



Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë

**Udhëzues¹ për
Praktika të Mira Higjienike Specifike për Menaxhimin
e marketeve dhe depove ushqimore**

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

Nën udhëheqjen e Znj Ilirjana Zymberaj - Drejtoreshë e Inspektoratit në Agjencinë e Ushqimit dhe Veterinarisë / AUV - Republika e Kosovës është formuar grupi punues për hartimin e Udhëzuesit - PMH për markete dhe depo ushqimore.

Autorët janë:

Mrs. Ajshe Kingji	AUV
Mrs. Nalina Berisha	AUV
Mrs. Besa Gerxhaliu	AUV
Mr. Ismet Fejzullahu	AUV
Mr. Durak Zyrapi	AUV
Mr. Besfort Haxhishabani	AUV
Mr. Shabi Ramadani	OBU
Mr. Selatin Kaqaniku	Shoqata e Konsumatorëve

Përmbajtja

1.	HYRJE	7
1.1	OBJEKTIVAT DHE FUSHA E VEPRIMIT	7
2.	PËRGJEGJËSIA E PËRGJITHSHME	8
2.1	OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMOR	8
2.2	AUTORITETI KOMPETENT NACIONAL	8
3.	PËRDORIMI	9
3.1	FUSHA E ZBATIMIT	9
3.2	DEFINICIONET	10
4.	NDËRMARRJA- PROJEKTIMI DHE HAPSIRAT	14
4.1	LOKACIONI.....	14
4.2	OBJEKTET.....	15
4.3	HAPSIRAT	15
4.3.1	DYSHEMEJA, DRENAZHA, MURET, DYERT DHE TAVANI	16
4.3.2	DRITARET	16
4.3.3	VENTILIMI	16
4.3.4	NDRIQIMI	17
5.	PAJISJET	18
5.1	SIPËRFAQET NË KONTAKT ME USHQIMIN.....	18
5.2	HAPSIRAT PËR LARJEN E DUARVE	18
5.3	HAPËSIRAT PËR LARJEN E USHQIMIT	18
5.4	HAPËSIRAT PËR LARJEN E VEGLAVE	18
6.	KONTROLLI I OPERACIONEVE	19
6.1	KONTAMINIMI I KRYQËZUAR (tërthortë)	19
6.2.	MONITORIMI I INSTRUMENTEVE	19
6.3	KËRKESAT PËR PRANIMIN E MATERIALEVE	20
6.4	PAKETIMI.	20

6.5	FURNIZIMI ME UJË	20
6.6	DOKUMENTACIONI DHE SHËNIMET	21
6.7	GJURMUSHMËRIA DHE PROCEDURAT E KTHIMIT	21
6.8	VETË-KONTROLLI LABORATORIK.....	23
7.	KUSHTET SANITARE	23
7.1	MIRËMBAJTJA	23
7.2	PASTRIMI DHE DEZINFEKTIMI.....	24
7.3	SISTEMI I KONTROLLIT TË DËMTUESEVE	25
7.3.1	Preventiva (Masat parandaluese).....	25
7.3.2	Monitorimi i dëmtuesve.....	27
7.3.2.1	Inspektimi Vizual	27
7.3.2.1.1	Minjtë dhe brejtësit:	27
7.3.2.1.2	Mushkonja, insektet fluturuese:	28
7.3.2.1.3	Bubat (furtare e zezë) kacabujt:	28
7.3.2.1.4	Anzat:	28
7.3.2.1.5	Zogjtë:	28
7.3.2.1.6	Bubat dhe insektet lëvizëse, veçanërisht në ushqim të thatë apo drithëra:	28
7.3.2.2	Monitorimi i pajisjeve	28
7.3.2.2.1	Minjtë dhe brejtësit:	28
7.3.2.2.2	Insektet.....	29
7.3.2.2.3	Dokumentimi	30
7.3.3	Kontrolli i dëmtuesve (DDD)	30
7.4	MENAXHIMI ME MBETURINAT	32
7.5	DOKUMENTACIONI DHE SHENIMET	33
8.	HIGJIENA E PERSONELIT.....	33
8.1	STATUSI SHËNDETSOR	33

8.2	SËMUNDJET DHE DËMTIMET	34
8.3	PASTËRTIA PERSONALE	34
8.4	TRAJNIMI I PERSONELIT NË HIGJENË.....	34
8.5	VIZITORËT	35
9.	MAGAZINIMI DHE TRANSPORTIMI	35
9.1	KËËRKESAT.....	35
9.2	EKSPOZIMI I PRODUKTEVE	37
10.	INFORMACIONI MBI PRODUKTIN DHE NGRITJA E VETDIJËS SË KONSUMATORIT	38
10.1	IDENTIFIKIMI I SERIS (LLOTIT).....	38
10.2	INFORMACIONI MBI PRODUKTIN	38
10.3	ETIKETIMI.....	38
10.4	ANKESAT E KONSUMATORËVE	38
11.	TRAJNIMET	38
11.1	PËRGJEGJËSITË.....	39
11.2	PROGRAMET E TRAJNIMIT	39
11.2.1	UDHËZIMET DHE MBIKËQYRJA.....	39
11.2.2	DOKUMENTACIONI.....	39
12.	VETE-KONTROLLI PROCEDURAT E BAZUAR MBI PARIMET E HACCP_it.	40
12.1	MBLEDHJA E EKIPIT	40
12.2	PËRSHKRIMI I PRODUKTEVE DHE PËRDORIMI I PARASHIKUAR	40
12.3	KONSTRUKTIMI I DIAGRAMIT RRJEDHES	40
12.4	ANALIZA E REZIKUT - HAZARDIT.....	40
12.5	MASAT KONTROLLUSE	41
12.6	VALIDITETI	41
12.7	MONITORIMI	41
12.8	VEPRIMET KORIGJUESE.....	41

12.9	VERIFIKIMI	42
12.10	DOKUMENTACIONI DHE MBAJTJA E TË DHËNAVE.....	42
13.	RREGULLORET DHE UDHËZUESIT KORRESPONDUES	43
14.	ANEKSET.....	44
14.1	SHEMBUJT	44
14.2	KEY WORDS	61

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 rekomanduar: 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

Ky udhëzues është i destinuar në mënyrë specifike për menaxhmentin e Operatorëve të Biznesit Ushqimor (tash e tutje OBU). këto tregje janë ngritura për të organizuar dhe për të lehtësuar tregtinë ushqimore.

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 BIZNESIT 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 (duhet të zbatohet si një aneks në udhëzues dhe si pjesë përbërëse të sistemit HACCP). Në fillim të çdo kontrolli zyrtarë të 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 monitoroj, verifikoj kërkesat përkatëse të Ligjit të Ushqimit a janë përmbushur nga operatorët e biznesit ushqimor 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 së Kosovës inicon zhvillimin dhe shpërndarjen e këtij udhëzuesi për operatorët e biznesit të ushqimit.

Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë e Kosovës zhvillon këtë udhëzues në konsultim me përfaqësuesit e bizneseve të interesuara të cilat mund të kenë efekt substancial duke pasur parasysh kodet relevante të praktikave të Codex Alimentarius.

Është planifikuar që Udhëzuesi të përmirësohet periodikisht, andaj 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.

S: Kapitulli 13 Nr. 1, 3, 5 dhe 9

3. PËRDORIMI

3.1 FUSHA E ZBATIMIT

Udhëzues për PMH për markete dhe depo ushqimore (tutje të referuara si "Udhëzues") përfshin zbatimin praktik të kërkesave të përcaktuara nga Legjislacioni i lartpërmendur i Republikës së Kosovës.

Qëllimi i këtij Udhëzuesi është që subjektet për përpunim dhe përgatitje të ushqimit të bëjnë kontroll të brendshme, përcaktojnë sigurinë e ushqimit - fazat kritike të veprimtarisë, dhe me këtë sigurojnë performancën e subjektit. Të gjitha këto procedura duhet të rishikohen rregullisht, analizohen, nëse është e nevojshme të përmirësohen.

Nëse OBU ka një prodhim, që nuk i nevojitet aprovimi, ai duhet të ketë implementuar procedurat e vet-kontrollit bazuar në parimet e HACCP.

Udhëzuesi si edhe pikat kritike të kontrollit (PKK) dhe regjistri i kontrollit të higjienës, urdhëresat lidhur me menaxhimin e sigurisë ushqimore nga urdhëheqësi 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 zbatimin praktik të masave të përshtuara, krijojnë sistemin e vetë-kontrollit të subjektit të bazuar në parimet e HACCP_it.

3.2 DEFINICIONET

'Tregjet me Shumicë' Nënkupton bizneset ushqimore që përfshin disa njësi të veçanta të cilat ndajnë instalimet dhe seksionet e përbashkëta ku gjëra ushqimore shiten për operatorët e biznesit ushqimore.

'Supermarketet' janë dyqane të mëdha, duke shitur lloje të ndryshme të ushqimeve dhe të produkteve për mirëmbajtjen e higjienës

"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.

"Praktikat e Mira Higjienike (PMH)" do të thotë përputhshmëri me të gjitha kërkesat e sigurisë ushqimore dhe higjienës së ushqimit bazuar në legjislacionin në fuqi.

"Ndërmarrjet" nënkupton çdo operator të biznesit të 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 korrigjuese" 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 te origjinës kimike apo biologjike, trupave të tjerë të huaje nga një lloj i lëndëve të para në një tjetër ose kontaminimit të produkteve finale nga mjedisi ose burimeve tjera te 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 te gjalla, bimët para vjeljes, produkte medicinale, kozmetike, duhan dhe produkte të duhanit, substance narkotike apo psikotrope, mbetjeve dhe kontaminueseve.

"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 Trajtitit 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 te ngjashme, dyqane, qendrat e shpërndarjes ne supermarketete si dhe te shitoreve me shumicë.

"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 ne 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 te cilët mund te përdorën për te 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, pësia 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 pranin 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.

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

4. NDËRMARRJA- PROJEKTIMI DHE HAPSIRAT

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;

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

Ekziston mbrojtja efektive nga dëmtuesit.

4.2 OBJEKTET

Objektet duhet të jenë të dizajnuara dhe të ndërtuara varësisht nga natyra e operacioneve, dhe rreziku që lidhet me to në atë mënyrë që të sigurojnë:

- kontaminim minimal;
- planet përkatëse të mirëmbajtjes për pastrim dhe dezinfektim dhe minimizimin e kontaminimit aerogjen;
- sipërfaqet dhe materialet, e në veçanti ato në kontakt me ushqimin, të janë jo-toksike dhe lehtë të mirëmbahen dhe pastrohen;
- objektet e përshtatshme për kontrollin e temperaturës, lagështia si dhe kontrolleve të tjera;
- ka një mbrojtje efektive kundër qasjes së dëmtuese.

4.3 HAPSIRAT

Dizajni i brendshëm dhe planifikimi i objekteve ushqimore duhet të lejojë praktikën të mira të higjienës së ushqimit, duke përfshirë mbrojtjen kundër kontaminimit të tërthortë ndërmjet dhe gjatë punës me ushqim. Kjo duhet të zbatohet si:

-Ndërtime të forta dhe riparime të mirëfillta

-Materialet e ndërtimit, duhet të jenë të kualitetit të caktuar tërësisht të përshtatshme për përdorim në industrinë ushqimore

-Hapësira adekuat të punës

-Planifikimi duhet të sigurojë pastrimin e duhur

-Kontrolli i hazardit (rezikshmëris)

-Kontrolli i penetrimit - depërtimit të ndotësve të mjedisit

-Projektimi duhet siguar ndarjen e lokacioneve në bazë të veprimtarive të cilat mund të shkaktojnë kontaminimin e tërthortë;

-Pastro zonat të ndotura me proces të rregullt të punës

- Kushtet e temperaturave në dhoma të ndryshme mund të ndryshohen varësisht nga produktet që duhet trajtuar.

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 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.

Dyert 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 konstruktura 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, dhe për të mundësuar largimin e ajrit të kontaminuar. Por gjithashtu në këtë rast, rreziku nga kontaminimi i tërthortë duhet të vlerësohet dhe masat paraprake duhet të ndërmerren, p.sh shmangia 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 përdoren për qëllime të shumëfishta.

4.3.4 NDRIÇIMI

Ndriçimi duhet të jetë i mjaftueshëm dhe i instaluar në një mënyrë të pjerrët, i vendosur në të gjithë ndërtesën për të siguruar ndriçim në tërë hapësirat punuese. Llampat në sipërfaqet e punës duhet të jetë të vendosura në mënyrë të pjerrtë, të sigurt dhe të mbrojtur për të parandaluar kontaminimin e mundshëm të ushqimit në rast të thyerjes së tyre (aksidentalisht)

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 HAPSIRAT E GARDEROBËS

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 hapësirat e OBU-ve në të cilat trajtohet ushqimi 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 sigurtat për veprime.

OBU-të 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 shënjoen me numra .

5.1 SIPËRFAQET NË KONTAKT ME USHQIMIN

Të gjitha pajisjet, të cilat vijnë në kontakt me ushqimin apo me përgatitjet e tij, duhet mirë të pastrohen dhe të dezinfektohen.

5.2 HAPSIRAT PËR LARJEN E DUARVE

OBU-të duhet të kenë një numër adekuat të lavamanëve dhe tualeteve në shërbime për stafin. Tualetet duhet të jenë të ventiluar 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 çeshmet me ujë të nxehtë dhe të ftohtë si dhe shampoon për larjen e duarve, dezinfektues për duar me veprim të shpejt dhe pajisje për tharjen e duarve, 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.

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.

Ushqimi i trajtuar duhet të jete i mbrojtur nga kontaminimi. Ai duhet të trajtohet duke përdor teknologji të atillë të cilat e mbrojnë ushqimin e trajtuar në mënyrë të duhur nga kontaminimi.

Ushqimi i ngrirë duhet të shkrihet në kushte higjienike, të përshtatshme, sa më shpejt 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 specifikuar në paketim, atëherë duhet ti përmbahen udhëzimeve. Çdo OBU që merret me shitje me shumicë duhet të ketë udhëzime të tilla. OBU-të mund të përcaktojnë procedurat për përshtatjen e temperaturave individualisht ose mund të përdorin shembullin e dhënë në Anekset. Personat të cilët merren me përpunim të ushqimit do të kenë parasysh koordinimin e procedurave.

6.2. MONITORIMI I INSTRUMENTEVE

Ushqimi 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 korrigjuese duhet të regjistrohen - shënohen. Të dhënat dhe mbajtja e shënimeve do të inspektohen dhe do të rishikohen periodikisht nga përgjegjësi i ngarkuar në OBU.

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

Temperatura në njësinë e frigoriferëve duhet të matet në sipërfaqen (pjesën) me të ngrohet të mundshme, ku është mbajtur produkti dhe temperaturat duhet të regjistrohen çdo ditë në tabelë.

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 tabelë. Temperatura ndërmjet produkteve duhet të matet të paktën për 5 minuta.

Shënim: Udhëzuesi Kombëtar për kërkesat e temperaturave është në fuqi për aplikim praktik për OBU

6.3 KËRKESAT PËR PRANIMIN E MATERIALEVE

Në momentin e pranimit, duhet të behet kontrolli organoleptik i ushqimit. Ato duhen të jenë të pandryshuara nëse nuk ka ndryshime do të pranohet, nëse ka ndryshime organoleptike ushqimi nuk do të pranohet.

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

6.4 PAKETIMI.

Paketimi i ushqimit nuk guxon të përmbajë dëmtues, insekte ose ndonjë gjurmë të pranishme të tyre, gjegjësisht të ketë brejtës, jashtëqitje, etj.

Kur OBU-ja bënë mbështjelljen ose paketimin e ushqimit, duhet të ketë një hapësirë të veçantë 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 çeshmet 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 SHËNIMET

Mbajtja e dokumentacionit dhe protokollat 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.

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 ndërmarjes
- Trajnimit i stafit
- Kontrolli i dëmtuesve
- Menaxhimit të mbeturinave

6.7 GJURMUSHMËRIA DHE PROCEDURAT 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

- Duhet të kenë krijuar sistemin që u mundëson atyre për identifikimin e menjëhershëm të furnizuesit dhe direkt konsumatorin e prodhimeve të tyre.
- Lidhshmëria 'furnizues-produkt' duhet të krijohet për (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, është hera e parë që obligon 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.

Edhe pse gjurmueshmëria nuk është nocion i ri në zinxhirin ushqimor, të gjithë operatorët e biznesit ushqimor janë të obliguar të identifikojnë furnitorët dhe klientët e tyre të ushqimit për konsum human apo shtazor. Kjo dispozitë përshkruhet në mënyrë të qartë në Ligjin e Ushqimit.

Operatorët e biznesit ushqimor duhet të kenë:

- Mundësin për të identifikuar se nga kush është pranuar produkti dhe për ku është dërguar;
- Mundësia e rrugëtimit të mbetjeve ushqimore dhe përfundimi i tyre
- Ky kriter është i bazuar në qasje 'një hap prapa' - 'një hap përpara' nënkupton operatorët e biznesit ushqimorë duhet të ketë të vendosur sistemin dhe procedurat e krijuara, që mundësojnë marrjen e informacionit nga Autoriteti Kompetent.
- Ky sistem mundëson identifikimin e menjëhershëm të furnizuesit dhe direkt konsumatorin e prodhimeve të tyre.
 - Lidhshmëria 'furnizues-produkt' krijohet për - cilat produkte janë marr nga ky furnizues.

- Lidhshmëria 'konsumator-produkt' duhet të krijohet (cilat produkte janë shpërndarë tek të cilët konsumator) Megjithatë, operatorët e biznesit të ushqimit nuk duhet të identifikojnë konsumatorët e fundit. kur ata janë klientë direkt,
- Me rëndësi është që OBU-ja të ketë të krijuar një sistem të mirë të gjurmueshmërisë, për të paraqitur informacionin e duhur dhe të shpejtë. Çdo vonesë në paraqitjen e informacionit përkatës do të 'minimizoj' një reagim të shpejtë në rast të krizës.
- Informacioni minimal i cili merr pjesë në kategorinë e parë i përshkruar më lart do të jetë menjëherë në dispozicion për Autoritetin Kompetent me kërkesë të tyre.
- Informacioni i cili merr pjesë në kategorinë e dytë do të jetë në dispozicion sa më shpejt që të jetë e mundur e justifikueshme, brenda afatit kohor të përshtatshëm për rrethanat.

6.8 VETË-KONTROLLI LABORATORIK

OBU duhet të kryejnë testet mikrobiologjike të produkteve ushqimore me prejardhje shtazore dhe jo-shtazore në përputhje me legjislacionin në fuqi.

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,
- Kontrolluar dëmtuesit

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

Çështjet e higjienës personale përfshijnë tualete, lavamanët për larjen e duarve, dushet, hapësirat me dollapë me kyç, veshjet e punës, stolitë, etj

Rrezik i papranueshëm i kontaminimit të ushqimit nga ana e stafit është veçanërisht në qoftë se ata vuajnë nga ndonjë sëmundje apo ndonjë plagë e infektuar - sëmundje të lëkurës, etj. Larja e duarve është një domosdoshmëri para trajtimit të ushqimit dhe një nga mënyrat më të mira për të parandaluar përhapjen e bakterieve.

I gjithë personeli duhet të veshin rroba të pastra pune kur merren me trajtimin e ushqimit, dhe ata nuk lejohen të dalin (lëvizin) jashtë hapësirave ku trajtohet ushqimi.

Materialet e pastrimit, larjes dhe dezinfektimit (detergjentet) që përdoren në ndërmarrje janë ne 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 ushqimit, përfshirë muret, dyshemënë, ventilimin, tavolina, dhe pajisjet, tjera, duhet të lahen, pastrohen, dhe dezinfektohen sipas planit.

Në kohën e pastrimit dhe dezinfektimit të hapësirave punuese për përpunimin e ushqimit, duke përfshirë pajisje, tavolina dhe mjetet e përdorura duhet të merren të gjitha masat për të parandaluar kontaminimin e ushqimit me pastrimin, larjen dhe dezinfektimin e materialeve apo mbetjeve të tyre. Mjetet për pastrim (brushat, leckat pastruese, etj) duhet të mbahen të pastra dhe të thata. Ato duhet të shënjëzohen dhe të ruhen 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 ushqimit ose të vendoset në një vend tjetër të përshtatshëm që ti mundësoj personelit që kryejnë këtë punë për të referuar. Plani i pastrimit dhe dezinfektimit rikujton stafin që hapësirat që shërbejnë për shitjen e ushqimit, 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 përdoren për menaxhimin e tyre.

Të gjitha pajisjet, materialet dhe veglat e përdorura për përpunimin të 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 se të largohen pajisjet e lara, ato duhet të fshihen me lecka të thata apo të thahen, deri sa udhëzuesit e tyre nuk parashohin ndryshe.

Rekomandohet që pajisjet të fshihen dhe të thahen me lecka të thata duke përdorur vetëm lecka të llojeve të veçanta për një përdorim apo materiale 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.

7.3 SISTEMI I KONTROLLIT TË DËMTUESEVE

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 përgaditjes 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 dëmtuesëve: parandalimi, monitorimi dhe kontrolli i dëmtuesëve 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 dëmtuesëve.

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 lehtësojnë 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 pranim 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 kablove elektrike, 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 mbahet në gjendje të mirë (pa rrjedhje nga tubat, dhe nga nyjet sanitare dhe çezmat)

- Linjat e kanalizimit duhet të jetë në gjendje të mirë dhe të riparueshme.
- Të gjitha sipërfaqet si dhe veglat e përdorura, tabakat, enët duhet të pastrohen dhe të thahen deri në fund të ditës.
- Të gjitha sipërfaqet për përgatitjen e ushqimit, hapsirat shërbyese duhet të pastrohen rregullisht të mos depozitohen yndyrat.
- Pëlhurat, leckat 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 ruhen si duhet (p.sh., mopat e varur me kokë poshtë, kova të zbratur).
- Ujëmbledhësit në njësit ftohëse - frigorifer duhet të pastrohen dhe të zbrazen sa herë që të jetë e nevojshme për të parandaluar rrjedhjen e ujit.
- Hapësirat rreth dhe nën pajisje, orenditë që janë rrallë të lëvizshme (p.sh., frigoriferët, frizat, dollapët) duhet të pastrohen ndërmjet për të larguar pluhurin dhe yndyrat e akumuluar etj.
- 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

Kompania 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. bubat, bubreecat 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, në mallra ose paketime 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 Bubat (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, vet insektet, milingonat, në periudhën e çiftëzimit të insekteve gjatë ditëve të ngrohta.

7.3.2.1.5 Zogjtë:

pupla, glacat, folet, zhurmat, dhe vet zogjtë.

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

rriqrat, larva të vogla etj

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 gardërobës, 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 karemeve 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 pajisjet 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 kurthat 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 zezë 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 ultraviolette 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 vrarë insektet fluturues në një rrjet elektrik (shpërthimi i insekteve dhe pjesëve të trupit të tyre mund të kontaminojnë ushqimin). Duhet pas parasysh se kurthat 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 paisje 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 përmbaj 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 praktikrat 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:

- Informacionet më relevante të paraqitura në mënyrë logjike dhe vijuese;
- 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 eventuale dhe veprimet emergjente;
- 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 detaje i strategjisë së trajtimit dhe metodave të intervenimit;
- vlerësimet e nevojshme për të siguruar ndihmën e jashtme (shembull: kërkesat e shërbimeve komunale për ndërhyrje në kanalizimin e jashtëm);
- vlerësim i plotë i rrezikut 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 protokolet standarde operative të cilat përshkruhen si më poshtë:

- përzgjedhja e duhur e metodës së kontrollit, duke përfshirë çdo përbërës aktiv dhe
- formulimi kur kërkohet (gjithmonë duke përcjellur 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 përbërësve aktive, sasinë dhe dozën, dhe vend ndodhjen e zbatimit.

Kompania për menaxhimin e dëmtuesve ose organizata duhet të pregadis një raport për klientin 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, sasinë,

- 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

OBU-të duhet të plotësojnë kushtet higjienike të trajtimit, mbledhjes dhe deponimit të mbeturinave. Këto dispozita duhet t'i komunikohen të gjithë punonjësve të angazhuar në trajtimin e ushqimit. Ndërmarrjet të cilat merren me shumicë duhet të zhvillojnë dhe zbatojnë procedurën për trajtimin e mbeturinave, përveç rasteve kur parashikohet ndryshe me ligjet në fuqi. (produktet të cilat nuk janë për konsum njerëzor, duhet të zhvillohen procedurat e ndarjes për pjesët të cilat mund të shfrytëzohen për ushqim të kafshëve dhe për asgjësim).

Procedurat e tilla duhet të jenë pjesë integrale e Udhëzuesit ekzistues për Praktika të Mira Higjienike për ndërmarrjet të cilat merren me shumicë. Ndërmarrjet me shumicë duhet të dokumentojnë dhe të mbajnë regjistrin e mbeturinave të ushqimit me origjinë shtazore.

- Grumbullimi dhe largimi i mbeturinave duhet të bëhet në mënyrën më të sigurt të mundshme duke parandaluar kontaktet me insektet apo mundësisë së prekjes nga dëmtuesit e tjerë.
- Mbeturinat duhet të largohen rregullisht.
- Kontejnerët e dizajnuar duhet të përdoren për grumbullimin dhe selektimin e mbeturinave të ngurta e të lëngshme, të cilat duhet të jenë të mbyllura.
- Hapësirat e punës duhet të jenë të lira nga materialet të panevojshme të cilat e ndotin ambientin apo të cilat mund të përdoren si strehë për dëmtues.

Mbeturinat ushqimore dhe jo-ushqimore të krijuara në procesin e trajtimit dhe përpunimit të produkteve ushqimore do të mbledhen në kontejnerë të veçantë, të veshur me qese polietileni për të parandaluar kontaminimin e produkteve të tjera ushqimore. Kontejnerët duhet të mbulohen me kapak. Kontejnerët e mbeturinave duhet të prodhohen nga materiali rezistent ndaj lagështisë. Ata duhet të jenë të lehtë për tu larë, pastruar dhe dezinfektuar. Mbeturinat jo-ushqimore duhet të grumbullohen në kontejnerët e mbeturinave të vendosura në lokale dhe të dërgohen jashtë tek kontejnerët e mbyllur, të vendosura në afërsi të hapësirës së ndërmarrjes.

Mbeturinat jo-ushqimore (mbeturina te ndryshme) do të mblidhen dhe ruhen si më poshtë:

- Mbeturina duhet të mbahet aty ku është paraparë;
- Thasët (qeset) e mbeturinave duhet të lidhen para se të nxirren jashtë dhe të vendosen në kontejnerë;
- Kontejnerët e mbeturinave duhet të pastrohen të paktën një herë në ditë dhe, kur është e nevojshme, të lahen dhe dezinfektohen në mënyrë që ato të mos ndotin produktet ushqimore. Kontejnerët duhet të lahen në një vend të caktuar.

7.5 DOKUMENTACIONI DHE SHENIMET

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

Dokumentacioni duhet të ekzistoj 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;
- Plani për kontrollin e dëmtuesve;
- Plani për menaxhimin e mbeturinave;

8. HIGJIENA E PERSONELIT

8.1 STATUSI SHËNDETSOR

Si pjesë e higjienës personale të gjithë personat të cilët merren me përgatitjen 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 fytyrës, 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 ndalohej të punojë në ndërmarrje deri në 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 ushqimit, duhet të jenë të vetëdijshëm për rregullën e larjes së duarve, kërkesave higjienike të cilat duhet të zbatohen 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 mishit i freskët për përgatitjen e produkteve të mishit) apo kur ato ndoten. Plagët duhet të jenë të mbështjellura duke përdorur materiale mbrojtëse rezistente ndaj ujit.

Personeli i angazhuar në përpunimin e mishit duhet të veshin rroba pune të përshtatshme të ndritshme dhe të mbajnë kapela të cilat plotësisht i mbulojnë flokët e tyre. Kur të ndoten gjatë punës, rrobat duhet të ndërrohen.

8.4 TRAJNIMI 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.

Operatorët e biznesit ushqimor në përgjithësi janë përgjegjës për trajnimin e stafit në higjienën personale dhe higjienën e ushqimit.

Ata të cilët janë të përfshirë në përpunim me ushqim dhe të cilët janë në kontakt të drejtpërdrejtë apo të tërthortë me ushqim duhet të jenë të trajnuar ose të udhëzuar në higjienën e ushqimit në nivel të përshtatshëm për punën që është kryer.

Trajnimi është i rëndësishëm për sistemin e higjienës ushqimore. Trajnimet joadekuate higjienike janë rrezik potencial për sigurinë e ushqimit. Menaxhmenti i kompanisë duhet të planifikoj trajnimet adekuate dhe të vazhdueshme për të gjitha seksionet. Trajnimet duhet të jenë mbi trajtimin higjienik të ushqimit dhe higjienën personale në mënyrë që të kuptojnë se çfarë masa të nevojshme duhet ndërmarrë për të parandaluar kontaminimin e ushqimit.

Këto trajnime janë të obligueshme para punësimit të personelit. Faktorët që merren parasysh në vlerësimin e nivelit të trajnimit të kërkuar përfshijnë:

- natyra e ushqimit, në veçanti aftësia e saj e mbështetur në rritjen e patogjenëve ose prishje nga mikro-organizmat;
- Mënyra në të cilën është trajtuar ushqimi dhe paketuar, duke përfshirë edhe mundësin e ndotjes;
- Shtrirja dhe natyra e përpunimit apo përgatitjet e mëtutjeshme para konsumit përfundimtar;
- Kushtet nën të cilat ushqimi do të ruhet dhe
- Gjatësia e pritshme e kohës para konsumit.

Programet e trajnimit duhet të rishikohen në mënyrë rutinore dhe të përditësohen kur është e nevojshme. Sistemet duhet të jenë të vendosura për të siguruar që përpunuesit e ushqimit të jenë gjatë gjithë kohës të vetëdijshëm për të gjitha procedurat e nevojshme për ruajtjen, sigurinë dhe përshtatshmërinë e ushqimit.

8.5 VIZITORËT

Individët që nuk janë të angazhuar në trajtimin e ushqimit do të ju ndalohet hyrja në hapësirat e ruajtjes dhe përpunimit të ushqimit pa leje të veçantë nga personi përgjegjës i shitjes me shumicë. 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 KËËRKESAT

Në lidhje me ruajtjen dhe transportimin e ushqimit, është e nevojshme për të siguruar që ushqimi i porositur është në përputhje me kërkesat ligjore i shoqëruar me dokumentacionin mbi sigurinë dhe cilësinë e produkteve të ofruara. Kur është

e mundur, kontratat me furnizuesit do të përcaktojnë temperaturën e kërkuar të produktit dhe kohën e arritjes.

Materialet e paketimit gjithashtu duhet të furnizohen nga furnizues të besueshëm duke u siguruar që ato janë të sigurta dhe të përshtatshme për kontakt me produktet ushqimore.

Ushqimet 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).

OBU duhet të ndalojnë pranimin e ushqimit me afat të skaduar. OBU duhet të lejojnë vetëm për të pranuar mish të freskët (të referuara si "mish i freskët") në qoftë se ndërmarrja ka dëshmi të dokumentuar të sigurisë së ushqimit dhe cilësinë e kërkuar me ligj.

Hapësira të veçanta për materialet e lëndës së parë, produkteve përfundimtare, materialet për paketim, mjetet e pastrimit duhet të sigurohen. Hapsirat e magazinimit duhet të jenë:

- Lehtë për tu pastruar
- Të mbrojtura nga dëmtuesit, dhe
- Të mbrojtura nga influenza e faktorëve të jashtëm

Duhet të jetë një hapësirë e veçantë për mjete pastrimi dhe kimikateve të tjera të përdorura për pastrim dhe dezinfektim të cilat gjenden në njësitë tregtare dhe ekonomike.

Ushqimi duhet të transportohet në përputhje me procedurat e parashikuara nga legjislacioni në fuqi.

- Ushqimi duhet të ruhet në hapësira 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), ushqimi me origjinë shtazore dhe ushqimi me origjinë jo-shtazore duhet të ruhet në paketim origjinal ose (kur kjo nuk ka konflikt me legjislacionin) duhet të vendoset në paleta ose rafte. Mishi i freskët në paketim origjinal nuk do të vihet direkt në kontakt me dyshtazorë 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.

Ushqimi me origjinë shtazore dhe ushqimi me origjinë jo-shtazore duhet të transportohet vetëm me vetura të mirëmbajtura dhe adekuate.

Paketimi i pranuar i ushqimit me origjinë shtazore dhe ushqimit me origjinë jo shtazore (nëse është i 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 ushqimi me origjinë shtazore dhe ushqimi me origjinë jo shtazore duhet të jetë i pastër, të pastrohet dhe dezinfektohet në mënyrë efikase.

Me automjetet me të cilat transportohet ushqimi me origjinë shtazore dhe ushqimi me origjinë jo shtazore 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 ushqimi me origjinë shtazore dhe ushqimit me origjinë jo shtazore duhet të respektohet parimi "i pari brenda, i pari jashtë". Data e qëndrueshmërisë së ushqimit me origjinë shtazore dhe ushqimit me origjinë jo shtazore nuk guxon të shkelet. Ku data e treguar ka skaduar tashmë, ushqimi me origjinë shtazore dhe ushqimi me origjinë jo shtazore duhet të asgjësohet në mënyrën siç përshkruhet nga ligjet dhe rregulloret.

Ushqimi me origjinë shtazore dhe ushqimi me origjinë jo shtazore 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 (LLOTIT)

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 ushqimit me origjinë shtazore, 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

Ushqimi me origjinë shtazore dhe ushqimi me origjinë jo shtazore duhet të etiketohen në përputhje me dispozitat e legjislacionit në fuqi, Udhëzimi Administrativ Nr 12/2005 mbi Etiketimin e produkteve ushqimore, Rregullorja Nr (EC) Nr. 2073/2005.

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. TRAJNIMET

Kualifikimet dhe trajnimi 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 tek operatorët e biznesit të ushqimit.

11.2 PROGRAMET E TRAJNIMIT

11.2.1 UDHËZIMET DHE MBIKËQYRJA

Përmbajtja e trajnimit duhet të jetë:

- Ligji I Ushqimit
- Mikrobiologjia 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 gjurmushmëria
- detajet teknike të pajisjeve dhe makinerisë
- plani në rastet emergjente dhe menaxhimin e krizave
- trajtimin e çdo lloji të mbeturinave dhe të nënprodukteve

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 certifikuar.

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 me shumicë duhet të 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 shkelur praktikat e mira të prodhimit. Nëse kërkesat e HACCP sistemit janë përmbushur me saktësi, nëse hapësirat e përpunimit dhe ruajtjes kanë qene të pastruara dhe dezinfektuar siç duhet dhe nëse stafi përkatës ka identifikuar, goftë objektet e përpunimit të mishit dhe të magazinimit janë dezinfektuar plotësisht, etj. Është e nevojshme që testet 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. Në anekset tabelat rrjedhjese së punës tregon fazat e procesit dhe Pikat Kritike të Kontrollit.

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.

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 dhe të shënuara. Temperaturat e tyre duhet të regjistrohen

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

Çdo veprim që duhet të ndërmerret 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. Pas gjetjes së shkaktarëve dhe eliminimit 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,
- Konfirmimi i PKK se janë nën 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. Ushqimet duhet të regjistrohen në një tabelë me pranimin e tyre.

13. RREGULLORET DHE UDHËZUESIT KORRESPONDUES

(Non-exhaustive list!)

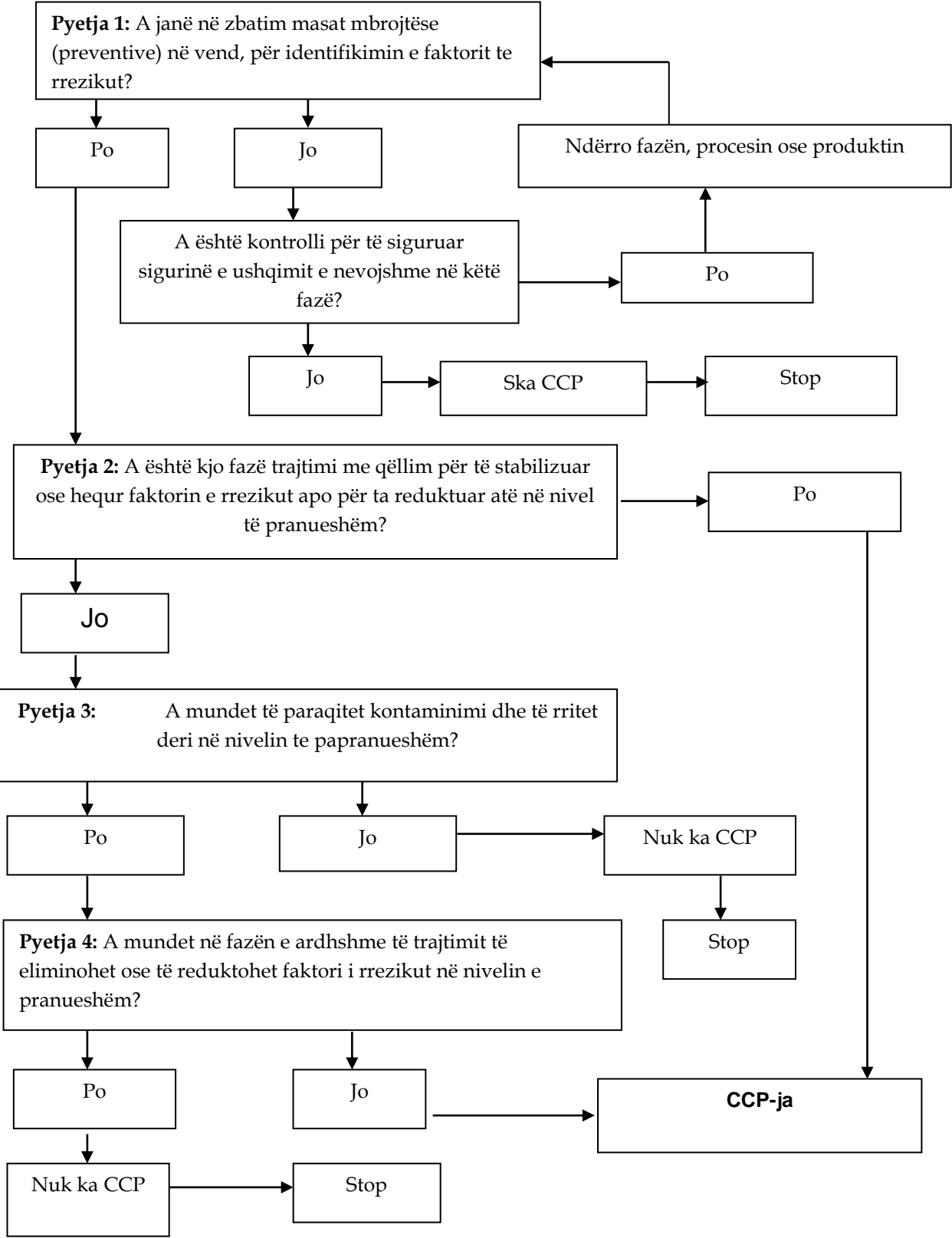
1. Ligji i ushqimit Nr. 03/L-016.
2.  *Rregullorja (KE) Nr 178/2002 e Parlamentit Europian dhe e Këshillit e datës 28 Janar 2002 përcakton parimet e përgjithshme dhe kërkesat e ligjit të ushqimit, ngritjen e Siguria e Ushqimit Evropian Autoriteti që përcakton procedurat në çështjet e sigurisë ushqimore*
3. *Rregullorja Nr. 11/2011 ë higjienën e produkteve ushqimore*
4.  *Rregullorja (KE) Nr 852/2004 e Parlamentit Europian 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 Europian 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 Europian 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 Veterinare Ligji Nr.2004/21*
9. Ligji i Veterinarisë Nr.2004/21
10. Udhëzuesi i Praktikave të Mirë Higjiena për kërkesat e temperaturave për produktet ushqimore, Tabela 1;2 dhe Tabela 3

14. ANEKSET

14.1 SHEMBUJT

CCP-ja (PKK) është Pikë Kritike e Kontrollit – Trungu i Vendimit

CCP-ja (PKK) është Pikë Kritike e Kontrollit - Trungu i Vendimit



VEPRIMET QË DUHET NDËRMARRË NË ELIMINIMIN E DEFEKTEVE NË RASTET E DEVIJIMEVE TË TEMPERATURËS

Kur mishi i freskët dhe / ose përgatitjet e saj janë mbajtur në njësi ftohëse (frigorifer) në temperatura jo adekuate duhet ndërmarrë veprime korigjuese, përkatëse për eliminimin e defektit. Çdo ndërmarrje e cila përpunon mish të freskët duhet të planifikoj ose të ndjekë veprimet korigjuese 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 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 korigjuese:
 - 2.1. Të matet temperatura e brendshme e produktit ose temperatura në mes të produkteve.
 - 2.2. Kontrollin e çdo ndryshimi organoleptik të produkteve.
 - 2.3. Të zbulohet kohëzgjatja e mos përputhshmërisë 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 mospërputhje.
 - 2.6. Të zbulohet shkaku i mospërputhjes.
 - 2.7. Të futen në formular veprimet korigjuese.
 - 2.8. Pasi të eliminohet shkaku i mos përputhjes, 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.

MASAT PARANDALUESE BIOLOGJIKE, KIMIKE DHE FIZIKE TË FAKTORËVE TË RISKUT

FAKTORËT BIOLOGJIK TË RISKUT	MASAT E PËRGJITHSHME PARANDALUSE PËR KONTROLLIN E FAKTORVE TË RISKUT
<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, Zersinia 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 RISKUT	
<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 RISKUT	
<p>Pjesët metalike, dheu, gurët, kockat, parazitët e brendshëm, qimet, flokët, thonjtë, apo të tjera të ndryshme fizike.</p>	<p>Praktikat e Mira Higjienike (PMH). Kontrolli i automjeteve transportuese. Ekzaminimin e kontrollit të dëmtuesve (deratizimi, dezinfektimi).</p>

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 parandaluar 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.
Shpërlarje	Shpërlaj mire me ujë pas pastrimit dhe dezinfektimit.	Shpërlaj 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 përdoren 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 DUARËVE

1. Lagen duart me ujë.
2. Përdor sapun dhe dezinfektues.
3. Fërko shuplakat njëra me tjetrën.
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 bashkërisht me lëvizje qarkore në sipërfaqen e dorës tjetër.
9. Shpërlaj duart me kujdes me ujë rrjedhës.
10. Thaj duart komplet me lecka për një përdorim.
11. Mbylle rubinetin e ujit duke përdorur të njëjtën letër për tharjen e duarve, me bërryla ose me këmbë.

KËRKESAT PËR PUNË NË HAPSIRAT E PËRPUNIMIT TË MISHIT NË NDËRMARJET ME SHUMICË

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 rezistente ndaj ujit;
- këpucë;
- doreza speciale për të mbrojtë 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.

Lista kontrolluese për depot e ushqimit në frigorifer

(kjo tabelë mund të plotësohet veqmas për secilin njësi frigoriferike apo hapsirë)

Nr i njësisë.

Frekuenca e kontrollit: regjistrimi ditor i temperaturave.

Limitet kritike: ° C

Data	Koha	Numri i termometrit	Leximi i termometrit t° C	Veprimet korrigjuese / nëse rezultatet nuk përputhen me kërkesat ligjore	Emri i plotë i personit përgjegjës të magazinës, depos	Nënshkrimi

Kontrolluar nga _____
(Emri i plote dhe nënshkrimi)

Lista kontrolluese për depot e ushqimit jashtë frigoriferave

Kontrolli ditor i deposë ushqimore

Data	Koha	Kontrolla e datave te skadimit	Kontrolla e kushteve të depos	Veprimet korrigjuese / nëse rezultatet nuk përputhen me kërkesat ligjore	Emri i plotë i personit përgjegjës të magazinës, depos	Nënshkrimi

Kontrolluar nga _____
(Emri i plote dhe nënshkrimi)

Kontrolla e Temperaturave

Ndërmarrja: _____

Muaji/Viti: _____ Hapësira/Njësi ose produkt (s) _____

Temperaturat: _____ °C Devijimi maksimal: +/- _____ °C

Dat a	Temperatura	Veprimet korigjuese	Nënshkrimi
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
25.			

Masat profilaktike - preventivë kundër dëmtuesve (insekteve)

Ndërmarrja: _____

Personi përgjegjës: _____

Nëse është në dispozicion - Kompania kundër dëmtuesve: _____

Data	Vendi	Rezultatet	Masat	Nënshkrimi

Në rast të shfaqjes së dëmtuesve (edhe insekteve etj), vendndodhja e kurthave duhet të shënohet në skemën e ndërmarrjes dhe duhet të përshkruhen në indeks

Kontrolli i shpërndarjes

Pranimi i listave kontrolluese

Data e Shpërndarjes

Furnizuesi:

Pranuar nga:

shpërndarja e produktit	Sasia e saktë e dorëzimit Po/Jo	inspektimi i automjetit për pastërtinë Po/Jo	matja e temperaturës së automjetit	ushqimi është i mbrojtur me paketimin e duhur	Produktet janë të etiketuar në mënyrë të duhur	produktet janë brenda afatit të përdorimit	temperatura e ushqimit gjatë dorëzimit	pranuar / refuzuar	vërejtjet	Nënshkrimi

Plani i pastrimit

Ndërmarrja: _____

Personi përgjegjës: _____

Vendi i pastrimit	Pastrimi është kryer nga	ditore	Ciklin 2 javor	Ciklin 4 javor	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"/>

Lista Kontrolluse P&D

Pastrimi i lavamanëve
Java kalendarike

Pajisjet në vijim duhet të kontrollohet

Së paku 3 herë në ditë!

Data	Koha	Çez ma	Letër për duar	Sapu ni	Tualeti	Letër tualeti	dyshe meja	Nënshkrimi

Evidenca e pastrimit dhe dezinfektimit

Pastrimi është bërë bazuar në planin e pastrimit

Ndërmarrja: _____

Muaji: _____ Viti: _____ Vendi: _____

Data	Nënshkrimi i pastruesit	në rregull	jo në rregull	Nënshkrimi i kontrolluesit	Vërejtjet / 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"/>		

Trajnimi i stafit në higjienë

Ndërmarrja:

Vendi/Data:

Kohëzgjatja:

Udhëheqësi - prezentuesi:

Tema: ●

Tema: ●

Tema: ●

Tema: ●

Antarët /të punësuarit	Vendi i punës (Pozita)	Nënshkrimi

14.2 KEY WORDS

Wholesaler, GHP, Guide