



MANUAL I

MENAXHIMIT

TE THERTOREVE

TETOR, 2021



This project is funded by
the European Union

Titulli: Manual i Menaxhimit te Thertoreve

Ky punim është përgatitur nga Albanian Food Industry

Tiranë, Tetor 2021

Ky botim realizohet në kuadër të projektit “Përmirësimi i sigorisë ushqimore nëpërmjet përmirësimit të kuadrit ligjor dhe dialogut”

“Përmirësimi i sigorisë ushqimore nëpërmjet përmirësimit të kuadrit ligjor dhe dialogut” – një projekt nga Qendra Shkencë dhe Inovacion për Zhvillim (SCiDEV) në partneritet me Shoqatën “Albanian Food Industry” (AFI). Për këtë projekt SCiDEV ka siguruar mbështetje me një sub-grant nga Co-PLAN, Instituti për Zhvillimin e Habitatit në kuadër të projektit ‘Dialog për zhvillim politikash gjithëpërfshirëse në Shqipëri (ideAL)’, financuar nga Bashkimi Evropian në Shqipëri në kuadër të Mbështetjes për Shoqërinë Civile – IPA Civil Society Facility and Media Programme 2018 – 2019.

Ky botim është realizuar me mbështetjen financiare nga Bashkimi Evropian. Përmbajtja në këtë botim është përgjegjësi e autorëve dhe nuk reflekton pikëpamjet e Bashkimit Evropian.

©Albanian Food Industry

Struktura e manualit

Hyrje	3
I - Kërkesat ne pranimin e kafsheve ne thertore	4
II - Kushtet e Thertores	6
II-1. Kërkesat per ambjentet e pritjes se bagetive	6
II-2. Kushtet e thertores per therje te bagetive	7
II.3. Kushtet higjenike	8
III - Inspektimi veterinar	9
IV - Prerja e Mishit ne thertore	9
IV.1. Kushtet e stabilimentit per prerjen e mishit	9
IV-2. Prerja e mishit në thertore	10
V - Ruajtja dhe transportimi i mishit ne treg	10
VI - Vulosjet sanitare dhe vulat e përdorura	11
VII - Ndertimi i sistemit te Menaxhimit te sigurise ushqimore	12
VIII - Kushtet e pergjithshme dhe të veçanta te njesise se ndarjes anatomike apo perpunimit dhe paketimit	13
IX - Paisjet per mjediset e ndarjes anatomike dhe perpunimit	14
X - Personeli	14
XI - Pergatitja e mishit per transport dhe tregtim	15
XII - Gjurmushmeria	15
XIII - Etiketimi	16
XIII.1. Kërkesa te pergjithshme mbi etiketimin	16
XIII.2. Kërkesa mbi etiketimin e mishit karkase apo ne ndarje anatomike	17

Shtojce 1	Permbledhese e veprimtarive, referencave ligjore, dokumenteve dhe pergjegjesive	18
Shtojce 2	Udhezime per dizenjimin dhe ndertimin e thertoresh	23
Aneksi I	Deklarate e prodhuesit	29
Aneksi II	Çertifikata shendetesore për kafshë të gjalla të transportuara nga stabilimenti i origjinës drejt thertoresh	31
Aneksi III	Çertifikata shendetesore për kafshë të therura në stabiliment	32
Aneksi IV	Model i dokumentit për kontrollet zyrtare në stabilimentin e prodhimit të mishit	33
Aneksi V	Certifikata e mishit	35
Aneksi VI:	Dokument tregtar per produktet me origjine shtazore per tregun e brendshem	38
Aneksi VII:	Certifikata e lekures	39
Aneksi VIII:	Certifikata e nenprodukteve	40
Aneksi IX:	Checklist i parakushteve	41
Aneksi X:	Karta Teknologjike	46
Aneksi XI:	Akti i rakordimit	48
Aneksi XII:	Legjislacioni i referuar	50
Aneksi XIII:	Legjislacioni i rekomanduar per operatorët e biznesit ne sektori e therjes dhe tregetimit te mishit	50

Hyrje

Mishi eshte nje produkt me vlera te pazevendesueshme per njeriun. Konsumi i mishit dhe nenprodukteve te tij eshte sa i domosdoshem aq dhe delikat nga pikepamja e sigurise ushqimore per konsumatorin. Mosrespektimi i standarteve sanitaro-veterinare mund te çojë ne kontaminimin e njeriut nga semundje te ndryshme, shpeshhere shume te rrezikshme.

Siguria ushqimore dhe mbrojtja e konsumatorit veç te tjerash ngelen edhe nje sfide per zhvillimin dhe integrimin e vendit ne BE. Nder hallkat me te rendesishme te zinxhirit te prodhimit dhe tregimit te mishit, jane padyshim thertoret dhe njesite e tregimit te mishit.

Ne kete kontekst qellimi i ketij manuali eshte qe t'i vije ne ndihme ne pergjithesi autoriteteve publike si dhe shoqatave te biznesit te sektorit te prodhimit te mishit, duke ofruar nje guide te kerkesave dhe standarteve ligjore, shqiptare dhe nderkombetare, te domosdoshme per t'u respektuar kryesisht nga thertoret dhe pikat e tregimit, nga momenti qe kafsha arrin ne thertore deri ne pjaten e konsumatorit. Gjithashtu ne kete manual jepen orientime te pergjithshme per strukturen, pajisjet dhe kushtet e operimit ne thertore si dhe kerkesat per menaxhimin e veprimtarise ne perputhje me standartet nderkombetare dhe legjislacionin shqiptar per sigurine ushqimore.

Respektimi i zinxhirit te kerkesave te standarteve parashtuar ne kete manual, ben te mundur qe çdo operator te jete ne gjendje te siguroje praktikisht dhe zyrtarisht sigurine ushqimore te produktit te trajtuar dhe tregtuar nga ana e tyre per tregun vendas dhe per eksport.

I - KERKESAT NE PRANIMIN E KAFSHEVE NE THERTORE

Thertorja sipas rastit, kërkon, merr, kontrollon dhe vepron në bazë të informacioneve të zinxhirit ushqimor.

Thertorja pranon kafshet, kur ka kërkuar dhe ka marre informacionin përkatës të sigurisë ushqimore që përmbahet në dokumentacionin e mbajtur në stabilimentin e origjinës, Aneksi I, jo më pak se 24 orë përpara arritjes së kafshëve në thertore, me përjashtim të rasteve:

- kur ato shoqërohen me një certifikatë të nënshkruar nga veterineri, Aneksi II, në të cilin deklarohet se ekzaminoi kafshët në vendin e origjinës dhe konstatoi se ato janë të shëndetëshme;
- kafshët të cilat janë therur në mënyrë urgjente, dhe shoqërohen nga një certifikatë e nënshkruar nga veterineri zyrtar, Aneksi III, në të cilin paraqitet rezultati pozitiv i inspektimit *para therjes*;¹
- dhe kafshëve, të cilat nuk janë dorëzuar në mënyrë të drejtpërdrejtë nga ferma e origjinës në thertore.

I.1. Informacionet përkatëse mbi sigurinë ushqimore, duhet të përmbajne detyrimisht:

- a) Produktet mjeksore veterinarë ose trajtime të tjera të përdorura mbi kafshët brenda një periudhe të përshtatshme dhe me një periudhë pritjeje më të madhe se zero², së bashku me datat e përdorimit të tyre dhe ato të periudhave të pritjes;
- b) Shfaqjen e sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e mishit;

1 Nëse pranon kafshë për therje, ai i jep veterinerit zyrtar dokumentacionin e përmendur.
2 Në rastet kur lind e nevojshme trajtimi në Thertore.

- c) Rezultatet, nëse kanë lidhje me mbrojtjen e shëndetit publik, të të gjitha analizave të kryera mbi mostrat e marra nga kafshët dhe/ose kafshet, ose mostrat e tjera të marra me qëllim diagnostikimin e sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e mishit, duke përfshirë mostrat e marra në kuader të monitorimit dhe kontrollit të zoonozave dhe mbetjeve kimike;

I.2. Nëse operatori nuk ka dijeni paraprake për prodhuesin, (që demonstrohet me një marreveshje me fermën e origjinës), janë të nevojshme dhe informacione mbi:

- a) Gjendjen e stabilimentit të origjinës ose gjendjen shëndetësore të kafshëve të zonës;
- b) Gjendjen shëndetësore të kafshëve;
- c) Raporte përkatëse në lidhje me inspektimet e mëparshme para dhe pas therjes në vendin e origjinës, duke përfshirë, veçanërisht, raportet nga veterineri zyrtar;
- d) Të dhënat e prodhimit, kur ato mund të tregojnë prezencën e sëmundjeve; dhe
- e) Emrin dhe adresën e veterinerit privat që ndjek rregullisht vendin e origjinës.

Informacioni i nevojshëm mund të jepet edhe me anë të kembimit elektronik të të dhënave ose në formën e një deklarate standarte të nënshkruar nga prodhuesi(fermeri).

Operatorët që rrisin kafshë, të cilat dërgohen për therje duhet të sigurojnë që informacioni i zinxhirit ushqimor, siç referohet në udhëzimin nr. 23, datë 25.11.2010, "Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike", të përfshihet, siç është e përshtatshme, në dokumentacionin në lidhje me kafshët e dërguara në thertore, në mënyrë të tillë që të jetë e arritshme për operatorin e thertoresh në fjalë³.

Informacionet përkatëse, operatori ia ve në dispozicion veterinerit zyrtar jo më pak se 24 orë para arritjes së kafshës ose kafshëve të paracaktuara. Ai njofton veterinerin zyrtar në lidhje me të gjitha informacionet që perbejne shqetësim për shëndetin përpara inspektimit *ante-mortem* (para therjes) së kafshës. Therja e kafshës kryhet kur të lejohet nga veterineri zyrtar.

3 Shtojca I e udhëzimit nr. 23, datë 25.11.2010, i ndryshuar

Nese një kafshë arrin në thertore pa informacionet e mesiperme, njoftohet menjehere veterineri zyrtar. Therja e kafshës nuk kryhet deri sa të lejohet nga veterineri zyrtar.

Kafshet e therura pranohen kur i janë nenshtruar inspektimit para therjes në vendin e origjinës dhe shoqerohen me çertifikatë të nënshkruar nga veterineri.

Kafshet e inspektuara në vendin e origjinës, pranohen te shoqeruara me çertifikatë të nënshkruar nga veterineri. **Pikat 1-14 te udhezimit Nr. 23, date 25.11.2010 te Ministrit te Bujqesise, "Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike", ligjit Nr. 9863, Datë 28.01.2008 " Për Ushqimin", (bazuar në Rregulloren 853/2004/KE dhe 854/2004/KE)**

II - KUSHTET E THERTORES

II-1. Kërkesat për ambientet e pritjes së bagetive.

Operatori i biznesit ushqimor siguron se ndërtimi, planimetria dhe pajisjet e thertoreve në të cilat theren kafshet plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

- a) Thertoret të kenë stalla të pershtatëshme dhe higjienike, dhe nëse klima e lejon, vathen ose stallen e pritjejes, që të pastrohet dhe disinfektohet lehtë. Këto ambiente të janë të pajisura për tu dhënë ujë kafsheve dhe nëse është e domosdoshme për t'i ushqyer ato. Kullimi i ujit të ndotur të mos cenojë sigurinë ushqimore.
- b) Thertoret të kenë ambiente të mbyllura, dhe nëse klima e lejon, rrethime për kafshët e sëmura ose të dyshuara me kullim më vete dhe të vendosura në mënyrë të tillë që të shmangin kontaminimin e kafshëve të tjera, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimeve (AKVMB), i vlerëson ato si të panevojëshme.

- c) Madhësia e ambjenteteve të stallave të sigurojë respektimin e mirëqenies së kafshëve ($0.75 \text{ m}^2 + 25 \%$ shtese për koridoret e kalimit, për koke bageti). Planimetria e tyre të lehtësojë inspektimet para therjes, duke përfshirë identifikimin e kafshëve apo grupeve të kafshëve. (Pika 2.d, shtojca 2, kap.2 Urdher nr.10 dt 13.01.2010. Ministri i Bujqesise)

II-2 .Kushtet e thertores për therje të bagetive:

- a) Të ketë një numër të mjaftueshëm ambjentesh, të përshtatshme për veprimtaritë që kryhen në të;
- b) Të ketë një dhomë më vete për zbrazjen dhe pastrimin e stomaqeve dhe zorrëve, me përjashtim të rasteve kur autoriteti kompetent autorizon ndarjen në kohë të këtyre veprimtarive brenda një thertoreje të veçantë, rast pas rasti;
- c) Të sigurojë ndarjen në hapësirë ose kohë të veprimeve të mëposhtme:
- 1) Trullosjen dhe heqjen e gjakut;
 - 2) Heqjen e të brendshmeve dhe shërbimet e mëtejshme;
 - 3) Trajtimin e zorrëve të pastra dhe stomaqeve.
 - 4) Përgatitjen dhe pastrimin i rropullive të tjera, veçanërisht trajtimin e kokëve të rrjepura, nëse nuk ndodh gjatë linjës së therjes;
 - 5) Paketimin e rropullive; dhe
 - 6) Shpërndarjen e mishit;
- d) Të ketë instalime që të parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe dysHEMEVE, mureve dhe paisjeve,
- e) Kur në të njëjtën ndërtesë operohet me më tepër se një linjë therje, duhet të ketë ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e mishrave nga njëri-tjetri, që të lejojnë rrjedhjen në një drejtim të procesit të therjes dhe të shmangin ndotjet e ndërsjellta midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes.

II. 3.Kushtet higjenike

Thertorja në të cilat theren kafshet duhet të ketë :

- a) Ambiente për disinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, i cili duhet të jete me temperaturë jo më të ulët se 82 °C, ose një sistem alternativ me efekt të njejte,
- b) Pajisje për larjen e duarve, që përdoren nga personeli qe merret me trajtimin e mishit të ekspozuar, te cilat kanë rubineta dhe vaska të projektuara per te parandaluar perhapjen e kontaminimit,
- c) Ambiente të cilat mund të kyçen për depozitimin në frigorifer të mishit të bllokuar dhe ambiente të tjera, të cilat të mund të kyçen, për magazinimin e mishit të shpallur si të papërshtatshëm për konsumim nga njerëzit.
- d) Një vend të veçantë me ambiente dhe mjete të përshtatshme për pastrimin, larjen dhe dizinfektimin e mjeteve të transportit për kafshët e gjalla. Nuk është e nevojshme që thertorja të ketë këto ambiente dhe mjete, në rastet kur Autoriteti Kombetar i Veterinarise dhe Mbrojtjes se Bimeve (AKVMB) e lejon që afër të ketë ambiente dhe mjete të autorizuar zyrtarisht.
- e) Ambiente të cilat të mund të kyçen e të jenë të rezervuara për therjen e kafshëve të sëmuara dhe të dyshimta⁴.
- f) Nje zone te vecante me qellim depozitimin e plehut apo përmbajtjes se aparatit tretës.
- g) Një ambient të pajisur me mjete te përshtatshme e qe kyçet ose, kur eshte e nevojshme, dhomë për përdorim ekskluziv të shërbimit veterinar.
- h) Thertorja ka ndërtesa të ndara e të sigurta për mbledhjen dhe depozitimin e përkohshëm të materialeve me rreziqe specifike dhe të nënprodukteve të kafshëve, ne pritje të largimit drejt destinacionit përfundimtar.
- i) Therja e kafshëve nuk vonohet pa arsye, pas arritjes në thertore. Megjithatë, në rast se është e nevojshme për arsye mirëqenieje, kafshëve u jepet një periudhë çlodhjeje para therjes.

⁴ Kjo nuk është thelbësore nëse therja ndodh në stabilimente të tjera të autorizuar nga autoriteti kompetent për këtë qëllim, apo gjatë fundit të periudhës së zakonshme të therjes.

III - INSPEKTIMI VETERINAR

- a) Karkasat dhe të përbrendshmet i nënshtrohen inspektimit post-mortem menjëherë pas therjes nga inspektori veterinar.
- b) Kafshet që janë therur në mënyrë urgjente jashtë thertores të shoqërohet për në thertore me një deklaratë nga veterineri, në të cilën regjistrohet rezultati pozitiv i inspektimit *ante-mortem*, data, ora dhe shkaku i therjes urgjente, si dhe natyra e trajtimit të kryer nga veterineri tek kafsha.
- c) Kafsha e therur duhet të jetë e përshtatshme për konsum njerëzor pas inspektimit të kryer *post-mortem* në thertore, duke përfshirë të gjitha kontrollet shtesë në rastin e therjes urgjente.

IV. PRERJA E MISHIT NE THERTORE

IV.1.Kushtet e stabilimentit per prerjen e mishit.

Stabilimenti i prerjes që trajton mishin e bagetive duhet të siguroje:

- a) Te jenë ndërtuar në mënyrë që të shmangin kontaminimin e mishit, veçanërisht duke:
 - 1) Lejuar rrjedhjen ne nje drejtim te fluksit te prodhimit; ose
 - 2) Siguruar ndarjen ndërmjet zonave të ndryshme të prodhimit;
- b) Te kenë dhoma për depozitim në ambiente te ndara të mishit të paketuar dhe të papaketuar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali paketues dhe mënyra e depozitimit të mos perbëjë burim kontaminimi për mishin;

- c) Mishi i destinuar për prerje sillet në dhomat e punës në mënyrën e duhur. Gjatë prerjes, heqjes së kockave, prerjes së anëve, ndarjes në feta, prerjes në kube, mbështjelljes dhe paketimit, ruhet në jo më shumë se 3 °C për te perbrendshmet dhe 7 °C për pjesët e tjera të mishit, me anë të një temperature ambienti prej jo më shumë se 12 °C ose një sistemi alternativ me efekt të barabartë; dhe
- d) Te kenë paisje për larjen e duarve me rubineta të projektuara në mënyrë që të parandalojnë perhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi i angazhuar me trajtimin e mishit të ekspozuar; dhe të
- e) Kenë ambiente për disinfektimin e mjeteve me ujë të nxehte, në temperature jo më të ulët se 82 °C, ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.

IV-2. Prerja e mishit në thertore.

Gjate prerjes se mishit ne thertore duhet te sigurohet qe respektohen standartet teknike te prerjes dhe te trajtimit te pjeseve te vecanta te trupit te kafshes, të parashikuara nga pika 21 deri 32 te urdherit Nr. 23, date 25.11.2010 te Ministrit te Bujqesise.

V- RUAJTJA DHE TRANSPORTIMI I MISHIT NE TREG

- a) Menjehere pas inspektimit *post-mortem*, mishi futet ne ftohje, për të siguruar që temperatura në të gjithë mishin të mos jetë më e lartë se 3 °C për rropullitë dhe 7 °C për mishrat e tjera. Ky proces realizohet me anë të një kurbe ftohjeje që siguron ulje të vazhdueshme të temperaturës.
- b) Mishi duhet të arrijë temperaturat e lartpermendura para transportit dhe të mbetet në atë temperaturë gjatë transportit.

VI- VULOSJET SANITARE DHE VULAT E PËRDORURA

VI.1.Vulosja sanitare kryhet në sipërfaqen e jashtme të karkasës, duke stampuar vulën me bojë apo me vulosje të nxehtë, dhe në mënyrë të tillë që, nëse karkasat priten në gjysëm karkase apo çerek karkase, apo nëse karkasat priten në tre pjesë, çdo pjesë të mbajë nga një vulë sanitare.

Vula sanitare është një vulë në formë vezake, të paktën 6,5 cm e gjerë me 4,5 cm e lartë, e cila mban informacionet vijuese me karaktere plotësisht të lexueshme:

- a) Emrin e shtetit, që mund të shkruhet i plotë me shkronja të mëdha ose të paraqitet si një kod prej dy shkronjash, sipas standartit përkatës të Organizatës Ndërkombëtare të Standartizimit (ISO);
- b) Emrin e qarkut në të cilin ndodhet thertorja, që shkruhet i plotë me shkronja të mëdha; dhe
- c) Numrin e aprovimit të thertoresh.

VI.2.Mishi i kafshëve të therura në mënyrë urgjente jashtë thertoresh mban një vulë sanitare speciale, e cila nuk mundet të ngatërrohet me vulën sanitare të përmendur me sipër.

VII- NDERTIMI I SISTEMIT TE MENAXHIMIT TE SIGURISE USHQIMORE

Çdo thertore apo njesi tregetimi e produkteve te mishit duhet t'i nenshtrohet nje sistemi menaxhimi ne perputhje me standartet nderkombetare dhe legjislacionin shqiptar mbi sigurine ushqimore i cili garanton sigurine ushqimore te produkteve qe dalin nga keta operatore biznesi. Per te garantuar respektimin e ketyre kerkesave dhe standarteve, ndermarrja duhet te adoptoje sistemin e menaxhimit te sigurise ushqimore ne perputhje me principet e Codex Alimentarius ose sipas skemes se njohur HACCP (Analiza e riskut dhe kontrolli i pikave kritike). Ne perputhje me kete skeme te menaxhimit te sigurise ushqimore thertorja duhet te:

- identifikojë parakushtet e higjienes, te ndermarre masat e nevojshme dhe te beje ndarjen e pergjegjesive per respektimin e procedurave qe garantojne moskontaminimin e produktit ne njesine e biznesit
- Identifikojë pikat kritike te rrezikut dhe te dizenjoje procedurat perkatese per mbajtjen e tyre nen monitorim
- Te ndertoje nje sistem te gjurmueshmerise i cili te garantoje ne çdo moment eficiency ne parandalimin e hedhjes ne treg apo terheqjes nga tregu te produkteve te rrezikshme per shendetin e njeriut.

(Ligj nr. 9863, date 28.01.2008 "Per ushqimin", bazuar ne rregulloren 853/2004/KE dhe 854/2004/KE)

Bashkengjitur ketij udhezuesi gjendet nje checklist i cili do te ndihmonte çdo anetar te shoqates per te kuptuar nivelin e plotesimit te kerkesave te ligjit lidhur me parakushtet higjienike dhe mbajtjen nen kontroll te pikave kritike te rrezikut.

VIII- KUSHTET E PERGJITHSHME DHE TË VEÇANTA TE NJESISE SE NDARJES ANATOMIKE APO PERPUNIMIT DHE PAKETIMIT

- a) Eshtë ndërtuar në mënyrë që të shmanget kontaminimi i mishit dhe produkteve, duke garantuar ndarjen ne hapësire ose ne kohe te proceseve te pranimit, manipulimit dhe paketimit (nese ka), dhe tregtimit.
- b) Ka dhoma për depozitimin e mishit karkase, mishit te pakeluar dhe nenprodukteve të tij, si dhe ekspozitore frigoriferike.
- c) Dhomat e ruajtjes se mishit duhet të jene frigoriferike për të siguruar respektimin e kërkesave të temperaturës;
 - i. Per mishin qe tregtohet si i fresket 3-7 °C,
 - ii. Per mishin qe tregtohet si i ngrire -18,deri -15 °C.
- d) Ka pajisje për larjen dhe dizinfektimin e duarve me rubineta të projektuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi që merret me trajtimin e mishit dhe nenprodukteve
- e) Ka ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehte, në temperature jo më të ulët se 82 °C, ose një sistem alternativ me efekt të barabartë. (Pika 1, D, Kreu II, Udhëzim Nr. 23 te Ministrit te Bujqesise),
- f) Ka paisje per luften ndaj brejtesve dhe insekteve.
- g) Muret dhe dyshemeja e ambientit ku bëhet tregtimi i këtij produkti, duhet të jenë me material te papershkueshem nga uji, i cili pastrohet dhe desinfektohet lehtë.

IX- PAISJET PER MJEDISET E NDARJES ANATOMIKE DHE PERPUNIMIT

Kujdes te vecante në tregtimin e mishit duhet ti kushtohet paisjeve qe sherbejne per mbajtjen, prerjen, trajtimin si dhe kushteve në të cilat ai serviret për konsumatorin.

- a) Pajisjet të cilat përdoren për varjen e mishit, si cengelat duhet te jene te vendosura ne menyre te tille qe te mos lejojne kontaktin e tij me muret, dyshemene, paisjet si dhe duhet të jenë me material të përshtatshëm, kryesisht inoksidabël apo alumin me qëllim evitimin e ndryshkut .
- b) Thikat, sharrat prerese, dhe cdo paisje tjeter prerese, duhet të jenë me material të përshtatshëm, kryesisht inoksidabël me qëllim evitimin e ndryshkut.
- 1. Të ketë ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehte, i cili ofrohet me temperaturë jo më të ulët se 82 °C, ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.
- c) Vendi ku copëtohet mishi, tavolina duhet të jetë me material të posacëm që të dezinfektohet lehtë. Prerja e mishit në pajisje të papërshtashme (trungje druri) eshte e papranueshme pasi krijon kushte per kontaminimin e mishit.
- d) Paisjet frigoriferike dhe paisjet matese duhet qe te kontrollohen dhe te kolaudohen per sakesine e matjes, prane enteve te specializuara nje here ne 6-12muaj.

X - PERSONELI

- a) Personeli eshte i paisur me libreze shendetesore te leshuar nga autoritetet shendetesore. Nje here ne vit personeli i nenshtrohet analizave dhe kontroleve periodike mjekesore per semundje infektive.
- b) Duhet te trajnohet mbi rendesine e higjenes, zinxhirit te ftohjes dhe gjurmueshmerine e produktit qe tregtohet nga ana e tyre.

- c) Hyrja dhe dalja e personelit rekomandohet te behet nga nje korridor i ndare nga mjediset e tjera i cili sherben si garderobe dhe njekohesisht akses per tualetin. Garderoba eshte e paisur me rafte me dy ndarje, nje per veshjet personale dhe nje per veshjet e punes.

XI – PERGATITJA E MISHIT PER TRANSPORT DHE TREGTIM

- c) Sasia e mishit per tu tregtuar duhet te jete e shoqeruar me certificate veterinare dhe i vulosur ne cdo pjese te ndare te karkases, (Pika 25,a,b,c, germa A, kreut III, Udhhezimi 23 date 25.11.2010 te Ministrit te Bujqesise).
- d) Mjeti i transportit duhet te jete i paster dhe temperatura e mjetit duhet te jete nga 0-5°C, kur transportohet mish i fresket dhe jo me shume se -15°C, kur transportohet mish i ngrire. Temperatura ne brendesi te mishin duhet te mos jete me e larte 7 °C, per mishin e fresket dhe jo me shume se -15°C, per mishin e ngrire.
- e) Mishi duhet te arrije temperaturat e lartpermendura para transportit dhe te mbetet ne ate temperaturë gjate transportit.

XII – GJURMUSHMERIA

- a) Njesite e therjes se mishit duhet te mbajne regjistrimet per te garantuar gjurmushmerine e produktit.
- b) Njesite e therjes se mishit krijojne një sistem për mbajtjen e të dhënave, të quajtur bazë të dhënash dhe garantojnë procedurat e identifikimit te tyre në çdo çast. Nëpërmjet këtyre të dhënave bëhet identifikimi i çdo personi fizik apo juridik, që është i furnizuar me mish nga ata.

- c) Njesite e therjes se mishit e ruajnë informacionin e përmendur në pikën 2 të këtij neni për tre vjet dhe ia japin këtë informacion AKU-së dhe Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit me kërkesë të tyre.
- d) Mishi i nxjerrë në treg ose që mund të nxirret në treg duhet të jete i etiketuar dhe të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë. (neni 25 i ligjit Nr.9863, datë 28.1.2008 "Për Ushqimin")

XIII - ETIKETIMI

Etiketimi i produkteve të therura në thertore do të realizohet duke pasur për bazë kërkesat e parashikuara në VKM 434 datë 11.7.2018, neni 5 si dhe Udhezimin Nr.2 Datë 17.02.2010, pika 4. (veçanërisht kërkesat për etiketimin e mishit të bagetive dhe produkteve të tyre të paketuara për eksport në vendet e BE-së. Në bazë të sa më sipër:

XIII. 1 - Kërkesa të përgjithshme mbi etiketimin

1. Informacioni ushqimor i detyrueshëm përmban:
 - a. Informacion për identitetin dhe përbërjen, veçoritë dhe karakteristikat e tjera të produktit ushqimor;
 - b. Informacion për mbrojtjen e shëndetit të konsumatorëve dhe për përdorimin e duhur të produktit ushqimor, duke përfshirë, në veçanti, informacion për:
 - i. veçoritë në përbërje, që mund të jenë të dëmshme për shëndetin e një grupi të caktuar konsumatorësh;
 - ii. jetëgjatësinë, ruajtjen dhe përdorimin e duhur;
 - iii. ndikimin në shëndet, përfshirë rreziqet dhe pasojat që lidhen me konsumin e dëmshëm e të rrezikshëm të një produkti ushqimor;
 - c. Informacion për karakteristikat e vlerave ushqyese, përfshirë ato me kërkesa të veçanta dietike, për t'u mundësuar konsumatorëve të bëjnë zgjedhje të informuara.

(VKM Nr. 434 datë 11.7.2018)

XIII. 2 Kërkesa mbi etiketimin e mishit karkase apo në ndarje anatomike

- a. Etiketimi duhet të sigurojë një lidhje midis, identifikimit të karkasës, çerekut ose copave të mishit nga njëra anë dhe nga ana tjetër, numrit individual të kafshës ose, kur kjo është e mjaftueshme që të mundësojë saktësinë e informacionit në etiketë për të kontrolluar, grupin e kafshëve në fjalë që ka lidhje me të.
- b. Etiketa duhet të përmbajë të dhënat në vijim:
 - i. një numër reference ose kodin e referencës duke siguruar lidhjen midis mishit dhe kafshës ose kafshëve. Ky numër mund të jetë numri i identifikimit individual të kafshës nga i cili origjinton mishi ose numri i identifikimit në lidhje me një grup kafshësh;
 - ii. numrin e miratimit të thertores në të cilën kafsha ose grupi i kafshëve është therur dhe shtetin, vendin në të cilën kjo thertore është ngritur. Në tregues të lexohet: "Therur në" (emri i shtetit, rajonit) (numrin e miratimit);
 - iii. numrin e miratimit të stabilimentit të prerjes në të cilën kryhen operacionet e prerjes së karkasës ose grupit të karkasave, si dhe emri i Shtetit, rajonit në të cilën është ngritur ky stabiliment. Në tregues të lexohet: "Prere në: (emri i shtetit, rajonit) (numri miratimit)".
- c. Megjithatë, kur detaje të mjaftueshme janë në dispozicion të identifikimit dhe sistemit të regjistrimit të kafshëve, përveç sa është parashikuar më lart, mund që për mishin që origjinton nga kafshët të lindura, rritura dhe që theren në të njëjtën vend, ky informacion shtesë të shenohet gjithashtu në etiketë si më poshtë:
 - i. Shteti ose rajoni i lindjes;
 - ii. Shteti ose rajoni ku u bë therja;

(Udhezimi Nr.2 Date 17.02.2010, pika 4)

Shtojce 1

PERMBEDHESE E VEPRIMTARIVE, REFERENCAVE LIGJORE, DOKUMENTAVE DHE PERGJEGJESIVE.

Veprimet	Ref manual	Referenca ne legjislacionin shqiptar	Dokumenti	Pergjegjesia	Kontrolli	Te ndryshme
Pranimin e kafsheve ne thetore.						
Zakonisht-24 orë përpara arritjes së kafshëve në thetore	I	Pikat 2-12 te gërmes A, kreu I, udhezimi nr.23, date 25.11.2010, Ministrit te Bujqesise	Aneksi I-Deklarate e Prodhuesit	Operatori Prodhues	Operatori i Thertores Veterineri	
Kur shoqërohen me një certifikatë të nënshkruar nga veterineri ne vendin e origjines, <i>ante-mortem</i> .	I	Pikat 2-12 te gërmes A, kreu I, udhezimi nr.23, date 25.11.2010, Ministrit te Bujqesise	Aneksi II- Cerifikata veterinarne	Operatori Prodhues	Operatori i Thertores Veterineri	
Kafshët të cilat janë therur në mënyrë urgjente ne vendin e origjines <i>ante-mortem</i> , <i>post-mortem</i> .	I	Pikat 2-12 te gërmes A, kreu I, udhezimi nr.23, date 25.11.2010, Ministrit te Bujqesise	Cerifikata veterinarne, para therjes	Operatori Prodhues	Operatori i Thertores Veterineri	
Informacionet e detyrueshme: Trajtimi me medikamente Semundje Rez te analizave (kur ka inf per prodhuesin)	I:1.	Pikat 2-12 te gërmes A, kreu I, udhezimi nr.23, date 25.11.2010, Ministrit te Bujqesise	Aneksi I-Deklarate e Prodhuesit	Operatori Prodhues	Operatori i Thertores Veterineri	
Informacione te nevojshme - Gjendjen e stabilimentit, fernes - Gjendjen shëndetësore të kafshëve - Raporte Inspektive - Të dhënat e prodhimit - Emrin dhe adresën e veterinerit	I.2	Pikat 2-12 te gërmes A, kreu I, udhezimi nr.23, date 25.11.2010, Ministrit te Bujqesise	Aneksi I-Deklarate e Prodhuesit	Operatori Prodhues	Operatori i Thertores Veterineri	

Kafshet pa informacion	I.2	Pika 10.A, I udhezimi 23 date 25.11.2010		Operatori i Thertores	Operatori i Thertores Veterineri	Lajmerim te menjehershëm te veterinerit
Kushtet e Thertores, ambjentet per pritje						
Stalla te pershtatëshme dhe higjienik. - o Uje dhe ushqim - o Kullim te ujrave	II.1.a	Pika 2/a kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	QKB AKVMB	
Ambiente te vecanta per kafshet e semura	II.1.b	Pika 2/b kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	QKB AKVMB	
Mireqenja e kafsheve	II.1.c	Pika 2/c kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010 Pika 2.d, shtojca 2, kap.2 Urdher nr.10.dt 13.10.2010. Ministri i Bujqesise	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	QKB AKVMB	
Kushtet e thertores per therje						
Dhomë më vete për zbrazjen dhe pastrimin e stomakeve dhe zorrëve	II.2.b	Pika 3/b kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	QKB AKVMB	
Te sigurojë ndarjen në hapësire ose kohë të veprimeve gjate dhe pas therjes	II.2.c	Pika 3/c kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	QKB AKVMB	
Instalime qe të parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe terrenit, paisjeve	II.2.d	Pika 3/d kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	QKB AKVMB	
Linja te ndara (kur ka disa linja therjeje)	II.2.e	Pika 3/e kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	QKB AKVMB	
Kushtet higjienike te thertores						
Ambiente për disinfektimin e mjeteve uje tem > 82 °C, ose sistem alternativ	II.3.a	Pika 4/a kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	

Pajisje për larjen e duarve	II.3.b	Pika 4/b kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Ambiente frig per kyçjen depo/ mishit të bllokuar	II.3.c	Pika 4/a kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Amb/mjete për pastrimin, larjen dhe dizinfektimin e mjeteve të transportit për kafshët e gjalla.	II.3.d	Pika 4/d kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	Nuk eshte e nevojshme nese AKVMB miraton nje vend tjetër
Ambiente të rezerv/ për therjen e kafshëve të sëmura dhe të dyshimta	II.3.e	Pika 4/e kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Zone te vecante me qellim depo. e plehut apo përmbajtjes se aparatit tretës	II.3.f	Pika 4/f kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Ambient,mjete. qe kyçet për përdorim ekskluziv të shërbimit veterinar	II.3.g	Pika 4/g kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
ndërtesa të ndara e të sigurta depo te sigurta per materialeve me rreziqe specifike dhe të nënprodukteve të kafshëve, ne pritje të largimit drejt destinacionit përfundimtar.	II.3.h	Pika 4/h kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Therja e kafshëve nuk vonohet pa arsye, pas arrijtes në thertore.	II.3.i	Pika 4/i kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Inspektimi veterinar						
Inspektimin e të gjitha kafshëve para therjes;		Pikave 9, 13, 14 te gërmes A te kreut III udhezimi 23 date 25.11.2010				Brenda 24 oreve nga arritja në thertore dhe më pak se 24 orë para therjes
Insp. post-mortem, menjëherë pas therjes nga inspektori veterinar	III.a	Pika 39 kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010.	Certifikate veterinare	Operatori i Thertores Veterineri	Operatori i Thertores AKVMB	

Kafshet që janë therur në mënyrë urgjente jashtë thertores, një deklaratë nga veterineri, <i>ante-mortem</i> ,	III.b	Pika 38,39 kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010.	Cerifikate ante-mortem	Operatori i Thertores Veterineri	AKVMB	
Prerja e Mishit ne thertore						
Kushtet e stabilimentit per prerjen e mishit.	IV.1.					
Ndërtuar në mënyrë që të shmangin kontaminimin e mishit, duke: - Lejuar rrjedhjen ne nje drejtim te fluksit te prodhimit . - Siguruar ndarjen ndërmjet zonave të ndryshme të prodhimit	IV.1.a	Pika 5/a kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
dhoma për depozitim në ambiente te ndara të mishit të paketuar dhe të papaketuar,	IV.1.b	Pika 5/b kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Mishi i destinuar për prerje sillet në dhomat e punës në mënyrën e duhur. Gjatë prerjes/paketim temp. duhet: <3 °C për te perbrendshmet, < 7 °C për pjesët e tjera të mishit,< 12 °C per ambientin	IV.1.c	Pika 29/c kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010.	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Paisje për larjen e duarve me rubineta të projektuara në mënyrë që të parandalojnë perhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi i angazhuar me trajtimin e mishit të ekspozuar.	IV.1.d	Pika 5/d kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Ambiente për disinfektimin e mjeteve me ujë të nxehte, në temperature jo më të ulët se 82 °C, ose një sistem alternativ me efekt të barabartë	IV.1.e	Pika 5/e kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010	Licensa per Thertore	Operatori i Thertores	AKVMB	
Prerja e Mishit						
Respektimi i standarteve ne prerje	IV-2.a	Pika 21 - 32 kreu I.B. i udhezimi 23 date 25.11.2010		Operatori i Thertores	AKVMB	

Ruajtja dhe transportimi i mishit							
Pas inspektimit <i>post-mortem</i> , mishi futet në ftohje, temp. > 3 °C për rropullitë, > 7 °C për mishrat e tjera.	V.a	Pika 42. kreu.I.B. i Urdhëri 23 date 25.11.2010		Operatori i Thertores	AKVMB		
Temp. e lartpermendura arrihet para transp. dhe të mbetet në atë temp. gjatë transp.	V.b	Pika 44. kreu.I.B. i udhëzimi 23 date 25.11.2010		Operatori i Thertores	AKVMB		
Vulosjet sanitare dhe vulat e përdorura							
Vulosja normale	VI.1	Pikave 25,a,b,c germa A, kreut III udhëzimi 23 date 25.11.2010	Certifikate	Veterineri Operatori i Thertores	AKVMB		
Vulosja e mishit të kafshëve të therura në mënyrë urgjente	VI.2	Pika 29 germa A, kreut III. udhëzimi 23 date 25.11.2010	Certifikate	Veterineri Operatori i Thertores	AKVMB		

Shtojce 2

UDHEZIME PER DIZENJIMIN DHE NDERTIMIN E THERTORES

A. VENDNDODHJA

1. Te vendoset ne nje vend qe nuk rrezikohet nga permbytjet
2. Te mos vendosen ne ultesira
3. Te kete permasa te mjaftueshme
4. Me distance te mjaftueshme nga vendbanimet dhe nga cdo ndermarrje tjeter (200 m)
5. Te mos jete subjekt i ndotjeve dhe kontaminimeve te panevojshme.
6. Me distance te mjaftueshme nga siperfaqe nen uje.
7. Me furnizim te disponueshem dhe te mjaftueshem me uje te pijshem dhe energji elektrike
8. Te kete akses per transport
9. Te kete vend te pershtatshem per deponimin e mbeturinave te ngurta dhe te lengshme
10. Te jete i miratuar nga Autoritetet i kontrollit

B. DIZENJIMI I THERTOREVE

Nje projekt i plote perfshin ndertimin e infrastrukturave te ndryshme / objekteve te cialt jane te nevojshme per trajtim efikas dhe ekonomik te mishit dhe produkteve te tyre., perkatesisht :

1. Vathat, stallat
2. Thertorja
3. Gardhi rrethues
4. Dhoma e rojes
5. Zyra e inspektorit (veterinerit)
6. Dhomat e personelit
7. Sistemi i furnizimit me uje
8. Sistemi i kullimit
9. Trajtimi i ujerave te zeza

C. PLANIMETRIA

Ne projektimin dhe shtrirjen e ndertesave dhe objekteve duhet te merren parasysh aspektet e meposhtme :

1. Hyrje e pershtatshme, qarkullim i trafikut, sigurimi i larjes dhe parkimit te mjeteve qe sjellin kafshet ne thertore dhe mjeteve qe transportojne mishin
2. Vendet e shkarkimit (pranimi) te kafsheve dhe vathat e tyre duhet te vendosen sa me larg te jete e mundur nga zona e shperndarjes se mishit.
1. Drejtimi i eres mbizoteruese duhet te merret parasysh se bashku me pjerresine e tokes, pozicionin e vathes dhe drejtimin e eres ne zbritje te salles se therjes.
2. Ndertesat e thertoreve dhe objekteve te tjera duhet vendosen ne menyre qe te lehtesojne largimin e rrebesheve te shiut

D. NDERTIMI I THERTOREVE

1. DIZENJIMI I NDERTESES

Ndertesat duhet ndertuar me materiale te rezistueshme dhe te papershkueshme nga uji, rezistent ndaj faktoreve te jashtem dhe korrozionit.

2. PERMASAT DHE ARRANXHIME TE PERGJITHSHME

- a. Te lejoje therjen ne menyre te ndare sipas llojeve
- b. Rrjedhja operative e procesit ne nje drejtim
- c. Operacionet e pastrimit dhe ndotjes te jene te ndara fizikisht me njera tjetren
- d. Hyrja e kafsheve dhe dalja e mishit dhe nenprodukteve te tij te jene te ndara.

3. VENTILIMI

- a. Te lehtesoj hyrjen ajrit te freket dhe largimit te eres se keqe, ngrohtesise dhe lageshtires.
- b. Hapja e saj te jete e pajisur me rrjete teli
- c. Levizja e ajrit eshte nga zonat e pastra ne zonat e pista.

4. NDRICIMI

Te gjitha dhomat e punes duhet te kene drite te mjaftueshme natyrale dhe artificiale.

- a. Te gjitha zonat e inspektimit – 3-40 vat (llampe fluoreshente)/ 6,00 m².
- b. Zonat e punes - 2-40 vat (llampe fluoreshente) /6.00 m².
- c. Dhoma e ftohjes - 1-20 vat (llampe fluoreshente) /6.00 m²
- d. Zona te tjera te stabilimentit: 2-40 vat (llampe fluoreshente) /6.00 m².

5. CATIA

Dizenjim i plote, me veshje te qendrueshme dhe resistente, me ofrimin e çative prej xhami dhe me ventilim

6. DYSHEMEJA

- a. Ndertim me materiale te qendrueshme dhe te papershkueshme
- b. E lehte per tu pastruar dhe jo e rreshqitshme
- c. Te kete pendence per kullim
- d. Te gjitha kendet ndermjet mureve dhe dyshemese te jene te lakuara te pakten 7.62 cm nga dyshemeja

7. MURI

- a. Muret e jashtme duhet te ndertohen me material te rezistueshme dhe te padepertueshme.
- b. Muret e brendshme duhet te jene te lemuara, te papershkueshme. Te jene te lyera me ngjyre te bardhe ose ngjyra te lehta ose te perbera nga materiale qe nuk lyhen.

8. DERA / PORTA

- a. Te kete gjeresi te mjaftueshme qe te mos kete kontakt mes mjeteve te transportit/ produktit me anen e deres (te pakten 1.5 m)
- b. Hapja nga ana e thertores ku trajtohet mishi duhet te jene te pajisura me tende plastike ose dyer me mbyllje automatike
- c. Dere jo te depertueshme

9. VASKA E DISINFECTIMIT TE RROTAVE TE MJETEVE

- a. Te jete e vendosur ne hyrjen kryesore te lokaleve/kompleksit
- b. Te kene gjatesi, gjeresi dhe thellesi te mjaftueshme per dezinfektimin e te gjithe rrotat (gomat e mjeteve).

10. LARJA E KEMBEVE

- a. Duhet te jete e vendosur ne hyrjen kryesore te thertores
- b. Te kete gjeresi, gjatesi dhe thellesi per kryerjen dizinfektimit te plote te gjysmes se poshtme te cizmeve.

11. SISTEMI I FURNIZIMIT ME UJE

- a. Rezervuar me uje te pershtatshem
- b. Furnizim me uje te mjaftueshem per te pire, per larjen e karkasave dhe per pastrim
- c. Furnizimi me ane te tubave ajrore

12. SISTEMI I KULLIMIT

- a. Te jete i mjaftueshem per te perballuar ngarkesat e pikut
- b. Per sistemin e kullimit ne brendesi te nderteses duhet te hapen kanale me sgara hekuri
- c. Te kete pendece te mjaftueshme per lehtesimin e derdhjes se ujrave te zeza

13. ZYRA E INSPEKTORIT

Te jete e vendosur ne vend te pershtatshem me pajisje te mjaftueshme

E . PARADHOMA DHE HAPESIRAT PER QELIME TE VECANTA

1. PARADHOMA / VATHA

- a. Te jete e ndare fizikisht nga salla e therjes (10 m)
- b. Te jete e pajisur me mjetet e parshtatshme te shkarkimit me vaskat per kafshet e medha
- c. Hapesira te mjaftueshme per akomodim sipas kapacitetit te thertores (2.23 m^2 / gjedh dhe $0.60 \text{ m}^2/\text{derr}$)
- d. Gjeresi minimale i rrjeshtit (1.20 m)
- e. Dysheme e ndertuar me materiale rezistente ndaj ujit dhe jo e rreshqitshme
- f. Porta lekundese per vathat idividuale duhet te mbyllin rreshtat ose korridoret.
- g. Rrjedhe e mire trafiku (hyrje dhe dalje te vecanta per kafshet)
 - Pendece e mjaftueshme e kanalit te hapur ne dysheme me zgara hekuri
 - Per kafshe te medha 5% ose 5 cm ne cdo 1 meter
- h. Per kafshe te vogla 4 % ose 4 cm ne cdo 1 meter

- i. Te sigurohet uji i pijshem i mjaftueshem per kafshet
- j. Ndertimin e dusheve per pastrimin e kafsheve para therjes
- k. Te sigurohet ndricim artificial kur therja behet pas perendimit dhe para lindjes se diellit
- l. Te sigurohet dizenjim i sakte dhe rezistent i catise.

2. VATHAT E IZOLIMIT

Te jene i ndare fizikisht nga vathat e tjera, rezerve per bagetite e izoluara apo te semura (qe dyshohen per te tilla)

3. VASKA

- a. Te jete dizenuar ne menyre qe te lehtesoje levizjen e kafsheve ne zonat e trullosjes.
- b. Gjeresia e vaskes per te strehuar vetem nje kafshe ne nje kohe (0.5 m gjeresi per derrat dhe 0.8 m gjeresi per gjedhet)

4. SEKSIONI I TE BRENDSHMEVE

- a. Te jete e ndare fizikisht nga zona e therjes,
- c. Te jete e pajisur me objekte, pajisje per pastrimin efikas te te brendshmeve dhe te zorreve

5. KOMODITETET

- a. Garderoba – te jete e mjaftueshme dhe e pajisur me dollape personale per cdo punetor. Garderobat te jene te ndara sipas gjinive.
- b. Tualeti– duhet te jete i pajisur me lavaman per larjen e duarve dhe tualetet te jene te ndara per femra dhe meshkuj, dera e ketyre tualeteve te mos jete direct ne kontakt me zonen e mishit dhe pajisjeve te tjera te cilat perdoren.

6. MENSA

E pajisur me tavolina dhe karrige, ene kuzhine, per ngrenie dhe uje te pishem.

KARAKTERISTIKAT KRYESORE TE THERTOREVE

1. Pajisje per kujdesin e duhur per kafshet para therjes
2. Ambiente te vecanta per derrat dhe kafshet e medha
3. Trajtim te vecante te mishit dhe te mbeturinave
4. Pajisjet dhe trajtimin e duhur te mishit dhe nenprodukteve te tij
5. Sigurimi i dhomave te ruajtjes dhe nese eshte e mundur edhe dhomave frigoriferike
6. Kushte te vecanta per inspektimin e mishit dhe kontrollin e asgjesimeve
7. Furnizim i pershtatshem me uje dhe ndricim
8. Sistemi i kullimit
9. Dhoma te ndara ose pjese te dhomes te pajisura me celes per mish te dyshuar per semundje. Kjo duhet te jete e vendosur ne menyre qe te parandaloje kontaminimin e mishrave te tjere.
10. Dhoma te ndara ose ndonje pajisje tjeter e pershtatshme e kycyr per ruajtjen e mishit dhe nenprodukteve te tij te contaminuara te destinuara per asgjesim.
11. Dhoma te vecanta per heqjen e kockave dhe prerjen ne rast kur ai eshte i zhveshur apo i copetuar.
12. Furnizimi me uje te nxehte
13. Komoditete per inpspektorin, kasapet dhe punetoret e tjere.

Aneksi I

DEKLARATE E PRODHUESIT⁵

(stabilimentit te Origjines)

1. Adresa e stabilimentit të origjinës së kafshëve: _____
2. Identifikimi i fermerit (fakultativ): _____
3. Gjendjen e stabilimentit te origjines ose gjendjen shëndetësore të kafshëve të zonës;: _____
4. Gjendjen shëndetësore të kafshëve; _____

5. Produkte mjeksore veterinare ose trajtime të tjera të perdoruara mbi kafshët brenda një periudhe të përshtatshme dhe me një periudhë pritjeje më të madhe se zero, së bashku me datat e perdorimit të tyre dhe ato të periudhave të pritjes; _____

6. Shfaqjen e sëmundjeve që mund të ndikojnë ne sigurinë e mishit; _____

7. Rezultatet, të të gjitha analizave të kryera mbi mostrat e marra nga kafshët dhe/ose kafshet, ose mostrat e tjera të marra me qëllim diagnostikimin e sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e mishit, duke përfshirë mostrat e marra në kuader të monitorimit dhe kontrollit të zoonozave dhe mbetjeve kimike; _____

8. Raporte përkatëse në lidhje me inspektimet e mëparshme para dhe pas therjes ne vendin e origjinës, duke përfshirë, veçanërisht, raportet nga veterineri zyrtar; _____

9. Të dhënat e prodhimit, kur ato mund të tregojnë prezencën e sëmundjeve; _____

10. Emrin dhe adresën e veterinerit privat që ndjek rregullisht vendin e origjinës. _____

Prodhuesi (fermeri)

Shenim: Pikat 1,2,3,4,8,9,10 jane fakultative.

Shenim 2: Kjo deklarate mund te perdoret nga fermere te vegjel, te cilet nuk jane te regjistruar ne regjistrin e fermave me NIPT dhe qe tregtojne ne menyre sporadike. Gjithsesi, ky deklarim duhet te konfirmohet me certificate te shendetit veterinar nga veterineri zyrtar i zones nga vjen kafsha ose nga veterineri zyrtar i thertores para procesit te therjes pasi te kene bere verifikimet apo analizat e domosdoshme. Kjo mund te jete nje mase e perkohshme pershembull 1 vjecare per te zgjidhur ngercin qe mund te krijohet nga zbatimi i ligjit nga njera ane dhe realiteti i mungeses se matrikulimeve nga ana tjeter.

Aneksi II

ÇERTIFIKATË VETERINARE

për kafshë të gjalla të transportuara nga stabilimenti i origjinës drejt thertores

Shërbimi kompetent: _____

Nr: _____

1. Identifikimi i kafshëve:

Specia: _____

Numri i kafshëve: _____

Vula identifikuese: _____

2. Prejardhja e kafshëve:

Adresa e stabilimentit të origjinës së kafshëve: _____

Identifikimi i stabilimentit (fakultativ): _____

3. Destinacioni i kafshëve

Kafshët do të transportohen në këtë thertore: _____

Me këto mjete transporti: _____

4. Informacione të tjera përkatëse: _____

5. Deklaratë

Unë, i nënshkruari sa më poshtë, deklaroj se:

- Kafshët e lartpërmendura u ekzaminuan përpara therjes në stabilimentin e origjinës të përmendur më sipër në orën _____ (ora) më _____ (data) dhe u konstatua se janë të shëndetshme;
- Të dhënat e regjistruara dhe dokumentacioni lidhur me këto kafshë përmbushin kërkesat ligjore dhe nuk ndalojnë therjen e kafshëve.

U krye në: _____

(vendi)

më: _____

(data)

Vula _____

(nënshkrimi i veterinerit zyrtar)

Aneksi III

ÇERTIFIKATË VETERINARE për kafshë të therura në stabiliment (fermë) (Therje emergjente)

Shërbimi kompetent: _____

Nr. _____

1. Identifikimi i kafshëve:

Specia: _____

Numri i kafshëve: _____

Vula identifikuese: _____

2. Prejardhja e kafshëve:

Adresa e stabilimentit të origjinës: _____

Identifikimi i stabilimentit(fakultativ): _____

3. Destinacioni i kafshëve

Kafshët do të transportohen në këtë thertore: _____

Me këto mjete transporti: _____

4. Informacione të tjera përkatëse: _____

5. Deklaratë

Unë, i nënshkruari sa më poshtë, deklaroj se:

- Kafshët e lartpërmendura u ekzaminuan përpara therjes në stabilimentin e origjinës të përmendur më sipër në orën _____ (ora) më _____ (data) dhe u konstatua se janë të shëndetshme;
- Ato u therën në stabilimentin _____ në orën ____ (ora) më _____ (data) dhe therja e heqja e gjakut u kryen saktësisht.
- Të dhënat e regjistruara dhe dokumentacioni lidhur me këto kafshë përmbushin kërkesat ligjore dhe nuk ndalojnë therjen e kafshëve.

U krye në: _____

(vendi)

më: _____

(data)

Vula _____

(nënshkrimi i veterinerit zyrtar)

Aneksi IV

Model i dokumentit për kontrollet zyrtare në stabilimentin e prodhimit të mishit

1. Të dhëna identifikimi	
(a) Stabilimenti i origjinës (p.sh. pronari apo menaxheri)	
Emri / Numri	
Adresa e plotë	
Nr. Telefoni	
(b) Numrat e Identifikimit (bashkangjisni një listë të veçantë)	
Numri i kafshëve gjithësej (sipas species)	
Probleme identifikimi (nëse ka)	
(c) Identifikimi i kopësë / tufës / kafazit (nëse është e mundur)	
(d) Specia e kafshës/Lloji i kafshës	
(e) Nr. Referencës i Çertifikatës Shëndetësore	
2. Konstatimet para ngordhjes	
(a) Mirëqenia	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji / kategoria / mosha	
Vërejtje (p.sh. kafshim bishti)	
(b) kafshët u dorëzuan të pista	
(c) konstatimet klinike (sëmundje)	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji / kategoria / mosha	
Vërejtje	
Data e inspektimit	
(d) Rezultatet laboratorike ⁶	

6 Microbiologjike, kimike, serologjike etj (përfshini rezultatet bashkangjitur).

3. Konstatimet post-mortem	
(a) Konstatime (makroskopike)	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji / kategoria / mosha	
Organi apo vendi i prekur i kafshës	
Data e therjes	
(b) Sëmundja (mund të përdoren kode ⁷)	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji / kategoria / mosha	
Organi ose vendi i prekur i kafshës	
Karkasë e shpallur pjesërisht apo totalisht	
Data e therjes	
(c) Rezultatet laboratorike ¹	
(d) Rezultate të tjera (p.sh. parazitë, sende të huaja etj)	
(e) Konstatime lidhur me mirëqenien (p.sh. këmbë të thyera)	
4. Informacione shtesë	
5. Të dhënat e kontaktit	
(a) Thertorja (numri i aprovimit)	
Emri	
Adresa e plotë	
Nr. telefoni	
(b) Adresa elektronike, nëse disponohet	
6. Veterineri zyrtar (shkruani emrin me shkronja kapitale), nënshkrimi dhe vula	
7. Data	
8. Numri i faqeve bashkangjitur këtij formulari:	

Shënim: Ky formular mund të përdoret si model i dokumentit të kontrollit zyrtar për inspektimin dhe dokumentimin para dhe pas therjes të problemeve të kafsheve të semura.⁷

⁷ Autoriteti Kompetent mund të paraqesë kodet vijuese: Kodi A për sëmundje të listës OIE; Kodet B100 dhe B200 për çështje lidhur me mirëqenien, Neni 49 dhe C100 deri në C290 për vendime lidhur me mishin, Neni 73 paragrafi (1) (a) deri në (u). Nëse është e nevojshme, sistemi i kodimit mund të përfshijë nënndarje të tjera (p.sh. C141 për një sëmundje të lehtë të përgjithësuar, C142 për një sëmundje më të rëndë, etj). Nëse përdoren kode, duhet të vihen menjëherë në dispozicion të operatorëve të ndërmarrjeve ushqimore me një shpjegim të përshtatshëm të kuptimit të tyre.

Aneksi V

Certifikata e mishit



REPUBLIKA E SHQIPËRISË.
BASHKIA VAU DEJËS
SHËRBIMI VETERINAR

CERTIFIKATË SHËNDETËSORE VETERINARE

Për kafshë të llojit derra të therura në thertore.

1- Identifikimi I kafshëve	2-Çertifikatë nr <u>55</u>
Specia <u>DERRA</u>	4 Shërbimi competent veterinar.
Nr. I kafshëve <u>246 (Dyqirind e gjostlëndë/bet)</u>	Nr. i vulës së miratuar <u>01</u>
	Nr mat. <u>A7CAJ</u>
3 Prejardhja e kafshëve. <u>Sllavaki</u>	5 Destinacioni I kafshëve
Adresa e fermës origjinale <u>Shelqet.</u>	Adresa e thertores <u>Shelqet.</u>
Kodi i fermës <u>AI 103233340266</u>	Nr. I licencës <u>LN 4696-02 2012</u>

Informacionshëndetësor

Unë, i nënshkruari veterineri zyrtar deklaroj se:

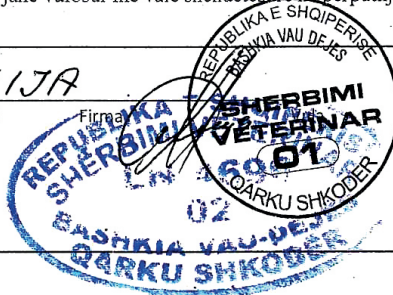
- Kafshët e lartpërmendur ekzaminuan përpara therjes në thertoren e përmendur më sipër në orën 08⁰⁰ më 30/07/2021(data) dhe u konstatua se:
 - a. Janë të shëndetshme dhe vijnë nga ferma të pastra nga sëmundjet infektive dhe parazitare dhe veçanërisht nga Afta Epizotike, Rinderpesti, Murtaja Afrikane e Derrave, Sëmundja Vezikulare e Derrave;
 - b. Janë transportuar nga ferma e tyre në mjete, të pastruara dhe dezinfektuara përpara ngarkimit pa asnjë kontakt me kafshë të tjera që nuk plotësojnë kushtet referuar më sipër.
- Të dhënat e regjistruara dhe dokumentacioni lidhur me këto kafshë përmbushin kërkesat ligjore dhe nuk ndalojnë therjen e kafshëve.
- Ato u therën në thertore në orën 16 më 31/07/2021(data) ku therja dhe heqja e gjakut u kryen saktësisht.
- Mishi është për konsum human (pas kontrollit *ante* dhe *post-mortum* të kryer në përputhje me Udhëzimin e Ministrit Nr. 23, datë 25.11.2010 "Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike" si dhe kërkesa apo pjesë të saj janë vulosur me vulë shëndetësore në përputhje me këtë Udhëzim)

Veterineri zyrtar AGIM ALIJA

Emri Mbiemri (me germa kapitale)

Firma

Data : 31/07/2021



Mjeku veterinar F. N. C. KOSHA

Shenim: Keto jane dy modele certifikata mishi qe perdoren ne dy qarqe te ndryshme: Shkoder dhe Tirane. Sic shihet, konstatohet se:

- Ne dy qarqe te ndryshme aplikohen certifikata te ndryshme dhe madje edhe ne qarqe te ndryshme ka modele te ndryshme nga keto. Pra, ende ne Shqiperi nuk ka nje certifikate unike per mishin nga thertorja drejt njesive te shitjes, restoranteve apo fabrikave te perpunimit.
- Nuk kemi te shenuar sasine ne kg, numrin e lotit e te dhena te tjera te domosdoshme dhe mbi te gjitha destinacionin se ku po shkon ky mish. Sic shihet ne certifikate veterineret ose nuk vene destinacion fare, ose vene destinacion thertoren ku eshte therur kafsha. Ne fakt, si destinacion duhet shenuar njesia e tregtimit, restoranti apo industria perpunuese.
- Kjo certifikate ne fakt perdoret edhe per shoqerimin e nenprodukteve si te brendshmet, zorret, kembet, veshet, organe te tjera jo per konsum human, produkte keto qe shkojne per perpunim te metejshem ne industri apo qe u tregtohen personave privat si rrites qensh, etj. Sic shihet, shperndarja e nenprodukteve si me lartecituar te cilat permbajne nje rrezikshmeri teper te larte ne perhapjen e zoonozave dhe kontaminimin e territorit shoqerohen me dokumenta te cilet nuk sherbejne per asgje sa i takon eliminimit te rreziqeve te lartepermendura.
- Certifikates veterinare, pas modifikimeve te saj per sa me larte thame, mendojme se i duhet shtuar edhe dokumenti tregtar, si me poshte. Theksojme se edhe vendet e tjera te rajonit, si pershembull Greqia, perdorin si bashkeshoqerues nje dokument te ngjashem.

Aneksi VI

Dokument tregtar per produktet me origjine shtazore per tregun e brendshem

Dokument tregtar per produktet me origjine shtazore per tregun e brendshem

Emri dhe adresa e derguesit/furnizuesit	
Numri serial i dokumentit tregtar	
Numri i regjistrimit	
1. Te dhenat e dergeses	
1.1 Pershkrimi i produktit	- Mish derri (karkase, pjese, dhe te brendshme) -Mish qingji (karkase, pjese, te brendshme) - Mish vici (karkase, pjese, dhe te brendshme)
1.2 Sasia e produktit	
1.3 Lloji i paketimit	
1.4 Numri i identifikimit i sigurise ushqimore/ Numri i certifikates veterinare te therjes	
1.5 Data e skadences/ afati i terheqjes se produktit ushqimor	
1.6 Numri i fatures	Data dhe ora e furnizimit
Data dhe koha e marrjes ne dorrezim	
2. Te dhenat e derguesit/shitesit	
2.1 Emri i derguesit	NIPT:
2.2 Adresa	<i>vendi i origjines</i>
3. Te dhenat e transportuesit	
3.1 Emri i Transportuesit	NIPT:
3.2 Adresa	
3.3 Lloji i mjetit te transportit	3.4 Targa
3.5 Temperatura e nevojshme gjate transportit te produkteve shtazore	
☐ Ambienti ☐ Ne temp. ____°C Fresko ☐ Ne temp. ____°C te Ngrira ☐ Ne temp. ____°C	
Te dhenat e marresit/bleresit	
1. Bleresi	NIPT:
2. Adresa	
Deklarata e derguesit/shitesit	
Produktet e pershkruara ne kete dokument jane therur dhe manipuluar sipas percaktimeve te legjislacionit ne fuqi. Produktet transportohen me mjete transporti qe permbushin kerkesat ligjore per transportin e produkteve ushqimore.	
ita _____	Nenshkrimi i personit pergjegjes _____

VULA
ORIGINALE

Aneksi VII

Certifikata e lekures



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E BUJQËSISË,
ZHVILLIMIT RURAL DHE
ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE

DREJTORIA RAJONALE E BUJQËSISË SHËRBIMI VETERINAR RAJONAL ÇERTIFIKATË SANITARO-VETERINARE PËR LËVIZJEN E LËKURËVE TË KAFSHËVE BRENDA TERRITORIT TË REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË		
Tipi i produktit		
Tipi dhe nr. i ambalazhit		
Pesha neto		
Protokolli analizës, nr. dhe data		
Vendi i origjinës (emri i thertores së miratuar ose stabilimenti i përpunimit)		
Emri dhe Adresa e dërguesit		
Mjeti i transportit		
Emri dhe adresa e marrësit		
Unë, i nënshkruari, veteriner zyrtar i Drejtorisë të Bujqësisë, Qarku.....		
Certifikoj si më poshtë:		
1. Produkti origjinon nga kafshë të shëndetshme të cilat i janë nënshtruar kontrollit veterinar para dhe pas therjes dhe kanë rezultuar të pastra nga sëmundjet ngjitëse në kafshë dhe njerëz.		
2. Lëkurët janë grumbulluar nga thertore të miratuara apo stabilimente përpunimi të cilat janë nën kontrollin e vazhdueshëm të Shërbimit Veterinar Rajonal, kanë vulën e kontrollit veterinar dhe janë përgatitur, manipuluar dhe transportuar në përputhje me rregullat dhe normat e higjienës sanitaro-veterinare.		
3. Lëkurët i janë nënshtruar dezinfektimit apo sterilizimit dhe nuk përmbajnë mikroorganizma patogjene për kafshë e njerëz.		
4. Lëkurët i janë nënshtruar provës së Ascolit dhe rezultatet kanë dalë negative.		
5. Dispozita të veçanta:.....		
Në territorin e Qarkut/Rrethit gjatë 12 muajve të fundit nuk ka pasur raste të: murtajës së gjedhit, pleuropneumonisë ngjitëse, murtajës afrikane të derrave, sëmundjes afrikane të derrave, sëmundjes afrikane të kuajve. Në zonën prej 30 km diametër, nga vendi ku origjinojnë lëkurët, në 6 muajt e fundit, nuk ka pasur raste të: aftës epizootike, lisë së dhenve dhe murtajës klasike të derrave.		
Lëshuar në:	Data:	Veterineri Zyrtar, emri dhe firma
Vula:		

Shenim: Ne dijenine tone, ne vitin 2018 është aprovuar nga Ministri Peleshi një urdher dhe një certifikatë e re për menaxhimin e lekureve të bagetive të cilin ne nuk e disponojmë. Gjithsesi, sic shihet, certifikimi i lekureve nuk lejon tregtimin e tyre brenda vendit, pra nuk lejon blerjen nga tregtarët të cilët i eksportojnë apo edhe industrite përpunuese vendase të lekureve të bagetive të cilat nuk janë inspektuar gjatë procesit të therjes (para dhe pas) nga një veteriner, sipas pikës 2, 3 dhe 4 të certifikatës.

Aneksi VIII

Çertifikata e nënprodukteve

ÇERTIFIKATË E NËNPRODUKTEVE			
Aneks i çertifikatës së mishit nr.____, datë_____			
Subjekti_____ Adresa_____			
LOT _____			
Lloji i kafshës: ☐ Të imta ☐ Gjedh ☐ Derr ☐ Pula			
Përshkrimi i nënproduktit_____			
	Sasia		Qëllimi i përdorimit*
	Kg	Copë	
Numri i kafshëve		100 copë	
Pesha para therjes	1000		
Pesha pas therjes	500		
Nënproduktet			
Aparati i tretjes (zorrë dhe stomaqe)	70	100 palë	
Kocka	90		
Gjak	600		
Thundra,vesh, bishta	100		
Jashtëqitje	500		
*Plotëso: "I" për Industria e sallamerisë "P" për Petfood "R" për Rendering			
			Veterineri zyrtar/veterineri privat
			Nënshkrimi, vula
Data/vendi_____			

Shënim: Aktualisht nuk ka një model çertifikate për nënproduktet e mishit. Ky boshllëk krijon kushtet për tregtim apo asgjësim abuziv të tyre. Me qëllim disiplinimin e tregtimit të tyre, çka mundëson edhe gjurmueshmërinë e produkteve, por njëkohësisht rrit kontrollueshmërinë për trajtimin në përputhje me standarte mjedisore kemi sugjeruar shoqërimin e këtyre nënprodukteve me një çertifikatë të posaçme. Kjo çertifikatë e posaçme, në fakt, është aneks i çertifikatës së mishit përse i përket të dhënave sanitare me qëllim që të evitohet hedhja e këtyre të dhënave dy herë, por nga ana tjetër e detyron operatorin të deklarojë destinacionin e nënprodukteve.

Aneksi IX - 1

CHECKLIST I PARAKUSHTEVE

1. Ceklisti per strukturen e thertoreve

P: Po J: Jo

KRITERET	P/J	Firma & data
1.1 Zona e jahstme Ndertesat Zona e oborrit		
1.2 Vatha Catia Dysheme & korridore te papershkueshme nga uji Sistem kullimi Ndricimi Paradhomat e ushqyerjes Zona e kafsheve te therura Ambjentet e veprimtarise veterinare Larja e mjeteve te transportit		
1.3 Pajisje trullosesese(Mbajtja e rekordeve)		
1.4 Prodhimi ne nje linje (zvogelimi I rrezikut te kontaminimit te kryqezuar nga zona e papaster tek zona e paster)		
1.5 Shtrirja e kopmleksit dhe struktura (mirembajtja, te jete e lehte per tu pas-truar dhe te parandaloje akumulimin e mbetjeve te tjera) Zona e hapsira te brendshme Muret, dysHEMEja Dritaret dyert Tavani-pajisjet ajrore		
1.6 Bllokimi I sistemit te kullimit(mund te menaxhohen grumbullime dhe te pastrohen lehte)		
1.7 Ska shenja te kondensimit te tepert		
1.8 Mjetet per sanifikim Thika-grepa-gjilpera Temperatura e ujit ne 82°C ose me e larte		
1.9 Basenet e larjes ne temperature te pershtatshme 42°C ±3°C		
1.10 Pajisje te pershtatshme per Mbetjet e kuqe te paperpunuara Dhomen e mbetjeve		
1.11 Temperatura e ajrit Dhoma ftohese ne 7°C ose me te ulet Zona e ruajtjes ne ngrirje ne 12°C ose me te ulet (Mbajtja e rekordeve)		
1.12 Ruajtja ne te thate siguron ruajtje higjenike?		
1.13 Vendi I larjes se cizmeve ose vendi ekuivalent me hyrjen ne zonen e prodhimit		
1.14 Dhomat e zhveshjes kane majftueshem Dollape dushe Lavamane		
1.15 Nje WC & bashke me lavaman per 1-15 meshkuj 1-10 femra		

1.16 Lavaman Operues jo me prekje me dore Furnizimi me uje ne temperature te pershtatshme ne 42°C ±3°C Sapun antibacterial te lengshemp (Mbajtja e rekordeve)		
1.17 Neper tualet disponohet Leter duarsh Leter higjenike		
1.18 Mirembajtja e pajisjeve te prodhimit		
1.19 Kalibrimi vjetor I pajisjeve te monitorimit te temperaturave (e.g. thermografe, mates temperature)(Mbajtja e rekordeve)		
1.20 Te gjitha pajisjet dhe konteneret qe perdoren ne prodhim jane prej materiali jo toksik dhe I lejuar per ushqim.(Mbajtja e rekordeve)		
1.21 Lubrifikantet qe perdoren tek pajisjet gjate procesit te prodhimit jane per perdorim ushqimor (Mbajtja e rekordeve)		

2. Ceklisit per mirembajtjen e thertoreve

P. Po J: Jo

KRITERET	P/J	Firma & data
1.22 Dokumentat e programit te mirembajtjes qe perfshijne Skedat Procedurat Rekordet		

3. Ceklisti per sherbimet e thertoreve

P. Po J: Jo

KRITERET	P/J	Firma & data
1.23 Furnizimi me uje te pishem Niveli i klorifikimit 0.2 -0.5 p.p.m(Mbajtja e rekordeve)		
1.24 Mbulimi I tankeve te magazinimit te ujit te pishem		
1.25 Dokumentimi I diagrames se fluksit te sistemit te shperndarjes se ujit (Mbajtja e rekordeve)		
1.26 Dokumentimi I programit te pastrimit qe perfshin Skedat Procedurat Rekordet		
1.27 Mbyllja me celes e magazines se ruajtjes se kimikateve te pastrimit dhe pajisjeve te prodhimit		
1.28 Larja e pajisjeve te larjes dhe sanifikimit te pajisjeve te prodhimit		
1.29 Kryerja e testeve mikrobiale sipas 2001/471/EC ose Rregullat e Higjenes se vitit 2006; Testet mbi siperfaqe TVC 0-10 cm ² e pranueshme >10 cm ² e papranueshme Total Enterobacteriaceae Count 0-1 cm ² e pranueshme >1 cm ² e papranueshme		

1.30 Kryerja e testeve mikrobiale sipas 2001/471/EC ose Rregullat e Higjenes se vitit 2006; Testimi I produkteve TVC < 3.5 e pranueshme 3.5 - 5.0 te padobishme >5.0 te papranueshme Total Enterobacteriaceae Count <1.5 e pranueshme 1.5 - 2.5 te padobishme >2.5 e papranueshme (Mbajtja e rekordeve)		
1.31 Mbajtja e rekordeve te BSE mbajtja e rezultateve. (Mbajtja e rekordeve)		
1.32 Programi I kontrollit te insekteve perfshin Planimetrine e vendosjes se kurtheve Inspektimet e kryera dhe ndonje veprim korrigjues I ndermarre Nje flete e te dhenave ku jane ruajtur dhe perdorur kimikatet (e aplikueshme vetem nese kontrolli kryhet nga persona te brendshem) (Mbajtja e rekordeve)		
1.33 Mbajtja e koteniereve te mbeturinave Te mbuluar(kur nuk jane ne perdorim) Prova te rrjedhjes Te jene te vendosur larg nga vendi i prodhimit (Mbajtja e rekordeve)		

4. Ceklisti per funksionimin e thertoreve

P:Po J:Jo

KRITERET	P/J	Firma & data
1.34 Ka marre personeli trajnime Parakushtet per sigurine ushqimore & higjenen, HACCP SOP-s per thertoret e gjedheve (aty ku aplikohet) (Mbajtja e rekordeve)		
1.35 Operatoret e prodhimit kane kryer: Trainim per sigurine ushqimore & higjenen, trajnim per SOP, Trajnim per CCP (aty ku eshte nevojshme)		
1.36 Punetoret e pastrimit kane marre trajnime Sigurine ushqimore & higjenen Trajtime te pershtatshme per SOP (Mbajtja e rekordeve)		
1.37 Punonjesit e mirembajtjes kane marre trajnim per sigurine ushqimore & higjenen Trajtime te pershtatshme per SOP (Mbajtja e rekordeve))		
1.38 Punetoret e sherbimit kane marre trajnime per sigurine ushqimore & higjenen Trajtime per pershtatjen e SOP (mbajtja e rekordeve)		
1.39 Punetoret nuk jane te semure (Mbajtja e rekordeve)		
1.40 Jane siguruar veshje mbrojtese(i.e. te pershtatshme per operacionet e ndermarra)		
1.41 Sigurimi I lehtesise se ruajtjes se veshjeve mbrojtese ndaj ndotjes		
1.42 Punetoret ne prodhim s' mbajne bizhuteri (Pervec unazes se marteses)		
1.43 Zonat e prodhimit kane: Stop duhanit Stop ngrënies-pirjes		

1.44 Vizitoret kane ne dispozicion Mbrojttese per floket Mbulim te kepuceve		
1.45 Dokumentimi dhe zbatimi i plote i programit per mbetjet kimike (Mbajtja e rekordeve)		
1.46 Dokumentimi dhe zbatimi i plote i politikës së bagetisë së paster (Mbajtja e rekordeve)		
1.47 Identifikimi i të dhënave të bagetive të therura e.g. formulary ER 106 , formularet e therjes (Mbajtja e rekordeve)		
1.48 Karkasa dhe të brendshmet janë lehtësisht të identifikueshme me anë të etiketimit perkates (Mbajtja e rekordeve)		
1.49 Terheqja e dokumenteve të prodhimit me procedure të dizenuar ka detaje per Politiken e terheqjes Planin e terheqjes Nisjen e planit të testimit të produktit të terhequr Menaxhimin e terheqjes së produktit Teheqjen Rishikimin e terheqjes së mallit (Mbajtja e rekordeve)		

ANEKSI IX - 2

Checklist i planit HACCP

P.Po J:Jo

KRITERET	P/J	Firma & data
1.1 A ka coordinator të emruar për HACCP ?		
1.2 A ka lider të ekipit të HACCP ?		
1.3 A janë të njohura dhe të dokumentuara përgjegjësitë e ekipit të HACCP ?		
1.4 Përshkrimi i produktit – dokumentimi i specifikimeve të produktit për karkasën që përfshin dhe kushtet e ruajtjes dhe shpërndarjes?		
1.5 A është i dokumentuar përdorimi i parashikuar i karkasës?		
1.6 A janë të dokumentuara të gjitha fazat e procesit?		
1.7 Diagrama e procesit për çdo produkt që përfshin Inputet Outputet Zbulimi, egzaminimi * A është verifikuar diagrama e fluksit?		
1.8 Shenime të mbajtura për ndryshimet e kryera në procesin e therjes e.g. pajisje të reja?		
Parimi1 - Analiza e riskut		

2.1 A është identifikuar ndonjë rrezik biologjik, kimik ose fizik për sigurinë ushqimore gjatë çdo faze të procesit?		
2.2 A është vlerësuar rëndësia e rreziqeve?		
2.3 A ka shënime të mbajtura për çdo risk të identifikuar?		
Parimi 2- Pikat Kritike të Kontrollit		
3.1 A janë të identifikuara pikat kritike të kontrollit?		
3.2 A sigurojnë pikat kritike të kontrollit kontroll efektiv për çdo rrezik të identifikuar për sigurinë ushqimore?		
Parimi 3- Limitet kritike		
4.1 A janë të vendosura limitet kritike për çdo PKK?		
4.2 Kufiri kritik efektiv për kontrollin e rrezikut të sigurtë ushqimore?		
4.3 Metodat e përdorura për përcaktimin e limiteve kritike ishin Te dhëna eksperimentale Rezultate të publikuara-raporte- udhëzime Nga konsulentë Njëse ka ndonjë tjetër specifikojeni ju lutem		

*Përgjegjësi i inspektoreit veterinar dhe-ose inspektorit të perkohshëm e.g. zvogelimin e njollave të ndotjeve.

P:Po J:Jo

KRITERET	P/J	Firma & data
Parimi 4- Monitorimi i Procedurave		
5.1 Monitorimi i procedurave zhvilluara për çdo PKK?		
5.2 Procedurat e monitorimit të specifikuara Cfare u monitorua, si ishte Monitorohet ku ishte dhe si ishte Monitorohet kush monitoron		
5.3 A është e mjaftueshme frekuenca e monitorimit për kontrollin e çdo PKK-je?		
5.4 A janë të firmosura dhe a kanë të vendosur datën rekordet e mbajtura?		
Parimi 5-Veprimet korrigjuese		
6.1 A janë të shpërndara dhe të dokumentuara të gjitha veprimet korrigjuese për çdo PKK?		
6.2 A siguron veprimi korrigjues që PKK mund të kthehen Brenda kufirit kritik?		
Parimi 6- Verifikimi i Procedurave		
7.1 A janë të verifikuara procedura të terrenit?		
7.2 A janë të validuar limitet kritike?		
7.3 A tregojnë aktivitetet e verifikimit që plani i HACCP është efektiv?		
Parimi 7- Mbajtja e Rekordëve		
8.1 A ka firmosur menaxheri në planin e HACCP?		
8.2 A është në dispozicion një përmbledhje e dokumentave të HACCP?		
8.3 A mbahen rekorde për të gjitha aktivitetet e verifikuara të HACCP?		

Aneksi X

Karta Teknologjike

1. FERMA

KARTË TEKNOLOGJIKE FERMË		Ne %
1. DERR		
Jashtëqitje		7%
2. TË IMTA		
Jashtëqitje		10%
Lesh		0,10%
3. GJEDHI		
Jashtëqitje		11%
4. PULA		
Jashtëqitje		?

2. THERTORE

KARTË TEKNOLOGJIKE THERTORE		Në %
1. DERR		100%
Përdorim human		47%
Mish		40%
Organe të buta		7%
Nënprodukte jo për konsum human		46%
Trakt intestinal		20%
Thundra, vesh etj		3%
Kocka		17%
Gjaku		6%
Lëkura		7%
2. TË IMTA		100%
Përdorim human		62%
Mishi		60%
Të brendshme të buta		2%
Nënprodukte për përdorim jo human		31%
Aparati tretës		19%

Indi lidhor (gjaku)	4%
Thundra, vesh, bisht	8%
Lëkura	7%
3. GJEDHI	100%
Përdorim human	44%
Mishi	42%
Të brendshme të buta	2%
Nënprodukte për përdorim jo human	38%
Kockat	13%
Aparati tretës	11%
Indi lidhor (gjaku)	5%
Thundra, vesh, bisht	9%
Lëkura	7%
Jashtëqitja (mbetje)	11%
4. PULA	100%
Përdorim Human	75%
Mish	75%
Nënprodukte jo për konsum human	25%
Kokë, këmbë, trakt intestinal	15%
Puplat	10%

3. FABRIKA PËRPUNUESE

KARTË TEKNOLOGJIKE - FABRIKË PËRPUNIMI		Në %
1. DERR		
Kocka		14%
2. GJEDHI		
Kocka		15%
3. PULA		
Kocka		15%

Aneksi XI

Akti i rakordimit

1. FERMA

AKT RAKORDIMI MUJOR PËR FERMA	Sasia e kafshëve		Sasia e ushqimit të konsumuar	Sasia e jashtëqitjeve	% sipas kartës teknologjike
	Kg	Copë			
Derri					
Të imta					
Gjedhi					
Pula					

2. THERTORE

AKT RAKORDIMI MUJOR THERTORE	Sasi në hyrje		% sipas kartës teknologjike	Sasia në dalje	
A. Indikatorë primarë					
1. Produktet					
1.1. Numri i bagëtive të therura, pesha e gjallë (copë dhe kg)					
Derri					
Të imta					
Gjedhi					
1.2. Sasia e mishit dhe produkteve të mishit të shitur (kg)					
Të imta					
Gjedhi					
Derri					
1.3. Sasia e të brendshmeve të buta (copë dhe kg)					
Të imta					
Gjedhi					
Derri					
1.4. Sasia e plencave (copë dhe kg)					
1.5. Sasia e kockave (kg)					

2. Nënproduktet - mbetjet					
2.1. Sasia e nënprodukteve për përdorim jo human					
2.2. Numri i lëkurave të shitura (copë dhe kg)					
2.3. Mbetjet organike (jashtëqitje)					
B. Indikatorë sekondarë					
Konsumi i energjisë elektrike/kg mish					
Konsumi i ujit total edhe për kg mish					
Konsumi i detergjentëve për larjen e produkteve/nënprodukteve					

3. FABRIKA PËRPUNUESE

AKT RA-KORDIMI MUJOR PËR FABRIKA PËRPUNIMI	A. Indikatorë primarë				B. Indikatorë sekondarë		
	Sasia e mishit në hyrje (kg)	Produktet për konsum human në dalje	Nënproduktet për konsum jo human në dalje	Produktet e skaduara	Konsumi i energjisë elektrike/kg mish	Konsumi i ujit total edhe për kg mish	Konsumi i detergjentëve për larjen e produkteve/nënprodukteve
Derri							
Të imta							
Gjedhi							
Pula							

Aneksi XII

LEGJISLACIONI I REFERUAR

1. Ligji Nr. 9863, Datë 28.01.2008 " Për Ushqimin",
(bazuar në Rregulloren 853/2004/KE dhe 854/2004/KE)
2. Udhëzimi Nr. 23, date 25.11.2010 te Ministrit te Bujqesise, "Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike"
3. Urdher nr.10.dt 13.01.2010. Ministri i Bujqesise. "per vleresimin dhe kadegORIZIMIN e stabilimenteve te produkteve ushqimore me origjine shtazore"
4. Vendim nr. 434, datë 11.7.2018 "për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit"
5. Udhëzimin Nr.2 Date 17.02.2010, Ministrit te Bujqesise "Per etiketimin"

Aneksi XIII

Legjislacioni i rekomanduar per operatoret e biznesit ne sektori e therjes dhe tregetimit te mishit

- Ligji nr.9863, datë 28. 01. 2008 "Për Ushqimin", i ndryshuar .
- Ligji nr.10081, datë 23.02.2009 "Për Liçensat, Autorizimet dhe Lejet në Republikën e Shqipërisë".
- VKM nr.583, datë 26.05.2009 "Për Liçensat dhe Lejet që trajtohen nga ose nëpërmjet Qendrës Kombëtare të Liçensimit
- rregullorja nr.2. date 1.11.2002 "Per mbrojtjen e kafsheve gjate therjes si dhe kerkesat e aplikueshme per thertoret"
- Udhëzim i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 20, datë 25.11.2010 "Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurat e bazuara në HACCP në stabilimentet ushqimore" (bazuar në Rregulloren 853/2004/KE dhe 854/2004/KE).
- Udhëzim i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 21, datë 25.11.2010 "Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore"(bazuar në Rregulloren 853/2004/KE dhe 854/2004/KE).
- Udhëzim i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 22, datë 25.11.2010 "Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor" (bazuar në Rregulloren 852/2004/KE).
- Udhëzim i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 23, datë 25.11.2010 "Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në menyre mekanike" (bazuar në Rregulloren 853/2004/KE dhe 854/2004/KE).





This project is funded by
the European Union