

UDHËZIM
Nr. 20, datë 25.11.2010

**PËR ZBATIMIN E PROGRAMEVE PARAPRAKE, TË PRAKTIKAVE TË MIRA TË HIGJENËS,
PRAKTIKAVE TË MIRA TË PRODHIMIT DHE PROCEDURAVE TË BAZUARA NË ANALIZËN E
RREZIQEVE DHE PIKAVE KRITIKE TË KONTROLLIT (HACCP) NË STABILIMENTE
USHQIMORE**

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, nenin 26 pika 5 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”,

UDHËZOJ:

I. TË PËRGJITHSHME

1. Qëllimi i këtij udhëzimi është përcaktimi i procedurave për zbatimin e praktikave të mira të higjienës (PMH), praktikave të mira të prodhimit (PMP), programeve paraprake dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimentet e prodhimit dhe përpunimit të ushqimeve, kualifikimet dhe përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor, si dhe metodat e kontrollit zyrtar të procedurave të HACCP-së nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU).

2. Operatori i biznesit ushqimor harton, zbaton dhe ruan një apo disa procedura të qëndrueshme, duke u bazuar në parimet e HACCP-së.

3. Parimet e HACCP-së që përmenden në pikën 2, janë të përcaktuara në nenin 26 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”.

Operatori i biznesit ushqimor rishikon procedurën dhe bën ndryshimet e domosdoshme, kur në produkt, proces apo cilëndo fazë të prodhimit bëhet një modifikim.

4. Pika 2 është e vlefshme vetëm për operatorin e biznesit ushqimor, i cili kryen çdo fazë të prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve, me përjashtim të prodhimit primar dhe disa veprimtari të lidhura me të, që përfshijnë:

a) transportin, depozitimin (ruajtjen) dhe trajtimin e produktit primar në vendin e prodhimit, duke siguruar që kjo nuk tjetërsion në thelb natyrën e tij;

b) transportin e kafshëve të gjalla, kur është i domosdoshëm për të arritur objektivat e këtij udhëzimi; dhe

c) veprimtaritë e transportit për shpërndarjen e produkteve primare, në rastin e produkteve me prejardhje bimore, produkteve të peshkut dhe të kafshëve të egra të gjahut natyra e të cilave nuk është tjetërsuar në mënyrë thelbësore, nga vendi i prodhimit deri në stabiliment.

5. Operatori i biznesit ushqimor:

a) i paraqet AKU-së prova që vërtetojnë zbatimin e pikës 1 të këtij kreu në mënyrën e kërkuar nga autoriteti kompetent, duke marrë parasysh natyrën dhe madhësinë e sipërfaqes së biznesit ushqimor;

b) siguron që çdo dokument që përshkruan procedurat e hartuara në përputhje me pikat 1, 2, 3 dhe 4 të këtij kreu është përditësuar në çdo kohë.

c) ruan të gjitha dokumentet dhe të dhëna të tjera të regjistruara për një periudhë jo më pak se periudha e përcaktuar si jetëgjatësia minimale e produktit ushqimor.

6. Termat e përcaktuar në nenin 3 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, kanë të njëjtin kuptim edhe në këtë udhëzim.

7. Sistemi HACCP-së është sistematik, i bazuar në shkencë dhe identifikon rreziqet specifike dhe masat për kontrollin e tyre, për të garantuar sigurinë e ushqimeve. HACCP është një mjet për të vlerësuar rreziqet dhe përcaktuar sistemet e kontrollit, i cili fokusohet më shumë në parandalim se në testimin e produktit përfundimtar.

8. Operatori i biznesit ushqimor, para zbatimit të planit të HACCP, vë në zbatim kërkesat paraprake të higjienës së ushqimeve, si më poshtë:

a) sigurinë e ujit dhe e akullit;

b) pastërtinë e sipërfaqeve në kontakt me ushqimet;

c) higjienën dhe shëndetin e personelit;

- d) parandalimin e kontaminimit të tërthortë;
 - e) mirëmbajtjen e ambienteve për higjienën personale;
 - f) mbrojtjen e ushqimeve nga falsifikuesit;
 - g) menaxhimin e mbetjeve;
 - h) procedurën e reklamimit të produkteve dhe gjurmueshmëria e tyre;
 - i) trajnimin e personelit;
 - j) kontrollin ndaj brejtësve;
 - k) etiketimin e duhur, përdorimi dhe magazinimi i sigurt i lëndëve toksike;
 - l) kontrollin e furnizuesve;
 - m) transportimin dhe depozitimin (ruajtjen);
9. Udhëzimet për zbatimin dhe formatin e PMH-së dhe PMP-së përfshijnë:
- a) kriteret, që do të thotë, çfarë kërkohet;
 - b) monitorimin, që do të thotë, çfarë, si, kur dhe kush;
 - c) veprimet korrigjuese, nëse diçka shkon keq;
 - d) të dhënat, p.sh. provat fizike;
 - e) verifikimin, p.sh. kontrolli që tregon se formati funksionon.

10. Shkalla e angazhimit të drejtuesit është e domosdoshme për zbatimin e një sistemi efikas të HACCP-së. Gjatë identifikimit të rreziqeve, vlerësimit dhe veprimtarive të mëtejshme në projektimin dhe zbatimin e HACCP-së, rëndësi të veçantë i jepet, në veçanti por jo ekskluzivisht, ndikimit të lëndëve të para, përbërësve, PMP-së, rolit të proceseve të prodhimit për të kontrolluar rreziqet, përdorimit të mundshëm të produktit përfundimtar, kategorive të konsumatorëve të interesuar, dhe provave epidemiologjike që lidhen me sigurinë ushqimore.

11. Zbatimi i HACCP-së rishikohet dhe bëhen ndryshimet e nevojshme, kur ndodh një modifikim në produkt, proces apo çdo fazë tjetër. Gjatë zbatimit të HACCP është e rëndësishme të qenit fleksibël kur është e nevojshme duke marrë në konsideratë natyrën dhe madhësinë e veprimtarisë.

12. Një sistem i përgjithshëm i HACCP-së përbëhet prej dymbëdhjetë hapash të renditura në një vazhdimësi logjike siç paraqitet në shtojcën II të këtij udhëzimi dhe përpunohet në kreun II të këtij udhëzimi.

II. ANALIZA E RREZIQEVE DHE PIKAVE KRITIKE TË KONTROLLIT (HACCP) PARIMET DHE UDHËZIMET PËR ZBATIMIN E TYRE

1. Grupi multidisiplinor, i quajtur ndryshe grupi HACCP, i ngritur për HACCP-në, përfshin të gjithë aktorët e biznesit ushqimor që merren me produktin, dhe kanë të gjithë spektrin e njohurive specifike dhe ekspertizën e duhur për produktin e marrë në shqyrtim, prodhimin e tij (fabrikimin, depozitimin, shpërndarjen), konsumin dhe rreziqet e mundshme që lidhen me të, gjithashtu, përfshin sa më shumë të jetë e mundur nivelet më të larta të menaxhimit. Grupi, kur është e nevojshme, mund të asistohet nga specialistë të jashtëm, të cilët ndihmojnë në zgjidhjen e problemeve të veçanta bazuar në vlerësimin dhe kontrollin e pikave kritike.

2. Grupi përfshin:

- a) specialistë të cilët përcaktojnë rreziqet biologjike, kimike apo fizike, që lidhen me grupe të veçanta produktesh;
- b) specialistë të cilët kanë përgjegjësinë apo kanë lidhje të ngushtë me procesin teknik të prodhimit të produktit të marrë në studim, kanë njohuri mbi higjienën e punës, veprimtaritë e stabilimentit ushqimor dhe pajisjet;
- c) çdo person tjetër me njohuri specifike në fushën e mikrobiologjisë, higjienës apo teknologjisë ushqimore.

Një person, përmbush disa nga këto role, duke siguruar që të gjitha informacionet përkatëse t'i vihen në dispozicion grupit dhe të përdoren për të siguruar që sistemi i krijuar është i besueshëm. Kur ekspertiza nuk është e mundur në stabiliment, këshillat përfitohen nga burime të tjera (konsulencë, udhëzues të praktikave të mira të higjienës etj.)

3. Identifikohet qëllimi i planit HACCP. Qëllimi i planit HACCP është të përshkruajë se cili segment i zinxhirit ushqimor përfshihet në të, cilit proces të biznesit ushqimor dhe cilave kategori të përgjithshme rreziqesh (biologjike, kimike dhe fizike) u adresohet.

4. Një përshkrim i plotë i produktit hartohet, sipas formatit në përputhje me modelin e paraqitur në shtojcën III.1 të këtij udhëzimi, i cili përfshin informacionet përkatëse të sigurisë, siç janë:

- a) Përbërja (p.sh. lëndët e para, elemente përbërëse, aditivët etj.);
- b) Struktura dhe karakteristikat fiziko-kimike (p.sh. i ngurtë, i lëngët, xhel, emulsion, përqindja e lagështisë, pH etj.);
- c) Përpunimi (p.sh. nxehja, ngrirja, tharja, kripësja, tymosja etj. dhe në çfarë shkalle);
- d) Paketimi (p.sh. hermetik, vakum, atmosferë e modifikuar);
- e) Kushtet e depozitimit (ruajtjes) dhe shpërndarjes;
- f) Jetëgjatësia e kërkuar e produktit (p.sh. “të përdoret deri më ...” ose “të konsumohet para datës”);
- g) Udhëzimet për përdorim;
- h) Çdo kriter mikrobiologjik apo kimik, që zbatohet.

5. Grupi i HACCP-së përcakton, gjithashtu, përdorimin e zakonshëm apo të pritshëm të produktit nga konsumatori dhe grupet e caktuara të konsumatorëve për të cilët produkti është i destinuar. Në raste të veçanta, merret parasysh përshtatshmëria e produktit për grupe të veçanta konsumatorësh, siç janë furnizuesit e institucioneve, udhëtarët etj. dhe për grupe të pambrojtura të popullsisë.

6. Diagrama rrjedhëse (përshkrimi i procesit të prodhimit), pavarësisht formatit të zgjedhur, studiohet në vazhdimësi dhe paraqitet në mënyrë të detajuar, sipas rradhës, së bashku me të dhënat e nevojshme teknike, për të gjithë hapat e procesit, përfshirë vonesat gjatë apo ndërmjet hapave, nga marrja e lëndëve të para deri në daljen në treg të produktit përfundimtar, nëpërmjet përgatitjes, përpunimit, paketimit, depozitimit dhe shpërndarjes. Të dhënat përfshijnë, por nuk kufizohen në:

- a) planimetrinë e ambjenteve të punës dhe atyre ndihmëse;
- b) vendosjen dhe karakteristikat e pajisjeve;
- c) rradhën e të gjithë hapave të procesit (përfshirë marrjen e lëndëve të para, përbërësve apo aditivëve dhe vonesat gjatë apo ndërmjet hapave);
- d) parametrat teknikë të veprimtarive (veçanërisht kohën dhe temperaturën, përfshirë edhe vonesat);
- e) fluksin e produkteve (duke përfshirë edhe kontaminimin e tërthortë të mundshëm);
- f) ndarjen e zonave të pastra nga të ndoturat (apo zonat e rrezikut të lartë/të ulët);
- g) procedurat e pastrimit dhe dezinfektimit;
- h) mjedisin higjienik të stabilimentit;
- i) intinerarët e lëvizjes së personelit dhe praktikat higjienike;
- j) kushtet e depozitimit (ruajtjes) dhe shpërndarjes së produkteve.

7. Grupi multidisiplinor, pas krijimit të diagramës rrjedhëse, bën konfirmimin në vend, gjatë orëve të punës. Çdo devijim i vënë re rezulton në një përmirësim të diagramës fillestare rrjedhëse për ta bërë atë të saktë.

8. Parimi 1 i HACCP-së kërkon: Identifikimin e çdo rreziku që duhet të parandalohet, eliminohet apo pakësohet në nivele të pranueshme (analiza e rrezikut) dhe për zbatimin e tij merren parasysh sa më poshtë:

a) lista e rreziqeve, duke përdorur formatin standard të paraqitur në shtojcën III.2 të këtij udhëzimi, bazuar në procedurat e përcaktuara më poshtë:

i) listimi i të gjitha rreziqeve të mundshme biologjike, kimike apo fizike që natyrshëm priten të shfaqen në çdo hap të procesit (duke përfshirë blerjen dhe depozitimin e lëndëve të para dhe përbërësve, si dhe vonesat gjatë prodhimit);

ii) kryerja e analizës së rreziqeve për t'i identifikuar për planin HACCP, rreziqet, të cilat janë të një natyre të tillë, që eliminimi apo pakësimi i tyre në nivele të pranueshme është thelbësor për prodhimin e një ushqimi të sigurt. Në kryerjen e analizës së rreziqeve, të merren parasysh sa më poshtë:

- mundësia e shfaqjes së rreziqeve dhe shkalla e efekteve negative të tyre për shëndetin;
- vlerësimi cilësor dhe/ose sasior i pranisë së rreziqeve;
- mbijetesat apo shumimi i mikroorganizmave patogjenë dhe prodhimi i substancave kimike të papranueshme në produktet e ndërmjetme, produktet përfundimtare, në linjat dhe ose në mjediset e prodhimit.
- prodhimi apo qëndrueshmëria në ushqime i toksinave apo produkteve të tjera të dëmshme të metabolizmit mikrobial, agjentëve kimikë apo fizikë ose alergjentëve;
- kontaminimi (apo rikontaminimi) me natyrë biologjike (mikroorganizma, parazitë), kimike apo fizike i lëndëve të para, produkteve të ndërmjetme ose produkteve përfundimtare;
- kontaminimi i qëllimshëm.

iii) Shqyrtimi dhe përshkrimi i masave të mundshme të kontrollit, nëse ka, të cilat zbatohen për çdo rrezik.

b) Lista e masave të kontrollit, duke përdorur formatin standard të paraqitur në shtojcën III. 2 të këtij udhëzimi.

Masat e kontrollit janë ato veprime dhe veprimtari që përdoren për të parandaluar rreziqet, për t'i eliminuar ato apo për të pakësuar ndikimin apo shfaqjen e tyre në nivele të pranueshme. Për të kontrolluar një rrezik të identifikuar mund të nevojitet më tepër se një masë kontrolli dhe ndonjëherë mund të kontrollohet më tepër se një rrezik nga një masë e vetme kontrolli, p.sh. pasterizimi apo trajtimi i kontrolluar në të nxehtë ofrojnë siguri të mjaftueshme të pakësimit të nivelit të Salmonelës dhe Listerias.

Masat e kontrollit mbështeten nga procedura dhe specifikime të detajuara, për të siguruar zbatimin e tyre efikas. Për shembull, plane të detajuara pastrimi, specifikime të sakta të trajtimit në të nxehtë, përqendrimet maksimale të konservantëve të përdorur në përputhje me legjislacionin në fuqi.

9. Parimi 2 HACCP-së kërkon "Identifikimin e pikave kritike të kontrollit në hapat në të cilat kontrolli është thelbësor për parandalimin ose eliminimin e një rreziku apo për ta pakësuar atë në nivele të pranueshme" dhe për zbatimin e tij të merren parasysh sa më poshtë:

a) Identifikimi i një pike kritike për kontrollin e një rreziku kërkon një përjasje logjike. Kjo përjasje ndihmohet nga përdorimi i pemës së vendimeve, e cila përmbush kërkesat për qëllime të regjistrimit të të dhënave në përputhje me modelin e paraqitur në shtojcën III.3.1 të këtij udhëzimi dhe për qëllime operationale në përputhje me diagramën e paraqitur në shtojcën III.3.2 të këtij udhëzimi. Grupi i HACCP-së mund të përdorë metoda të tjera bazuar në njohuritë dhe përvojën e tyre. Për zbatimin e pemës së vendimeve, shqyrtohet çdo hap i procesit i identifikuar në diagramën rrjedhëse sipas rradhës. Pema e vendimeve zbatohet në çdo hap për çdo rrezik që arsyeshëm pritet të ndodhë ose të shfaqet, dhe për çdo masë kontrolli të identifikuar. Zbatimi i pemës së vendimeve është një proces fleksibël dhe kërkon njohuri praktike, dhe merr në konsideratë të tërë procesin e prodhimit për të shmangur, kur është e mundur, pikës kritike të panevojshme. Rekomandohet trajnimi mbi zbatimin e pemës së vendimeve.

b) Identifikimi i pikave kritike të kontrollit kërkojnë nga grupi i punës së HACCP-së:

a) Të sigurojë hartimin dhe zbatimin efektiv të masave përkatëse të kontrollit. Në veçanti, nëse identifikohet një rrezik në një hap ku kontrolli është i domosdoshëm për sigurinë e produktit dhe nuk ekziston asnjë masë kontrolli në këtë hap, apo në ndonjë hap tjetër, atëherë produkti apo procesi modifikohet në këtë hap ose në një fazë të mëparshme apo të mëtejshme, për përfshirjen e një mase kontrolli; dhe

b) Të vendosë dhe zbatojë një sistemi monitorimi për çdo pikë kritike.

10. Parimi 3 i HACCP kërkon "Vendosjen e kufijve kritikë në pikat kritike të kontrollit, të cilat ndajnë pranueshmërinë nga papranueshmëria me qëllim, parandalimin, eliminimin, apo pakësimin e rreziqeve të identifikuara" dhe për zbatimin e tij të merren parasysh sa më poshtë:

a) Çdo masë kontrolli që lidhet me një pikë kritike çon në përcaktimin e kufijve kritike.

b) Kufijtë kritikë regjistrohen duke përdorur formatin standard të paraqitur në shtojcën III.4, dhe i përkasin vlerave ekstreme të pranueshme, në lidhje me sigurinë e produktit. Ato ndajnë nivelet e pranueshmërisë ndaj papranueshmërisë. Ato vendosen për parametra të vëzhgueshëm apo të matshëm, të cilat tregojnë se pika kritike është nën kontroll. Ato bazohen në fakte thelbësore ku vlerat e zgjedhura rezultojnë në kontrollin e procesit.

c) Shembuj të këtyre parametrave janë: temperatura, koha, pH, përqindja e lagështirës, niveli i aditivëve (shtesave ushqimore), niveli i konservantëve apo i kripës, parametrat organo-shqisorë, të tillë si pamja e jashtme apo struktura, etj. Në disa raste, për të zvogëluar rrezikun e tejkalimit të një kufiri kritik si pasojë e ndryshimeve të procesit, mund të jetë e nevojshme përcaktimi i niveleve më strikte (d.m.th. nivele të synuara) për të mbajtur nën kontroll kufijtë kritikë.

d) Kufijtë kritikë mund të shkaktohen nga shumë faktorë, minimalisht ata janë të barabartë me kërkesat rregullatore. Kur nuk merren nga standardet, rregullatore apo nga udhëzuesit e praktikave të mira higjienike, grupi i HACCP-së provon vlefshmërinë relative të tyre lidhur me kontrollin e rreziqeve të identifikuara në pikat kritike të kontrollit.

11. Parimi 4 i HACCP-së kërkon "Vendosjen dhe vënien në zbatim të procedurave efektive monitoruese në pikat kritike të kontrollit", dhe për zbatimin e tij të merren parasysh sa më poshtë:

a) Një pjesë e rëndësishme e HACCP-së është program i vëzhgimeve ose matjeve të kryera në çdo

pikë kontrolli, sipas formatit standard të paraqitur në shtojcën III.5 të këtij udhëzimi;

b) Vëzhgimet ose matjet zbulojnë humbjen e kontrollit në pikat kritike dhe sigurojnë informacionin në kohën e duhur, në mënyrë që të ndërmerren veprimet korrigjuese. Kur është e mundur, kryhen rregullime apo përshtatje të procesit, nëse rezultatet e monitorimit tregojnë një tendencë për humbje të kontrollit në një PKK. Rregullimet kryhen përpara se të ndodhë ndonjë shmangie. Të dhënat e përfuara nga monitorimet vlerësohen nga një person i paracaktuar me njohuritë dhe autoritetin e duhur për të kryer veprimet korrigjuese kur kërkohet;

c) Vëzhgimet ose matjet kryhen në mënyrë të vazhdueshme ose me intervale. Kur ato nuk janë të vazhdueshme, është e nevojshme të përcaktohet një frekuencë vëzhgimesh apo matjesh, të cilat japin informacion të besueshëm;

d) Programi i zbatuar përshkruan metodat, frekuencat e vëzhgimeve ose matjeve dhe procedurën e regjistrimit dhe identifikon në çdo pikë kritike:

i) Personat përgjegjës për kryerjen e monitorimit dhe kontrollit të tij;

ii) Kohën kur kryhet monitorimi dhe kontrolli;

iii) Mënyrën si kryhet monitorimi dhe kontrolli.

e) Regjistrimet që mbahen për monitorimin e PKK-ve nënshkruhen nga personi/at që kryejnë monitorimin dhe në rastet kur bëhet verifikimi i regjistrimeve, nga personi zyrtar i shoqërisë, i cili është përgjegjës për verifikimin.

12. Parimi 5 i HACCP-së kërkon “Vendosjen e veprimeve korrigjuese në rastet kur monitorimi tregon se një pikë kritike kontrolli nuk është nën kontroll”, dhe për vënien e tij në zbatim të merren parasysh sa më poshtë.

a) Veprimet korrigjuese planifikohen paraprakisht nga grupi i ngritur i HACCP-së, për çdo pikë kritike, në mënyrë që ato të ndërmerren pa asnjë hezitim kur vihet re ndonjë shmangie. Veprime të tilla korrigjuese regjistrohen duke përdorur formatin standard të përcaktuar në shtojcën III.5 të këtij udhëzimi dhe përfshijnë:

i) identifikimin e duhur të personit(ave) përgjegjës për zbatimin e veprimit korrigjues;

ii) përshkrimin e mjeteve dhe veprimit të domosdoshëm për korrigjimin e shmangies së konstatuar;

iii) veprimin që kryhet në lidhje me produktet që janë prodhuar gjatë periudhës kur procesi ka qenë jashtë kontrollit;

iv) raport i shkruar për masat e marra që tregojnë të gjithë informacionin përkatës (për shembull: data, koha, lloji i veprimit, personi që e ka kryer, dhe kontrolli verifikues pasardhës).

b) Monitorimi tregon:

i) se parametri që monitorohet ka shmangie nga kufijtë kritikë të përcaktuar, duke provuar humbje të kontrollit. Është e domosdoshme të kryhen veprimet e duhura korrigjuese për të rifituar kontrollin;

ii) ndërmarrjen e masave parandaluese (kontrolli i pajisjeve, kontrolli i personelit që trajton ushqimin, kontrolli i efikasitetit të masave korrigjuese të mëparshme etj.) nëse ripërsëriten veprimet korrigjuese, për të njëjtën procedurë.

13. Parimi 6 i HACCP-së kërkon “Vendosjen e procedurave, të cilat kryhen rregullisht, për të verifikuar se masat e theksuara në pikat a, b, c, d dhe e janë zbatuar efektivisht”, dhe për vënien në zbatim të tij të merren parasysh sa më poshtë:

a) Grupi i HACCP-së specifikon metodat dhe procedurat që përdoren për të përcaktuar nëse HACCP-së funksionon në mënyrën e duhur. Metodatat për verifikimin regjistrohen duke përdorur formatin standard sipas modelit të paraqitur në shtojcën III.6 të këtij udhëzimi dhe mund të përfshijnë në veçanti marrjen e mostrave në mënyrë të rastësishme dhe analizimin e tyre, analiza ose teste të përforcuara në pikat kritike të përzgjedhura, analiza më të shpeshta të produkteve të ndërmjetme apo atyre përfundimtare, vëzhgime mbi kushtet aktuale gjatë depozitimit, shpërndarjes dhe shitjes, dhe mbi përdorimin aktual të produktit.

b) Frekuenca e verifikimit duhet të jetë përcaktuar në mënyrë të përshtatshme për të konfirmuar që HACCP është efektiv. Frekuenca e verifikimeve varet nga karakteristikat e biznesit (produktet e prodhuara, numri i punonjësve, natyra e ushqimeve që trajtohen), frekuenca e monitorimeve, përkushtimi i punonjësve, numri i shmangieve të zbuluara në kohë dhe rreziqet e përfshira.

c) Procedurat e verifikimit përfshijnë:

i) Auditet e HACCP-së dhe dokumentimin e tij;

- ii) Inspektimi i veprimtarive;
- iii) Konfirmimi që PKK-të mbahen nën kontroll gjatë gjithë kohës;
- iv) Vlerësimi i kufijve kritikë;
- v) Rishikimi i shmangieve dhe karakteristikat e produktit; veprimet korrigjuese të ndërmarra në lidhje me produktin;

d) Frekuenca e verifikimeve ndikon ndjeshëm në numrin e rikontrolleve ose reklamimeve të domosdoshme në rastin kur zbulohet një shmangie e cila i tejkalon kufijtë kritikë. Verifikimi përshin të gjitha elementet e mëposhtme, por jo domosdoshmërisht në të njëjtën kohë:

- i) Kontrollin e korrektësisë së regjistrimeve dhe analizimit të shmangieve;
- ii) Kontrollin e personit që monitoron procesin, depozitimin dhe/ose aktivitetet e transportit;
- iii) Kontrollin fizik të procesit në monitorim;
- iv) Kalibrimin e instrumenteve të përdorura për monitorimin;
- e) Verifikimi realizohet nga një person i ndryshëm nga ai që është përgjegjës, për kryerjen e monitorimit dhe veprimeve korrigjuese. Kur disa aktivitete verifikimi nuk mund të kryhen nga vetë biznesi, verifikimi realizohet për llogari të biznesit nga ekspertë të jashtëm ose palë të treta të kualifikuara.

f) Aktivitetet e vlerësimit, aty kur është e mundur, përfshijnë veprime që konfirmojnë efikasitetin e të gjitha elementeve të planit HACCP.

g) Në raste ndryshimi, është i nevojshëm rishikimi i sistemit, për të siguruar që ai ende është (ose do të jetë) i vlefshëm.

h) Shembuj të ndryshimit përfshijnë:

- i) Ndryshime në lëndët e para të papërpunuara ose në produkte, kushtet e përpunimit (organizimi i ndërmarrjes dhe ambienteve, pajisjet e përpunimit, programet e pastrimit dhe dezinfektimit);

- ii) Ndryshime në kushtet e paketimit, depozitimit ose shpërndarjes;

- iii) Ndryshime në mënyrën e përdorimit nga konsumatori;

- iv) Marrja e çdo informacioni mbi ndonjë rrezik të ri që lidhet me produktin.

i) Një rishikim i tillë, rezulton në një ndryshim të procedurave të përcaktuara, sa herë është e nevojshme. Ndryshimet përfshihen plotësisht në sistemin e dokumentacionit dhe mbajtjes së të dhënave, për të siguruar që informacioni i saktë dhe i përditësuar, është i arritshëm.

14. Parimi 7 i HACCP-së kërkon “Mbajtjen e dokumentacioneve dhe regjistrave në përputhje me natyrën dhe madhësinë e biznesit ushqimor, për të treguar zbatimin efektiv të masave të përmendura nga parimet 1 deri të 6-a” dhe për aplikimin e tij të merren parasysh sa më poshtë:

a) Mbajtja e të dhënave në mënyrë efektive dhe të saktë është thelbësore për zbatimin e sistemit të HACCP-së. Procedurat e HACCP-së dokumentohen. Dokumentimi dhe mbajtja e të dhënave janë të përshtatshme me natyrën dhe madhësinë e veprimtarisë dhe të mjaftueshme për të mbështetur biznesin që të verifikojë se kontrollet e HACCP-së janë zbatuar dhe mirëmbajtur. Materialet udhëzuese të HACCP-së të hartuara prej ekspertëve (p.sh. udhëzues specifikë të HACCP-së për sektorë të veçantë), mund të përdoren si pjesë e dokumentacionit, me kusht që këto materiale të pasqyrojnë veprimtari të veçanta ushqimore të biznesit.

b) Dokumentet të plotësohen dhe nënshkruhen nga personi zyrtar i kompanisë përgjegjëse për verifikimin.

c) Shembuj të dokumentimit janë:

- i) Analiza e rrezikut;

- ii) Përcaktimi i PKK-ve;

- iii) Përcaktimi i kufijve kritikë;

- iv) Modifikimet në sistemin HACCP.

d) Shembuj të regjistrimeve janë:

- i) Aktivitetet e monitorimit të PKK-ve;

- ii) Shmangiet dhe veprimet korrigjuese përkatëse;

- iii) Veprimet verifikuese.

e) Një sistem i thjeshtë i mbajtjes së të dhënave duhet të jetë efektiv dhe lehtësisht i komunikueshëm për punonjësit. Sistemi të jetë i integruar në veprimtari të ekzistuese dhe të përdorë dokumentacionin ekzistues, si për shembull fatura dërgesash dhe listat e kontrollit për t'u regjistruar, temperaturat e produktit. Sistemi i

mbajtjes së të dhënave që përmbush kërkesat e mësipërme paraqitet në shtojcën III.7 të këtij udhëzimi.

III. KUALIFIKIMET DHE PËRGJEGJËSITË E OPERATORIT TË BIZNESIT

1. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë që i gjithë personeli është i trajnuar dhe i vetëdijshëm për rreziqet e identifikuara (nëse ka të tillë), pikat kritike gjatë prodhimit, depozitimit, transportit dhe/ose procesit të shpërndarjes dhe të masave korrigjuese, masave parandaluese, dhe procedurave të dokumentimit të zbatueshme në biznesin e tij/saj.

2. Operatori i biznesit ushqimor dhe tregtarët të sigurojnë që:

a) Personeli që trajton ushqimet të mbikëqyret, të udhëzohet dhe/ose të trajnohet mbi çështjet e higjienës së ushqimit në përputhje me aktivitetin e tyre gjatë punës;

b) Personat përgjegjës për zhvillimin dhe mirëmbajtjen e procedurave të PMP-së dhe sistemit HACCP-së kanë marrë trajnimin e duhur.

3. Operatori i biznesit ushqimor të zbatojë masat higjienike specifike si më poshtë:

a) Pajtueshmëri me kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore në përputhje me legjislacionin në fuqi;

b) Procedurat e nevojshme për të përmbushur synimet në funksion të arritjes së objektivave të caktuara;

c) Pajtueshmëri me kërkesat për kontrollin e temperaturave për produktet ushqimore;

d) Ruajtjen e zinxhirit ftohës;

e) Marrjen e mostrave dhe analizave laboratorike për produktet ushqimore.

4. Operatori i biznesit ushqimor:

a) Të sigurojnë AKU-n me fakte mbi pajtueshmërinë e tyre me kërkesat për zhvillimin dhe zbatimin e HACCP-së në mënyrën që kërkohet prej tij, duke marrë në konsideratë natyrën dhe madhësinë e biznesit ushqimor;

b) Të sigurojnë se çdo dokument që përshkruan procedurat e hartuara në përputhje me kërkesat e HACCP janë të përditësuara në çdo kohë;

c) Të ruajnë të gjitha dokumentet dhe regjistrat lidhur me zbatimin e sistemit HACCP për një periudhë jo më pak se periudha e përcaktuar si jetëgjatësia minimale e produktit ushqimor;

d) Të mbështesin AKU-n në kryerjen e kontrollit zyrtar për produktet ushqimore.

5. Operatori i biznesit ushqimor, përveç informacionit që kërkon sistemi i HACCP, të sigurojë edhe një kartë teknologjike të ushqimeve të prodhuara, si më poshtë vijon:

a) Përkufizimin e termit produkt ushqimor, ku përfshihen të dhëna mbi emrin e produktit, emrin tregtar, përbërjen e ushqimit të gatshëm dhe qëllimin e përdorimit të tij;

b) Klasifikimin e ushqimit, si dhe karta teknologjike përkatëse që lidhet me ushqimet, për prodhimin e të cilave janë përdorur të njëjtat lëndë të para të papërpunuara dhe që nuk ndryshojnë në mënyrë thelbësore nga indekset;

c) Kërkesat teknike që përkufizojnë lëndët e para të përdorura, aditivët (shtesat ushqimore), aromatizuesit, materialet e ambalazhimit dhe materiale të tjera, të nevojshme për prodhimin dhe ambalazhimin e ushqimit;

d) Standardet e higjienës, shëndetit dhe kriteret e cilësisë që janë vlerësimet organo-shqisore, fiziko-kimike, toksikologjike, mikrobiologjike, mykologjike, të cilat duhet t'i përmbushë produkti ushqimor i gatshëm;

e) Metodatat për marrjen e mostrave dhe metodatat e analizave laboratorike për përcaktimin e kriterëve;

f) Përshkrimi i procesit teknologjik me paraqitjen sipas radhës së fazave dhe proceseve të përpunimit, faktorët dhe kushtet për këto veprimtari;

g) Metodatat për paketimin, etiketimin dhe mbylljen hermetike të ushqimeve të gatshme;

h) Depozitimin dhe transportin e ushqimit duke përcaktuar jetëgjatësinë dhe kushtet e veçanta të ruajtjes dhe transportit;

i) Përshkrimin dhe llojin e sistemit të përdorur për kryerjen e kontrollit gjatë prodhimit:

ii) Kontrollin në stadin e marrjes në dorëzim të lëndëve të para të papërpunuara, paketimin dhe materialet të tjera;

iii) Kontrollin teknologjik në fazat dhe proceset e prodhimit, të cilat kanë rëndësi kritike për të garantuar ushqime të sigurta;

iii) Kontrollin në fazën e shpërndarjes së produktit të gatshëm, për përmbushje të standardeve.

j) Dokumentacionin, i cili shoqëron çdo parti malli të prodhuar, kur ai del në treg.

6. Çdo prodhues të mbajë një regjistër të dokumentacionit teknik për ushqimet që ai prodhon, sipas modelit të paraqitur në shtojcën IV të këtij udhëzimi.

7. Operatori biznesit ushqimor që vepron në thertore të sigurojë, që procedurat e zbatuara prej tij, në përputhje me kërkesat e përgjithshme të këtij udhëzimi, të përmbushin kërkesat që analiza e rrezikut i përcakton si të domosdoshme, si dhe kërkesat specifike të dhëna në pikën 8 të këtij kreu.

8. Procedurat të garantojnë që çdo kafshë ose, sa herë është e nevojshme, çdo grup kafshësh, e pranuar në ambientet e thertores:

- a) të identifikohet në mënyrën e duhur;
- b) të shoqërohet nga një informacion i duhur nga vendi i origjinës;
- c) të mos vijë nga ndonjë zonë apo fermë që është subjekt i ndonjë mase ndëshkimore apo kufizuese, për arsye të shëndetit të kafshëve dhe atij publik, përveç rasteve kur autoriteti kompetent e lejon këtë;
- d) të jetë e pastër;
- e) të jetë e shëndetshme, aq sa operatori i biznesit ushqimor mund të gjykojë;
- f) të jetë në gjendje të kënaqshme për sa i përket mirëqënies së kafshëve në momentin e mbërritjes në thertore.

9. Operatori i biznesit ushqimor, në rastet e mospërmbushjes së çdo njëres nga këto kërkesa të dhëna në pikën 8, të njoftojë veterinerin zyrtar dhe të ndërmarrë masat e duhura.

IV. METODOLOGJIA PËR KONTROLLET ZYRTARE

1. Kontrollat zyrtare të ushqimeve kryhen nëpërmjet metodave e teknikave të përshtatshme, të tilla si monitorimi, mbikëqyrja, verifikimi, auditimi, inspektimi, marrja e mostrave dhe analizimi i tyre (testimi).

2. Kontrollat zyrtare kryhen dhe regjistrohen në përputhje me një procedurë të dokumentuar, me bazë riskun dhe me një frekuencë të përshtatshme, në mënyrë që të garantojë siguria ushqimore duke marrë parasysh:

- a) Risqet e identifikuara që lidhen me ushqimin, bizneset ushqimore, përdorimin e ushqimit apo çdo procesi, materialet, substancat, aktivitetet ose veprimtaritë që mund të ndikojnë sigurinë e ushqimit;
- b) Regjistrat e mëparshëm të operatorit të biznesit ushqimor në përputhje me kërkesat ligjore;
- c) Papajtueshmëritë e dokumentuara të identifikuara nga autoritetet kompetente gjatë kontrolleve të mëparshme, në lidhje me kërkesat ligjore;
- d) Besueshmëria e çdo kontrolli më vete, që tashmë është kryer;
- e) Çdo lloj informacioni që mund të tregojë ndonjë mospërputhje.

3. kontrollat zyrtare përfshijnë:

- a) kontrollin e PMH;
 - b) kontrollin e PMP;
 - c) kontrollin e procedurave të vendosura sipas kërkesave të sistemit të HACCP-së;
 - d) detyra të tjera auditimi të kryera për garantimin e sigurisë ushqimore.
4. Kontrollat e PMH dhe PMP-ve synojnë të verifikojnë një zbatim dhe përmbushje të vazhdueshme dhe të qëndrueshme të aktiviteteve të mëposhtme nga prodhuesit e produkteve ushqimore:
- a) Analizimin dhe rishikimin e informacionit lidhur me zinxhirin ushqimor;
 - b) Projektimi dhe mirëmbajtja e ambienteve dhe pajisjeve;
 - c) Statusin e higjienës për një hap përpara, gjatë dhe një hap më mbas në zinxhirin ushqimor;
 - d) Higjienën personale dhe gjendjen shëndetësore të personelit;
 - e) Trajnimin e personelit mbi procedurat e punës dhe ato higjienike;
 - f) Kontrollin ndaj dëmtuesve (parazitëve, brejtësve dhe insekteve);
 - g) Sigurinë e ujit;
 - h) Kontrollin e temperaturës së ruajtjes së ushqimit;
 - i) Kontrollin e ushqimeve në fazën e marrjes në dorëzim dhe të shpërndarjes, dhe të gjithë informacionin shoqërues;

5. Qëllimi i kontrollit të procedurave të vendosura sipas sistemit të HACCP-së është:

- a) Verifikimi i zbatimit të duhur dhe të vazhdueshëm i procedurave nga operatorët ushqimorë.
- b) Sigurimi që prodhimi, transporti dhe nxjerrja në treg e lëndëve të para dhe ushqimeve me origjinë shtazore përmbushin kërkesat specifike dhe, që ushqimet me origjinë shtazore:
 - i) Të përmbushin kriteret mikrobiologjike;

ii) Të përmbushin kërkesat në lidhje me mbetjet, kontaminantët dhe substancat e ndaluara;

iii) Nuk përmbajnë rrezeqe me natyrë fizike

6. Gjatë kontrollit AKU:

a) kontrollojnë nëse personeli dhe aktivitetet që ata kryejnë, për çdo hap të prodhimit, janë në përputhje me kërkesat e vendosura nga rregulloret;

b) kryen verifikimin e të dhënave të regjistruara dhe mbajtura nga kompania;

c) merr mostra për analizim laboratorik kur e shikon të nevojshme;

d) dokumenton të tëra elementet e ekzaminuara dhe kontrolluara, si dhe përfundimet e nxjerra nga kontrolli.

7. AKU gjatë kontrollit të tij, mund të kryejë teste mbi zbatimin praktik të njohurive dhe aftësive të personelit me qëllim, përfitim të fakteve që, personeli respekton, kërkesat ligjore dhe procedurat e shkruara. Rezultatet e testimit i bashkëngjiten raportit të kontrollit.

8. Lloji dhe frekuenca e kontrollit varen nga risku i vlerësuar për çdo stabiliment më vete. Si rrjedhojë AKU vlerëson rregullisht:

a) llojin dhe sasinë e lëndëve të para dhe ushqimeve me origjinë shtazore dhe produkteve që prodhohen nga nënproduktet shtazore, të cilat prodhohen dhe/ose ruhen, magazinohen në stabiliment, që është nën kontroll;

b) vlerësimin dhe nivelin e rrezeqeve për çdo hap të prodhimit, dhe tregtimit të lëndëve të para dhe ushqimeve me origjinë shtazore dhe produktet e prodhuara nga nënproduktet shtazore;

c) pajtueshmërinë me kërkesat e sigurisë ushqimore të regjistrave të mbajtur nga prodhuesi;

V. DISPOZITA TË FUNDIT

1. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

2. Ky udhëzim hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
Genc Ruli

ANEKSI I FJALORTH

- “Ndotësit” çdo agjent biologjik, fizik apo kimik, lëndë e huaj apo substancë tjetër, e cila nuk i shtohet ushqimit me qëllim, e që mund të komprometojë sigurinë apo përshtatshmërinë e ushqimeve

- “Ndotje” hedhja apo shfaqja e një ndotësi në ushqim apo në mjedisin ushqimor.

- “Dezinfektim” pakësim i numrit të mikroorganizmave në mjedis, me anë të agjenteve kimikë dhe/ose metodave fizike, në masë që nuk rrezikon sigurinë apo përshtatshmërinë e ushqimeve.

- “Stabiliment” çdo ndërtesë apo zonë në të cilën trajtohet ushqimi dhe zona përreth nën kontrollin e të njëjtës drejtori.

- “Higjienë ushqimore” të gjitha kushtet dhe masat e nevojshme për të garantuar sigurinë dhe përshtatshmërinë e ushqimit në të gjitha statet e zinxhirit ushqimor.

- “Rrezik” një agjent biologjik, kimik apo fizik, që mund të ndodhet brenda ushqimit apo një gjendje e ushqimit, që ka potencialin të shkaktojë pasoja negative për shëndetin. Analiza e rrezeqeve dhe e pikave kritike të kontrollit (HACCP) - një sistem që identifikon, çmon dhe kontrollon rreziqet e rëndësishme për sigurinë e ushqimeve.

- “Trajtuesi i ushqimeve” çdo person që merret direkt me ushqimet e paketuara apo të papaketuara, pajisjet dhe mjetet ushqimore, apo sipërfaqet që vijnë në kontakt me ushqimin dhe për pasojë pretendohet se duhet të respektojë kërkesat e higjienës ushqimore.

- “Siguri ushqimore” sigurim se ushqimi nuk do t’i shkaktojë dem konsumatorit kur përgatitet dhe/ose hahet në përputhje me përdorimin e destinuar për të.

- “Përshtatshmëri ushqimore” sigurim se ushqimi është i pranueshëm për konsum njerëzor në përputhje me përdorimin e destinuar.

- “Prodhim primar” hapat e zinxhirit ushqimor deri në prodhimin e lëndëve të para, duke i përfshirë

edhe ato.

- “Kontrolloj” ndërmarr të gjitha veprimet e nevojshme për të siguruar dhe ruajtur respektimin e kritereve të vendosura në planin e analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP).
- “Kontroll” deklarimi nëse ndiqen procedurat e sakta dhe nëse plotësohen kriteret.
- “Masë kontrolli” çdo veprim dhe veprimtari që mund të përdoret për të parandaluar apo eliminuar një rrezik për sigurinë ushqimore, apo për ta pakësuar atë në një nivel të pranueshëm.
- “Veprim korrigjues” çdo veprim që duhet të ndërmerret kur rezultatet e monitorimit në pikën kritike të kontrollit (CCP) tregojnë humbje kontrolli.
- “Pikë kritike kontrolli (PKK)” një hap në të cilin kontrolli mund të zbatohet dhe është thelbësor për të parandaluar apo eliminuar një rrezik për sigurinë ushqimore, apo për ta pakësuar atë në një nivel të pranueshëm.
- “Kufi kritik” një kriter që ndan pranueshmërinë nga mospranueshmëria.
- “Devijim” pamundësia për të ruajtur kufijtë kritikë.
- “Diagrami i rrjedhjes” një paraqitje sistematike e vazhdimësisë së hapave apo operacioneve që përdoren në prodhimin apo fabrikimin e një zëri të veçantë ushqimor.
- “Analiza e rreziqeve dhe e pikave kritike të kontrollit (ARPKK)” një sistem që identifikon, çmon dhe kontrollon rreziqet që janë të rëndësishme për sigurinë e ushqimeve.
- “Plani i analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (ARPKK)” një dokument i përgatitur në përputhje me parimet e planit të analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit për të siguruar kontrollin e rreziqeve që janë të rëndësishme për sigurinë e ushqimeve në segmentin e zinxhirit ushqimor - objekt shqyrtimi.
- “Rrezik” një agjent biologjik, kimik apo fizik brenda zinxhirit ushqimor, apo një gjendje e këtij të fundit, e cila potencialisht do të mundej të shkaktonte pasoja negative për shëndetin.
- “Analiza e faktorëve të rrezikshëm”, procesi i mbledhjes dhe vlerësimit të informacioneve mbi rreziqet dhe gjendjet që rëndojnë praninë e tyre, për të vendosur cilat janë të rrezikshme për sigurinë e ushqimeve dhe për pasojë duhet të adresohen në planin e analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit.
- “Monitorim” akti i kryerjes së një sërë vëzhgimesh apo matjesh të planifikuara të parametrave të kontrollit, për të vlerësuar nëse një pike kritike kontrolli ndodhet nën kontroll.
- “Hap” Një pikë, procedurë, veprim apo stad brenda zinxhirit ushqimor, në të cilin përfshihen lëndët e para, nga prodhimi primar deri në konsumin përfundimtar
- “Vlerësim” përfundi i provave faktuese se elementet e planit të analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit janë efikase.
- “Verifikim” aplikimi i metodave, procedurave, testimeve dhe vlerësimeve të tjera, se bashku me monitorimin për të përcaktuar respektimin me planin e analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit.
- “Audit” nënkupton një ekzaminim sistematik e të pavarur me qëllim që të përcaktohet nëse veprimtaritë dhe rezultatet e lidhura janë përputhje me përgatitjet e planifikuara dhe nëse këto përgatitje janë vënë në jetë në mënyrë efikase dhe janë të përshtatshme për të arritur objektivat;
- “Inspektim” nënkupton ekzaminimin e organizatave, shëndetit të kafshëve dhe mirëqenies së tyre, ushqimeve dhe përpunimit të tyre; të sistemeve të menaxhimit e të prodhimit, duke përfshirë dokumentimin dhe analizat laboratorike të produktit përfundimtar, praktikatat e të ushqyerit, si dhe origjinën e destinacionin e materialeve të përdorura dhe të produkteve përfundimtare, për verifikimin e respektimit të kërkesave ligjore.
- “Audit nga një palë e tretë e pavarur” është audit i jashtëm që kryhet nga një institucion certifikimi.

Aneksi II: Hapat paraprak dhe parimet e HACCP

1. Asambleja e ekipit multidisiplinar (ekipi I ARPKK) – **hapat paraprak**

2. Pershkrimi I produktit - **hapat paraprak**

3. Identifikimi per qellimin e perdorimit- **hapat paraprak**

4. Ndertimi I nje diagrame rrjedhese (pershkrimi I procesit te prodhimit) - **hapat paraprak**

5. Vendosja e diagrames rrjedhese - **hapat paraprak**

6. Identifikimi I Rrezikut Potencial dhe analiza a rriskut- **Parimi 1**

7. Identifikimi I Pikave Kritike te Kontrollit (PKK)- **Parimi 2**

8. Kufijte kritik ne Pikat Kritike te Kontrollit- **Parimi 3**

9. Procedurat e monitorimit te Pikes Kritike te Kontrollit- **Parimi 4**

10. Veprimet / Masat Korrigjuese- **Parimi 5**

11. Procedurat e Verifikimit- **Parimi 6**

12. Dokumentacioni dhe mbatja e shenimeve- **Parimi 7**

Aneksi III.1: Plani I HACCP - Forma 1

Pershkrimi I Produktit

1. Emri I Produktit	
2. Karakteristikat e rendesishme te produktit te produktit perfundimtar	
3. Si do te perdoret produkti?	
4. Paketimi	
5. Koha e perdorimi	
6. Ku do te shitet produkti	
7. Udhezimi I etiketes	
8. Kontrolli I shperndarjes se vecante	
9. Udhezim per perdorimin e produktit	

Data: _____

Firma: _____

Aneksi III.2: Plani HACCP - Forma 2 (Parimi 1)

Produkti:		Tabela per analizimi e rrezikut		Versioni Nr:	
Stabilimenti:		Date:		Pergatitur nga: Ekipi HACCP	
Hapi procesit	Pershkrimi rrezikut (Biologjik - B, Kimik - C, Fizik - P)	Ashpersia e rrezikut (I vogel - V, I Mesem - M, I Madh - N)	Mundesia per te ndodhur (I vogel - V, I Mesem - M, I Madh - L)	A eshte i konsiderue shem rreziku? Y/N	Cilat jane masat e kontrollit te Aplikuar ne parandalimin, zhdukjen, ose uljen e rrezikut ne nje nivel te pranueshem

Date: _____ Firma: _____

Probabiliteti i rritjes se rrezikut (B)	Graviteti i rrezikut =C		
	K=B x C	I Ulet (C=1)	Mesatar (C=2)
	I Ulet (B=0.1)	K=0,1	K=0,2
	Mesatar (B=0.2)	K=0,2	K=0,4
	I larte (B=0.3)	K=0,3	K=0,6
	I larte (C=3)	K=0,3	K=0,9

K≥0, 6= Rrezik I larte

Produkti:		Percaktimi I PKK– Pema e Vendimit		Date:		
Stabilimenti:		Pergatitur nga:Ekipi i HACCP		Versioni №:		
Hapi I procesit	Lloji I rrezikut dhe pershkrimi- Biologjik - B, Kimik –K Fizik- F	P1.A ekziston mase kontrolli per rrezikun ne kete hap? • Nese “Jo” – A eshte I nevojshem kontrolli ne kete hap per sigurine e produktit? Nese “ Po” –Modifiko, hapin, procesin ose produktin per eliminimin e rrezikut ose siguro masa kontrolli dhe pastaj rishiko analizimin e rrezikut - Nese : “ Jo” – Procedo ne hapin tjeter ku ekzistojne masa kontrolluese per kete rrezik • Nese “Po” – Shko tek pyetja tjeter	P2. A eshte projektuar hapi vecanerisht per te eliminuar ose zvogeluar shfaqjen e mundeshme te nje rreziku ne nivel te pranueshem? • Nese “Jo” – shko tek pyetja tjeter • Nese “Po” –Kjo eshte PKK.	P3.A mundet qe ndotja nga rreziku I identifikuar te ndodh me tepr se niveli I sigurt apo I pranuar ose mund te rritet ne nje nivel te papranueshem? Nese “Jo” –Kjo nuk eshte PKK • Nese “Po” – Shko tek pyetja tjeter	A mundet qe hapi pasues te eliminoje rrezikun e identifikuar PKK apo te reduktoj shfaqjen e tij ne nje nivel te sigurt? Nese “Jo”- PKK (Kontrolli ne këtë hap është i nevojshëm për të parandaluar ose një rrezik, por nuk mund të eliminojë atë.)shko ne kolonen e fundit Nese “ Po” – Kjo nuk eshte PKK- identifiko hapin e mevonshem	PKK №

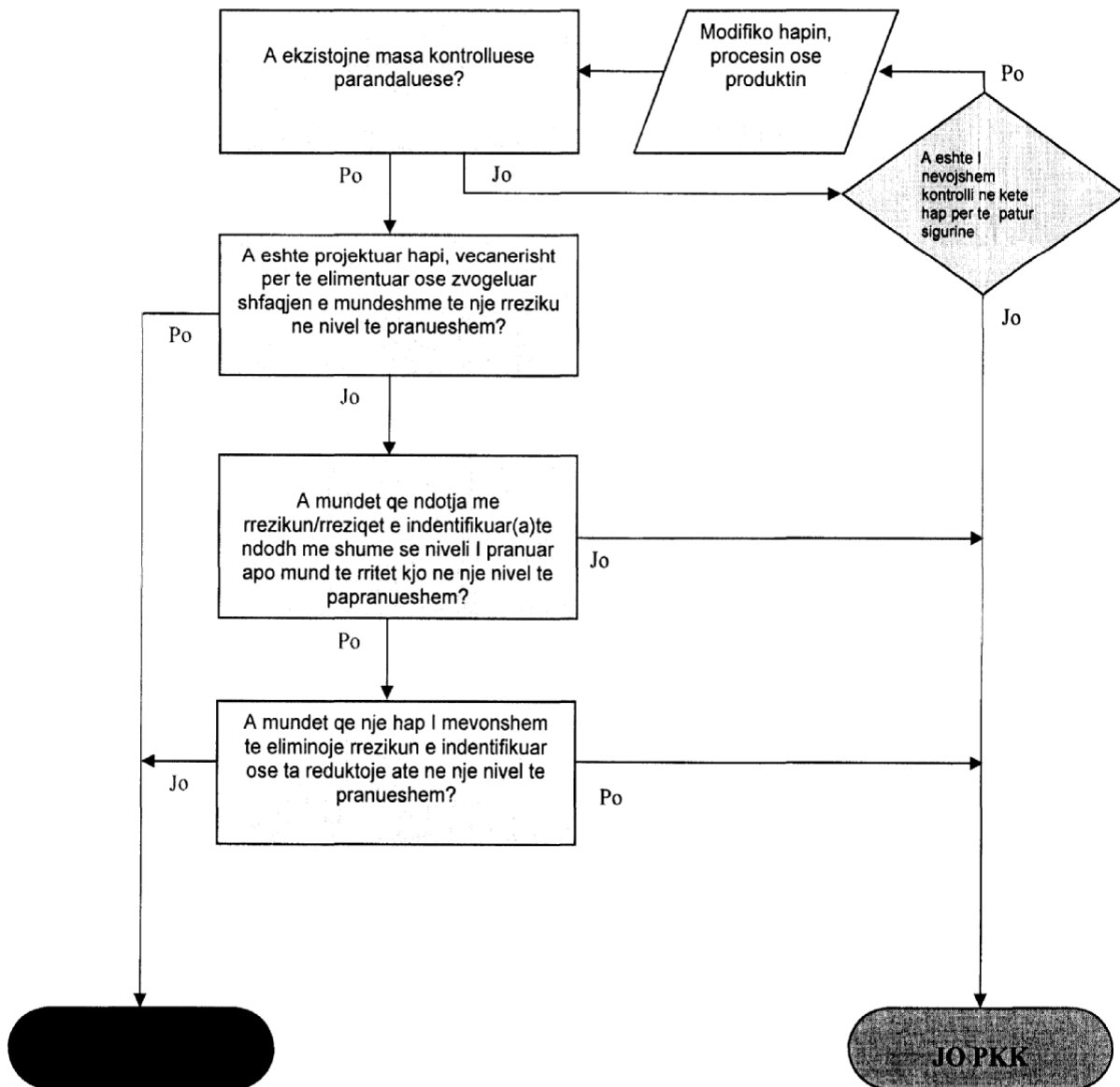
Aneksi III.3.1: Plani I HACCP - Form 3 (Parimi 2)

Date...

Firmosur...

Aneksi III.3.2: Plani HACCP - Forma 3 (Parimi 2)

PEMA E VENDIMIT



Aneksi III.4: Plani HACCP - Forma 4 (Parimet 3 dhe 4)

Date: _____

Firmosur: _____

Produkti:		Kufijte kritik dhe sistemi I monitorimin per cdo PKK			Versioni №:	
Stabilimenti:.....		Date:			Pergatitur nga : Ekipi i HACCP	
Hapat e procesit	Kufijte kritik	Sistemi monitories				
		Kush	Cfare	Si	Kur	

Aneksi III.5: plan I HACCP - Forma 5 (Parimi 5)

Produkti: Stabilimenti:		Masat Korrigjuese				Versioni №: Pergatitur nga: Ekipi I HACCP	
		Date:					
Hapi I procesit	Kufijte kritik	Kush eshte pergjegjes per MK?	Formulimi I masave per identifikimin dhe eliminimin e shkakut	Formulimi I masave per realizimin e kontrollit te perseritur te PKK	Formulimi dhe percaktimi I masave per parandalimin e perseritjes	Formulimi I masave per parandalimin e produktit te pasigurt qe hidhet ne treg	

Date: _____

Firma: _____

Aneksi III.6: Plani I HACCP 6 (Parimi 6)

Produkti:		Procedurat e Verifikimit Date:		Versioni №:
Stabilimenti:		Pergatitur nga: Ekipi I HACCP		
Hapi I Procesit	PKK dhe procedurat e verifikimit	Personi pergjegjes dhe procedurat e verifikimit	Personi/nat Pergjegjes per mbatjen e arkives	

Date: _____

Firma: _____

Aneksi III.7: Plani i HACCP 7 (Parimi 7)

Produkti:		Plani i Pergjithshem i ARPKK				Versioni №:	
Stabilimenti: :		Date:				Pergatitur nga : Ekipi i HACCP	
Hapi i Procesit	Lloji i rrezikut dhe pershkrimi- Biologjike - B, Kimike -K Fizike- F	PK K	Limiti kritik	PROCEDURAT E MONITORIMIT, FREKUANCA DHE PERSONI PËRGJEGJËS	Masat korrigjuese/ Personi pergjegjes	Dokumenta e ARPKK/arkiva	Procedurat e verifikimit

Date: _____

Firmosur: _____

Aneksi IV: Rregjistri I Produkteve te prodhuara

Numri	Ushqimi (emri I produktit)	Numri dhe data e zbatimit të dokumentacionit teknologjik / standardet	Data e ndërprerjes së përdorimit të dokumentacionit teknologjik / standardeve

REFERENCAT

1. Komisioni Evropian, Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Konsumatorit Drejtoria e Përgjithshme, 'dokument Udhëzime mbi zbatimin e procedurave të bazuar në parimet HACCP, dhe lehtësimin e zbatimit të parimeve të HACCP në operatorët e biznesit ushqimor, 2005.
2. Siguria ushqimore përmes HACCP - qasje FAO, <http://www.fao.org/docrep/v9723t/v9723t0e>
3. FAO/OBSH udhëzim për qeveritë në zbatimin e HACCP në bizneset e ushqimit, te vogla apo pak të zhvilluara / Letra për ushqimit dhe të ushqyerit No.86, 2005
4. OBSH, Sistemi i pikës kritike të kontrollit në analizimin e rrezikut (HACCP), http://www.who.int/foodsafety/fs_management/haccp/en/