

## UDHEZUES PER PROJEKTIMIN DHE PAJISJEN E STRUKTURAVE TE PRODHIMIT USHQIMOR

Duke patur parasysh problematikat qe lindin kur kompanite kerkojne certifikimin ne standarte te larta ushqimore (shume here per export ne rrjetet e supermarketeve nderkombetare) si:

- **IFS** – International Food Standard
- **BRC**- British Retail Consortium
- **FSSC 22000** - Food Safety System Certification 22000
- **ISO 22000** - International Standard for Organization

nderkohe qe kane marre me qera/kane ndertuar nje strukture ne te cilen eshte shume e veshtire te nderhyhet me vone, po shkruajme sa me poshte:

### **Disa rregulla te ndertimit dhe pajisjes se nje impjanti ushqimor sipas Standarteve te Avancuara Nderkombetare te Sigurise Ushqimore:**

1. Struktura nuk duhet te jete e ndertuar afer kanaleve/zonave te ndotura/ mocale/Fusha me pluhur/ fabrika cikli i prodhimit te te cilave nuk perputhet me prodhimin ushqimor.
2. Muret nuk duhet te kene gjurme lageshtire.
3. Uji ne strukture duhet te jete i pijshem dhe i pershtatshem per produktet ushqimore.
4. Tualetet ne strukture duhet te sigurojne pastertine e te permbajne mjetet e higjenizimit.
5. Dyshemeja duhet te jete e shtruar me materiale te tilla qe te lejojne pastrimin e plote ne te gjithe siperfaqen e saj.

# TÜV NORD Partner in Albania

Elvis Pazaj, e-mail: [epazaj@tuev-nord.de](mailto:epazaj@tuev-nord.de) Cel : +355692031015

6. Dyshemeja duhet te permbaje kanale kulluese te mbuluara me grata metalike per pastrim periodik
7. Struktura duhet te permbaje nje numer te mjaftueshem te lavamaneve.
8. Kompania duhet te kete banjot, strukturat e zhveshjes, mensen, dhomen e pushimit ne te njejten ndertese te struktures prodhuese.
9. Struktura duhet te jete e lyer me boje kunder ujit (apo e shtruar me pllaka) deri te pakten ne lartesine 2m per te lejuar pastrimin e thjeshte te mureve te struktures.
10. Muret e kompanise preferohet te mos kene zgavra apo hyrje-dalje qe do e benin pastrimin e struktures te veshtire.
11. Sistemi i ndricimit duhet te jete i ngjitur ne mur (plafon). Nuk eshte e keshillueshme te jete i varur apo me shandane/abazhure qe pastrohen me veshtiresi.
12. Xhamat e struktures duhet te jene te ngjitur me adezive ne menyre qe te mos therrmohen ne rast goditje.
13. Struktura duhet te kete patjeter metal detector per produktin.
14. Struktura duhet te kete frigorifere apo depo per depozitim e lendes se pare/prodaktit, te mjaftueshem edhe ne rast te rritjes se kapacitetit te prodhimit.
15. Pajisjet e struktures duhet te jene ne material plotesisht dhe lehtesisht te lashem dhe dizifektueshem.

16. Paletat duhet te jene:

- a. Te reja druri te certifikuara/kontrolluara
- b. Plastike te lashme;

17. Kompania duhet te kete nje plan evakuimi dhe sinjalistike kunder zjarrit (sipas standartit Nderkombetar ) i cili duhet te jete prezent ne cdo ambient ne formatin A2 (mundesisht adeziv)

18. Dyert e struktures se prodhimit duhet te mbyllen automatikisht dhe te mos lejojne hyrjen e personave te paautorizuar.

19. Kompania duhet te kete pajisje matese te kalibruara

20. Kompania duhet te kete kamera dhe strukture monitorimi per te gjitha subjektet qe hyjne ne kompani.

21. Kompania duhet te sigurohet qe ashensori (montakariko) qe perdoret per produktet, te mos perdoret per personelin.

22. Kompania duhet te disponoje sinjalistike per rreziqet e struktures dhe ciklin e punes.

23. Kompania duhet te disponoje manuale perdorimi per makinerite

24. Kompania duhet te kete instruksione sigurie per perdorimin e makinerive

25. Kompania duhet te kete nje pozicion te vecante per ndihmen e pare.

26. Nese duhet te perdoret Piruni, ai duhet te jete me bateri dhe duhet te kete vendin e tij te karikimit me energji.

27. Struktura duhet te kete ajrim te plote dhe te mjaftueshem.

28. Dritaret qe hapen duhet te kene rrjeta mushkonjash.

29. Kompania duhet te kete strukture te tille qe te mos lejoje depertimin e kafsheve/shpendeve dhe trupave te huaj ne siperfaqen e prodhimit.

30. Kompania duhet te kete nje back-up energjie.

31. Kompania duhet te kete nje back-up furnizimi me uje te kontrolluar brenda standarteve te higjenes

32. Kompania duhet te organizoje sa me mire strukturen, qe procedura e ngarkim -shkarkimit te menjanoje pasojat e kontakti te produktit me agjentet atmosferike apo ndotja e jashtme.