cilat mund të rrezikohet siguria e pijeve freskuese.

### **5.1.4 Ajri i kompresuar**

Ajri i kompresuar duhet të jetë i shpërndarë nëpër fabrikë në mënyrë që të mos pengojë lëvizjen e puntorëve dhe mjeteve tjera nëpër dysheme. Ajri duhet të jetë i filtruar dhe i tharë.

### **5.1.5 Kullisjet – Ujë mbledhëset**

Ndërmarrjet për prodhimin e pijeve freskuese duhet patjetër të disponojnë me një sistem funksional të ujërave të zeza (lëtyrave).

Ndërmarrja duhet të ketë të ndara ujërat e zeza me ujërat e prodhimit me dy sisteme të pavarura të gypave me dimensione të mjaftueshme për ta përballuar rjedhjen .

Përcjellësit (gypat) e ujërave të zeza duhet të jenë të planifikuar ashtu që të mos ekzistojë kurrfarë rreziku i kontaminimit.

## **SEKSIONI 6 - Nyjet Hidrosanitare**

### **6.1.1 Nyjet Hidrosanitare**

Për punëtorët duhet të jenë në dispozicion, llavaboja për larjen e duarve, toaleti dhe dhoma (hapësira) për ndërrim (zhveshtorja).

### **6.1.2 Llavaboja për larjen e duarve**

Llavaboja dhe paisjet për terjen higjienike të duarve duhet të jenë gjithkund ku shihet e domosdoshme, psh. në hapsirat punuese, laborator etj.

Llavaboja duhet të disponojë me ujë të nxehtë dhe të ftohtë.

Punëtorët duhet t'i përmbahen uhdëzimeve të praktikave të mira higjienike .

### **6.1.2 Toaletet**

Në vende të përshtatshme duhet të jenë në dispozicion toaletet. Toaletet nuk guxon të hapen shumë afër zonës së prodhimit. Ato duhet të jenë të ndriqeshme të ajrosen dhe të ventiloen

Në zonat e toaleteve duhet të parashihen llavabot për pastrimin e duarve.

Punëtorët duhet tu përmbahen udhëzimeve në tabelë për pastrimin e duarve, pas shfrytëzimit të toaletit.

### **6.1.3 Hapësira për pushim**

Duhet të parashihet hapësira për pauzë, për ngrënie dhe për pije.

### **6.1.4 Ajrosja dhe ventilimi (futja dhe nxjerrja e ajrit)**

Në të gjitha zonat e prodhimit duhet të ketë ajrosje dhe ventilim hyrës dhe dalës. Të minimizohet rreziku i ndotjes së produkteve dhe elementeve të tyre.

Sistemet e ajrosjes dhe ventilimit duhet të jenë të insatluar në atë mënyrë që lehtë të mund të pastrohet.

## **SEKSIONI 7 - Depotë e produkteve**

### **7.1.1 Depotë e produkteve**

Duhet të parashihen zonat e ndara për lëndën e parë, produktet finale, materialet e paketimit, mjetet e pastrimit etj.

Zonat e depove duhet të jenë në atë formë ashtu që:

Lehtë të mund të pastrohen

Zonat të jenë të mbrojtura nga dëmtuesit, dhe

Produktet ushqimore duhet të jenë të mbrojtura nga ndikimi i ambientit.

Për mjetet e pastrimit dhe kemikaliet e tjera të cilat përdoren në ndërmarrje duhet të kenë hapësirë të ndarë (të veçantë). Në depo nuk duhet të ketë qasje përsonat e pa autorizuar.

### **7.1.2. Paketimi**

Për pije freskues materialet janë të ndryshëm: përdoren shishe qelqi, alumini, plivanili dhe ambalazh plastike PET me vëllim të ndryshëm.

## SEKSIONI 8 - Pastrimi dhe dezinfektimi

### 8.1. Pastrimi dhe dezinfektimi

Duhet të parashihen instalimet dhe aparatet për pastrim dhe dezinfektim.

Këto paisje duhet tu përgjigjen kushteve sanitare dhe duhet të jenë të përshtatshëm (të përdorshëm) për furnizim edhe me ujë të nxehtë edhe të ftohtë.

#### 8.1.2. Detergjentet

Çdo substancë e cila mund të zëvendësojë forcën mekanike të nevojshme për menjanimin e papastertise me vetëm ca forca fiziko-kimike mund të klasifikohet si detergjent.

Detergjentet ndikojnë në sasinë e forcës së punës e cila duhet të aplikohet në sistemin për pastrim.

Vetë uji nuk është agjent mjaft efikas për pastrim për shkak të presionit të lartë sipërfaqësor. Shtimi i detergjentit në ujë mundson kontaktin ndërmjet ujit dhe ndotjes sipërfaqësore, pasi që detergjenti mundson që uji të depertojë në ndotje duke zvogëluar presionin e sipërfaqes.

Një detergjent i mirë duhet të ketë këto karakteristika :

- zbut ujin tersisht
- I tretshëm në ujë tersisht
- jo koroziv ndaj sipërfaqeve
- jo toksik dhe jo bio-degjenerues
- ekonomik për përdorim

Duhet të ketë:

- lageshti të miëe apo aftësi pentruese
- aftësi emulsioni me yndyrat
- aftësi tretëse për materiet e ngurta nga ushqimi
- deflokulim, aftësi zberthimi apo menjanimi
- veti të mira shperlarese
- veti të menjanimi të luspave dhe ndryshkut.

Asnjë detergjent nuk mund të konsiderohet detergjent universal. Asnjë alkali apo acid nuk mund të plotësojë kërkesat e një detergjenti nëse përdoret vetëm.

Llojet e përbërësve kimikë të cilët përdoren për të kryer funksionet e pastrimit të përshkruara më lartë janë:

- alkali dhe kripërat bazike
- agjent aktiv të sipërfaqes
- agjentet izolues

-inhibitorët (agjentët anti koroziv)

-acidet

-materiali mbrojtës

### **8.1.3. Zgjedhja e detergjentit**

Llojet e metaleve dhe materiet ndërtuese të përdorura në hapsirat të cilat duhet të pastrohen rreptë e kufizojnë zgjedhjen e detergjentit.

Al dhe Fe i pagalvanizuar të cilat shpesh përdoren, dëmtohen shpejt me detergjent të cilat përmbajnë alkali apo acid.

Edhe pse detergjenti mund të kenë aso formulë e cila nuk dëmton këto metale, efikasiteti i tyre si agjent për pastrim rëndom reduktohet.

Në rastet ku është e pershtatshme të bëhet pastrim me dorë, duhet të përdoren detergjentët e butë.

Teknikat e pastrimit automatik mundesojnë përdorimin e detergjenteve të fortë.

Varësisht nga kushtet aktuale, rekomandohet të përdoret një substancë e vetme kimike (Psh karbonati I Na), nëse mundësia tjetër është të mos ketë patjetër agjentpastrues.

Në shumicën e rasteve zgjedhja e detergjentit të pershtatshëm duhet të jetë kompromis ndërmjet e efikasitetit të detergjentit, nevojës për të ruajtur metalet, materialin për ndërtim, sigurinë e personelit, metodat për pastrim dhe menyrën ekonomike.

Qmimi i detergjentit nuk është tregues i efikasitetit të tij. Vetëm testet ekzistuese të detergjentit të caktuar gjatë procesit të veçantë për pastrim do të dëshmojnë për efikasitetin e tij.

### **8.1.4. Dezinfektimi**

Qëllimi kryesor i programit për pastrim është të kontrollojë aktivitetin mikrobiologjik. Edhe pse programi adekuat për pastrim do të eliminojë gati tërësisht ndotjen e cila është prezente, nuk do të shkatërojë apo mënjanojë të gjithë mikroorganizmat. Kjo kërkon një hap të dytë-dezinfektimin.

Dezinfektimi definohet: shkatërimi i mikroorganizmave por zakonisht edhe sporeve bakteriale. Kjo nuk përfshin domosdoshmerisht shkatërimin e të gjithë mikroorganizmave por vetëm zvogëlimin e numrit të tyre në nivelin e rëndomtë të dëmshëm për shëndetin. Termi është i aplikueshëm në kontekst komercialvetëm për trajtimet e objekteve dhe materieve të gjalla.

Ky definicion supozon që aty ku numri i përgjithshëm i mikroorganizmave të cilat mbijetojnë është i ulët, llojet e padëshirueshme, siq janë patogjenet paraqiten në numër me të vogël.

Metodat dezinfektuese mund të ndahen në dy grupe:

-metoda dezinfektuese jo kimike (psh. pastrimi me ujë mbi 100°C)

-metoda dezinfektuese kimike (përdorimi nga personat e autorizuar)



## **SEKSIONI 9 - PIJET freskuese me përmbajtje të gazit karbonik**

### **9.1.1 Pijet freskuese me përmbajtje të gazit karbonik**

Këto pije mund të kenë pH më të vogël se n 2.8 deri n 4.0 dhe vet prezenca e gazit krijon kushte anajërobe ku pa mundëson zhvillimin e mikroorganizmave. Ky stabilitet mundësohet edhe nga pastrimi dizinfektimi i makinave.

### **9.1.2. Pijet Freskuese pa gaz karbonik**

Këto pije prodhohen nga emulsionet dhe bazat me përmbajtje frutore dhe në princip kanë pH më të lartë ku I nënshtrohen pasterizimit në temperaturë 92 ° C. Poashtu për të siguruar kushte përdoret azoti i lëngët anaerob (HACCP)

Mbushje preferohet në temperaturë të ftohtë për të ikur zhvillimit të mikroorganizmave.

### **9.1.3 Qëndrueshmëria minimale**

Në çdo ambalazh duhet shënuar kuartë data e përdorimit: data, muaji, viti. Praktikohet që të gjitha prodhimet të kenë të shenuar qendrueshmërin dhe kohën e përdorimit dhe që afati të jetë i garantuar për sigurinë e ushqimit nga vetë prodhuesi. Rrespektivisht përmbajtja e udhëzimeve në etiketë për ruajtjen e produktit . (HACCP)

#### **9.1.4 Indikatorët kryesor**

Cdo serie të prodhimit duhet t'i bëhen analizat mikrobiologjike të ujit, bazave, dhe prodhimit final dhe të ruhet një moster deri në skadencë

## **SEKSIONI 10 - Regullimi i temperaturës**

### **10.1.1 Regullimi i temperaturës**

Izolimi i fabrikës duhet të mundësojë që temperaturat e jashtme mos të kenë ndikim në ambientin e mbrendshëm, kështu që ndryshimet stinore si dhe ato ditore mos të reflektojnë shumë në ambientin brenda për prodhimin dhe magacionimin.

## **SEKSIONI 11 - KONTAMINIMI**

### **11.1. Kontaminimi i kryqëzuar**

Mikroorganizmat mund të barten përmes punëtorëve direkt apo indirekt në produkt, përmes lëndës së parë, instalimeve, ambientit (HACCP)

Përmes mekanizimit (duhet patjetër para dhe pas prodhimit të pijeve freskuese të pastrohen detajisht dhe të dezinfektohen).

Hyrja në zonë ku prodhohen pijet freskuese, duhet të jetë e lejuar vetëm për disa punëtorë dhe të kontrollohet.

Punëtorët duhet të bartin uniformen e punës .

#### **11.1.1 Ndotja fizikale**

Duhet të sigurohet masa të përshtatshme, që pijet freskuese, paketimet nuk guxojnë të ndoten me trupa të huaj si: si copa qelqi , pjesëve metalike të makinave, pluhurit etj.

Në zonat e mbushjes dhe të prodhimit duhet të instalohen detektorët apo filtruesit.

#### **11.2.1 Ndotja kimike**

Pijet freskuese mund të ndoten kimikisht përmes lëndës së parë, paketimit apo përmes gabimeve të funksionimit të instalimeve.

Gjatë larjes dhe shpërlarjes duhet të jetë kujdes i shtuar i personelit apo përmes kontrolles me detektor automatik .

## **SEKSIONI 12**

### **12. Kontrolla e mallrave hyrëse dhe dokumentacioni i tyre**

Të gjithë furnitorët punojnë sipas standardeve evropiane , kështu që ekziston besimi përsonal dhe professional me furnizuesin . Cdo pranim i lëndës së parë duhet të bëhet me dëshmi të regullsisë së produktit .

## **12.1. Deponimi dhe përdorimi i lëndës së parë**

Lënda ( bazat dhe koncentratet ) e parë ruhet në pjesë të posacme të fabrikës në temperatura respektive konform udhëzimeve të prodhuesit . Poashtu duhet të respektohet regulli FIFO (first in first out-i pari hynë i pari del ) që të evitohen skadencat e afateve .

## **13.Kontrolli i dëmtuesve**

Si preventivë ndaj brejtësve ( dëmtuesve ) duhet të janë pikat e caktuara në fabrikë ku vendosën mjete mbrojtëse kundër sulmeve të tilla . Këto mjete ruhen në vend të sigurta dhe enë të mbyllura .

## **SEKSIONI 13 - Higjiena në prodhim**

### **13.1.1. Aspektet shëndetsore**

Punëtorët ti nënshtrohen kontrollit të regullt shëndetsor (bacil bartje). Dhe kjo kontrollë dëshmojë me librezat sanitare shëndetsore. Nëse ndonjëri prej puntorëve vuan nga ndonjë sëmundje ngjitëse i ndalohet hyrja në prodhim derisa e tejkalon terapinë e caktuar nga mjeku .

### **13.1.2. Pastërtia personale**

Punëtorët janë të edukuar që të mbajnë në nivel të lartë pastërtinë personale, dhe gjithësesi bartin petkun mbrojtës, kapelat, dorëzat. Çdo hyrje në prodhim kushtëzohet me larjen e duarve pa marrë parasysh shkaqet e largimit nga sipërfaqet e prodhimit . Stolit janë repësisht të ndaluara .

### **13.1.3. Hapsirat e veqanta**

Përdorimi i ushqimit nuk lejohet jashtë kuzhines, pirja e duhanit lejohet vetem në anekset e veqanta të shenuara për pirje të duhanit.

### **13.2. Vizitorët**

Gjatë hyrjes në repart vizitorët së pari duhet të deklarojnë gjendjen shëndetësore të tyre pastaj lajnë duart, veshin mantelin dhe kapelen mbrojtëse, dizinfektojnë të mbathurat dhe mund të vrojtojnë procesin e prodhimit nga një distancë e caktuar prej makinave të prodhimit .

Lëvizja e tyre nëpër prodhim bëhet në rugë të caktuara .

### **13.3. Ruajtja në deponime**

Deponia duhet ti nënshtrohet poashtu kritereve strikte. Ndricimi dhe ajrosja duhet të jenë të mjaftueshëm , temperature optimale si dhe programi i kontrollit të dëmtuesve dhe shpezëve. Edhe këtu duhet të aplikohet rregulli FIFO

### **13.4. Transporti**

Duhet të bëhet me mjete transportuese me mbishkrime të firmës d.m.th me panel izolim I cili poashtu mirëmbahet lehtë nga brenda për ta penguar ndotjen fizike .

Ky lloj izolimi e mbron produktin nga temperaturat dhe ndikimet tjera të ambientit mirë deri në depon e blerësit

## **SEKSIONI 14 - GJURMSHMËRIA**

### **14.1 Ndikimi**

Operatorët e biznesit duhet

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

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

- Duhet të kenë të krijuar një system që i mundëson atyre identifikimin e menjëhershëm të furnizuesit (-esve) dhe konsumatorit (-rëve) të drejtpërdrejt të produkteve të tyre.
- Lidhja “furnizues – produkt” duhet të jetë e krijuar (cilat produkte janë pranuar, nga cilët furnizues).

- Lidhja “konsumatorë – produkt” duhet të jetë e krijuar (cilat produkte janë furnizuar, tek cilët konsumatorë). Sidoçoftë, operatorët e biznesit ushqimor nuk duhet të identifikojnë konsumatorët e drejtpërdrejtë kur ata janë konsumatorët final.

#### **14.2. Kontributi/ndikimi**

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

#### **14.3. Koha e reagimit për disponueshmërinë e të dhënave të gjurmshmërisë**

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

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

## **SEKSIONI 15 - HACCP, ANALIZA E HAZARDEVE DHE PIKAT KRITIKE TË KONTROLLIT**

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

#### **14.1 Analizat e hazardeve dhe pikat kritike të kontrollit**

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

2. Principet e HACCP, të referuara në paragrafin 1 të këtij neni përbëhen nga:

- (a) Identifikimi i çdo hazardi i cili duhet të parandalohet, eliminohet apo reduktohet në nivelet e pranueshme;
- (b) Identifikimi i pikave kritike të kontrollit në fazat ku kontrolli është esencial për parandalimin apo eliminimin e një hazardi ose reduktimin e tij në nivele të pranueshme;
- (c) Vendosja e limiteve kritike në pikat kritike të kontrollit të cilat ndajnë kriteret e pranueshme nga ato të papranueshme për parandalimin, eliminimin apo reduktimin e hazardeve të identifikuara;
- (d) Vendosja dhe zbatimi i procedurave efektive të monitorimit në pikat kritike të kontrollit;
- (e) Krijimi i veprimeve korrektuese në rast se monitorimi tregon se pika kritike e kontrollit nuk është nën kontrollë;
- (f) Krijimi i procedurave të cilat do të zbatohen rregullisht, për të verifikuar se masat e nënvizuara në nënparagrafet (a) deri (e) funksionojnë në mënyrë efektive; dhe
- (g) Krijimi i dokumenteve dhe regjistrave konform madhësisë, kapacitetit dhe natyrës së ndëmmarrjes ushqimore për të demonstruar zbatim efektiv të masave të cekura në nënparagrafët (a) deri (f).

Në rast se kemi ndryshime në produkte, proces, apo fazë të procesit, operatorët e biznesit me ushqim do të rishikojnë procedurën dhe do të bëjnë ndryshimet e nevojshme në të.

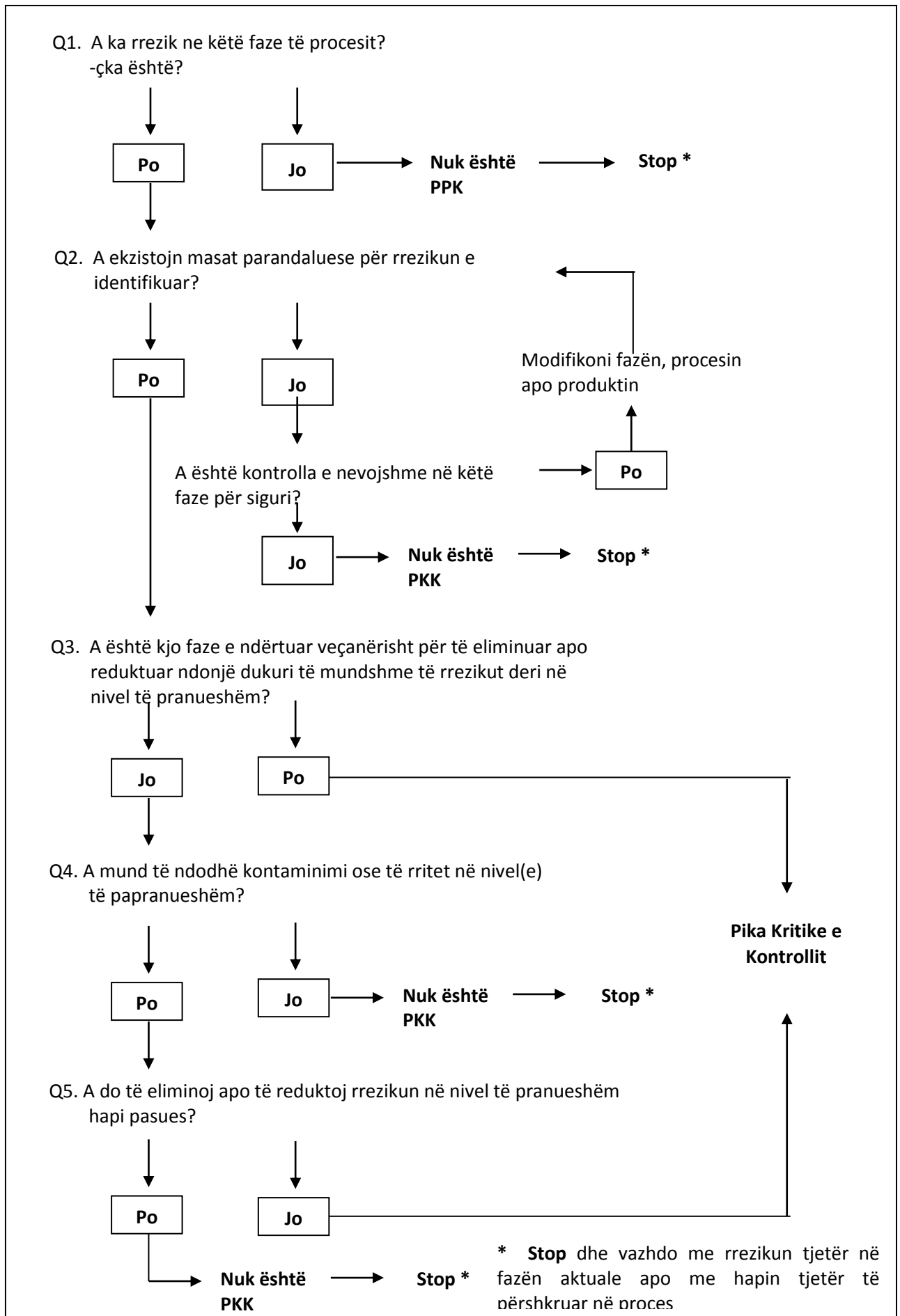
3. Paragrafi 1 do të zbatohet vetëm për operatorët e biznesit me ushqim të cilët kryejnë cilën do fazë të prodhimit, procesimit apo distribuimit të ushqimit, pas prodhimit primar dhe atyre veprimeve përcjellëse në listën e Aneksit I.

4. Operatorët e biznesit me ushqim do të:

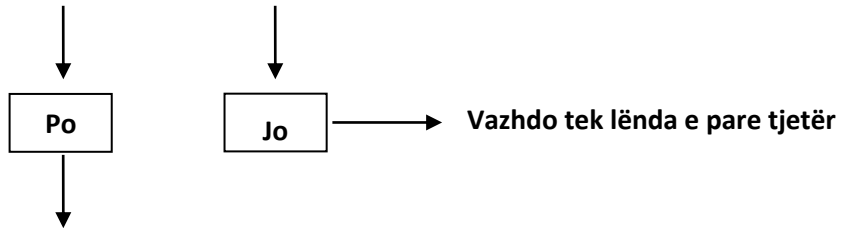
- (a) sigurojnë për autoritetin kompetent dëshmitë e plotësimit të kërkesave nga paragrafi 1 siç kërkohet nga ajo, duke marrë parasysh natyrën dhe madhësinë e biznesit të ushqimit;
- (b) sigurojnë që secili dokument që përshkruan procedurat e hartuara në pajtim me këtë nen janë të përditësuara dhe plotësuara në çdo kohë;
- (c) ruajnë dokumentacionin për një periudhë të caktuar.

## 14.2 Pika Kritike e Kontrollit "PEMA" e Vendimit

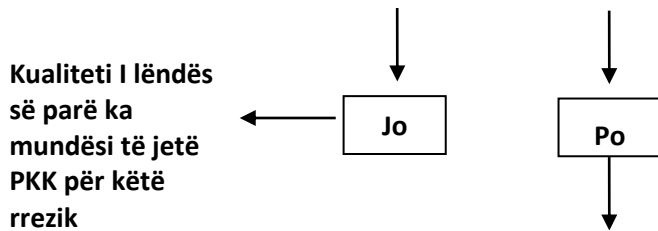
### PPK e përgjithshme "Pema e vendimit"



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

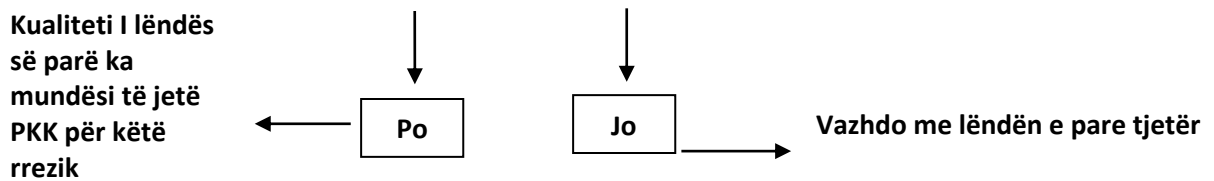


Q2. Procesimi përfshirë edhe përdorimin korrekt të konsumatorit, a do të garantoj heqjen e rrezikut apo reduktimin në nivel të pranueshëm?



**Kualiteti I lëndës së parë ka mundësi të jetë PKK për këtë rrezik**

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



**Kualiteti I lëndës së parë ka mundësi të jetë PKK për këtë rrezik**



## SEKSIONI 15. PAKTIKAT E MIRA PRODHUESE (PMP)

Pas vlersimit të ndermarrjes mbi baza të konsiderimit higjienik, ne vijim do të trajtohen aspektet në praktike. Operimet dhe proceset e aplikuara në fabrikë duhet që me lokalet, paisjet, materialin, personelin dhe shërbimet e dhëna të prodhojnë produktet e qendrueshme, të cilat përshtaten me specifikimet e tyre (të percaktuara nga vet objekti dhe /apo standardet nderkombtarisht të pranuar) dhe të cilat janë të mbrojtura në mënyrë të duhur nga kontaminimi dhe prishja . Procedurat e percaktuara prodhuese, përfshirë aktivitetet relevante dhe perkujdesjen janë të domosdoshme për të siguruar që të gjithë personat që kanë të bëjnë me këtë të kuptojnë se qfarë duhet të bëhet dhe si të bëhet, dhe të shmangen gabimet, të cilat mund të ndikojnë në cilësinë dhe sigurinë e ushqimit.

Puna efektive prodhuese është ajo gjatë së cilës:

-Procesi prodhues, paisjet, aktivitetet etj, percakohen plotësisht më parë dhe shqyrtohen në mënyrë me sistematike duke marrë parasysh përvojën,

-Mjetet e nevojshme sigurohen, përfshirë

- personelin e kualifikuar në mënyrë të duhur
- lokalet dhe hapsirat adekuate
- paisjet e përshtatshme
- materiali i specifikuar
- procedurat e specifikuara
- ruajtja dhe transporti i përshtatshëm

-Procedurat relevante të shkruara sigurohen, në form udhëzuesi dhe në gjuhë të qartë dhe të kuptueshme

-Punëtorët trajnohen për kryerjen korrekte të procedurave

-Bëhen shenimet, regjistrimet (me dorë apo instrumentet regjistruar) gjatë prodhimit, për të dëshmuar që procedurat e caktuara janë kryer

-Shenimet mbahen, gjë që mundson gjurmimin e historisë së prodhimit dhe distribuimit të dërgesës

-Sistemi është i gatshëm për tërheqje të mallit nga tregu apo furnizimi me qfarëdo ngarkesë të produkteve nëse kjo është e nevojshme.

## SEKSIONI 16. DOKUMENTET DHE MBAJTJA E TË DHËNAVE

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

Duhet të ekzistoj dokumenti i përdorimit të metodave dhe procedurave.

Të dhënat gjatë programit të trajnimit të punëtorëve.

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

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

# Kontrolla e Temperaturës

Ndërmarrja:

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

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

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

# Listat kontrolluese C&D

## Pastërtia në Banjo

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

Dat a	Koh a	Lavama ni	Aparati I pecetave për një përdori m	Sapun i	Tualet i	Letra e tualeti t	Dyshemej a	Nënshkri mi

## Masat parandaluese kundër insekteve

Ndërmarrja:

Personi

përgjegjës:

Nëse aplikohet kompania për kontrollin e insekteve:

Data	Zona	Rezultati	Masat	Nënshkrimi

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

# Kontrolli i dërgesave

## Lista e Kontrollit të Pranimit

Data e dërgesës

Furnitori:

Pranuar nga:

Produkti i pranuar	Sasia korrekte e pranuar Po/Jo	Mjeti është kontrolluar për pastërti Po/Jo	temperatura në matësin e mjetit	Ushqimi është i mbrojtur nga paketimi i rregulltë	Produktet janë etiketuar në mënyrë të duhur	Produktet janë brenda afatit të skadencës apo datës së afatit	Temperature e ushqimit gjatë pranimit

# Plani i pastrimit

Ndërmarrja: \_\_\_\_\_

Personi përgjegjës: \_\_\_\_\_

Zona e pastrimit	Pastruar nga	Çdo ditë	Cikël 2 iavor	Cikël 4 iavor	H	M	M	E	P	SH	D
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Dëshmia e pastrimit dhe dezinfektimit

Ndërmarrja: \_\_\_\_\_

Muaji: \_\_\_\_\_ Viti: \_\_\_\_\_ Zona: \_\_\_\_\_

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



# Trajnime te stafit per higjienën

Ndërmarrja:

Vendi/Data:

Kohëzgjatja:

Udhëheqësi I prezentimit:

Temat:

- 
- 
- 
- 

Anëtarët/Punëtorët	Vendi i punës	Nënshkrimi