

UDHËZIM

Vlerësimi i objektit

Procedura e vlerësimit për aprovimin e objektit nga neni 8 paragrafi 3, i rregullores nr 18 /2016 Për regjistrimin dhe aprovimin e operatorëve të biznesit me ushqim , përfshinë:

1. vlerësimin për plotësimin e kushteve të infrastrukturës dhe pajisjeve të objektit;
2. verifikimin e planit të sistemit të vetëkontrollit lidhur me hapat teknologjik që do të kryhen në objektin përkatës.

2. Për vërtetimin e përputhshmërisë të sistemit të vetëkontrollit, subjekti që afaron me ushqim duhet të dëshmojë me dokumentet të cilat kanë së paku:

2.1. planin e pastrimit dhe dezinfektimit të objektit dhe të mbajtjes së higjienës personale;

2.2. planin e kontrollit të dëmtuesve;

2.3. planin e kontrollit të ujit për pije;

2.4. dëshmitë për shëndetin e të punësuarve që vijnë në kontakt me ushqimin, në pajtim me legjisllacionin në fuqi;

2.5. planin e edukimit të punëtorëve;

2.6. planin për plotësimin e kushteve mikrobiologjike dhe kritereve tjera të parapara;

2.7. planin e hapave të vetëkontrollit të zhvilluar në pajtim me parimet e sistemit HACCP, sipas nenit 6, të Rregullores Nr. 11/2011, për Higjienën e prodhimeve ushqimore;

2.8. planin e gjurmësh mërisë të prodhimit, rrjedhës së lëndës së parë dhe ushqimit;

2.9. planin për menaxhimin e nënprodukteve me prejardhje shtazore të cilat nuk janë të dedikuara për ushqim për njerëz, por që krijohen në objekt ose pranohen nga jashtë.

3. Planet nga pika 2 përmbajnë përshkrimin dhe procedurat e punës dhe shpeshtësinë e zbatimit të masave korrigjuese në rast të mospërputhjeve gjatë procesit të prodhimit.

4. Në mungesë të dokumentacionit apo një pjese të tij nga pika 2, subjekti mund të zbatoj sistemin e vetëkontrollit sipas udhëzuesve të hartuar në përputhje me nenin 8, paragrafin 1, dhe 2, të Rregullores Nr. 11/2011 Për Higjienën e Prodhimeve Ushqimore, pas aprovimit nga Autoriteti Kompetent, për llojin e veprimtarisë me të cilin afaron ai subjekt.