

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 rretet e supermarketeve nderkombetare) si:

- IFS – International Food Standard
- BRCGS - 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. Duhet te krijohet fluksi i personelit ne menyre qe ne hyrje te kete,
 - Dhomen e zhveshjes/veshjes (kujdes rrobat e punes duhet te jene te ndara nga rrobat e daljes)
 - Banjot
 - Personeli duhet te kete nje hyrje , per te kontrolluar ndotjen qe bart.
5. Tualetet ne strukture duhet te sigurojne pastertine e te permbajne mjetet e higjenizimit.
6. Tualetet dhe dhomat e zhveshjes duhet te jene ne strukture.
7. Dyshemeja duhet te jete e shtruar me materiale te tilla qe te lejojne pastrimin e plote ne te gjitha siperfaqen e saj.
8. Dyshemeja duhet te permbaje kanale kulluese te mbuluara me grata metalike per pastrim periodik
9. Struktura duhet te permbaje nje numer te mjaftueshem te lavamaneve.
10. Kompania duhet te kete banjot, strukturat e zhveshjes, mensen, dhomen e pushimit ne te njejten ndertese te struktures prodhuese.

11. Struktura duhet te jete e lyster 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.
12. Muret dhe strukturat mbajtese te kompanise te mos kene zgavra apo hyrje-dalje qe do e benin pastrimin e struktures te veshtire.
13. 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.
14. Xhamat e struktures duhet te jene te ngjitur me adezive ne menyre qe te mos therrmohen ne rast goditje.
15. Struktura duhet te kete patjeter metal detector per produktin.
16. Struktura duhet te kete frigorifere apo depo per depozitimin e lendes se pare/produktit, te mjaftueshem edhe ne rast te rritjes se kapacitetit te prodhimit. Frigoriferet duhet te jene ne gjendje te mbajne materialin ne temperaturen e duhur edhe gjate diteve te nxehta.
17. Pajisjet e struktures duhet te jene ne material plotesisht dhe lehtesisht te lashem dhe dizifektueshem.
18. Paletat duhet te jene:
 - a. Te reja druri te certifikuara/kontrolluara
 - b. Plastike te lashme;
19. 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)
20. Dyert e struktures se prodhimit duhet te mbyllen automatikisht (susta, piston) dhe te mos lejojne hyrjen e personave te paautorizuar.
21. Kompania duhet te kete pajisje matese te kalibruara
22. Kompania duhet te kete kamera dhe strukture monitorimi per te gjitha subjektet qe hyjne ne kompani.
23. Kompania duhet te sigurohet qe ashensori (montakariko) qe perdoret per produktet, te mos perdoret per personelin.
24. Kompania duhet te disponoje sinjalistike per rreziket e struktures dhe ciklin e punes.
25. Kompania duhet te disponoje manuale perdorimi per makinerite
26. Kompania duhet te kete instruksione sigurie per perdorimin e makinerive
27. Kompania duhet te kete nje pozicion te vecante per ndihmen e pare.
28. Nese duhet te perdoret Piruni, ai duhet te jete me bateri dhe duhet te kete vendin e tij te karikimit me energji.
29. Struktura duhet te kete ajrim te plote dhe te mjaftueshem.
30. Dritaret qe hapen duhet te kene rrjeta mushkonjash.
31. Kompania duhet te kete strukture te tille qe te mos lejoje depertimin e kafsheve/shpendeve dhe trupave te huaj ne siperfaqen e prodhimit.
32. Kompania duhet te kete nje back-up energjie.
33. Kompania duhet te kete nje back-up furnizimi me uje te kontrolluar brenda standarteve te higjenes
34. Kompania duhet te organizoje sa me mire strukturen, qe procedura e ngarkim -shkarkimit te menjanoje pasojat e kontakti te produktit me agentet atmosferike apo ndotja e jashtme.

*Kujdes: Piket me siper nuk marrin persiper te jete te plota sepse sipas llojit te kompanise dhe vendit ku eshte e lokalizuar mund te kete edhe kerkesa shtese.

Per nje vizite falas ne kompanine tuaj
Kontakttoni

Elvis Pazaj

Lead Auditor:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001

R.A. Soc Resp. ISCC EU/GHG Auditor

TÜV NORD CERT GmbH

Systemzertifizierung / System Certification

Am TÜV NORD Bulgaria -TUV NORD GROUP

1005 Tirana,

Albania

M +355 (0)692031015

F +355 (0)445 31015

E epazaj@tuev-nord.de