



FLETORJA ZYRTARE E REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

Botim i Qendrës së Publikimeve Zyrtare

www.qpz.gov.al

Ekstra 80

13 prill

2012

P Ë R M B A J T J A

Faqe

Udhëzim i MBUMK nr. 20, datë 25.11.2010	Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore.....	3
Udhëzim i MBUMK nr. 21, datë 25.11.2010	Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore	22
Udhëzim i MBUMK nr. 22, datë 25.11.2010	Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor	38
Udhëzim i MBUMK 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.....	49
Udhëzim i MBUMK nr. 25, datë 25.11.2010	Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit.....	89

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, kriposja, 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 praktikën 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 pranishëm të rreziqeve;

- mbijetesa 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 operacionale 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 identifikuar” 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 kritikë.

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-shqisore, 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 identifikuar 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 përfthuara 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. Metodot 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 kontrollat 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 veprimtaritë 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 PËRGJËGJËSITË 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 legjisllacionin 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:

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

ii) 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 i 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 thertoresh:

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 mospërbushjes 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 garantohet siguria ushqimore duke marrë parasysh:

a) Risqet e identikuara 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 identikuara 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) Projektimin dhe mirëmbajtjen 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 rreziqe me natyrë fizike

6. Gjatë kontrollit AKU:

a) kontrollon 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 rreziqeve 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 stadet 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 rreziqeve 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 shkaktoje 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” përfundimi 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, praktikën 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 I HACCP - Forma 2 (Parimi 1)

Produkti:		Tabela per analizimi e rrezikut		Versioni No:	
Stabilimenti:		Date:		Pergatitur nga: Ekipi i HACCP	
Hapi procesit	Pershkrimi rrezikut (Biologjik - B, Kimik - C, Fizik - P)	Ashpersia e rrezikut (I vogel) - V, I Mesem - M, I Madh - M)	Mundesia per te ndodhur (I vogel - V, I mesem - M I Madh - L	A eshte I konsiderue shem rreziku? Y/N	<i>Cilat jane masat e kontrollit te Aplikuara ne parandalimin, zhdukjen, ose uljen e rrezikut ne nje nivel te pranueshem</i>

Date: _____

Firma: _____

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

K≥0, 6= Rrezik I larte

Produkti:		Percaktimi I PKK- Pema e Vendimit		Date:	Versioni №:	PKK №
Stabilimenti:		Pergatitur nga:Ekipi i HACCP				
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 elimenuar ose zvogeluar shfaqjen e mundeshme te rrije 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 reduktoje shfaqjen e tij ne nje nivel te sigurt? Nese "Jo"- PKK (Kontrolli ne kete hap eshte i nevojshem per te parandaluar ose zvogeloje rrezikun e nje rrezik, por nuk mund te eliminoje ate.)shko ne kolonen e fundit Nese "Po" – Kjo nuk eshte PKK- identifikiko hapin e mevonshem	

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

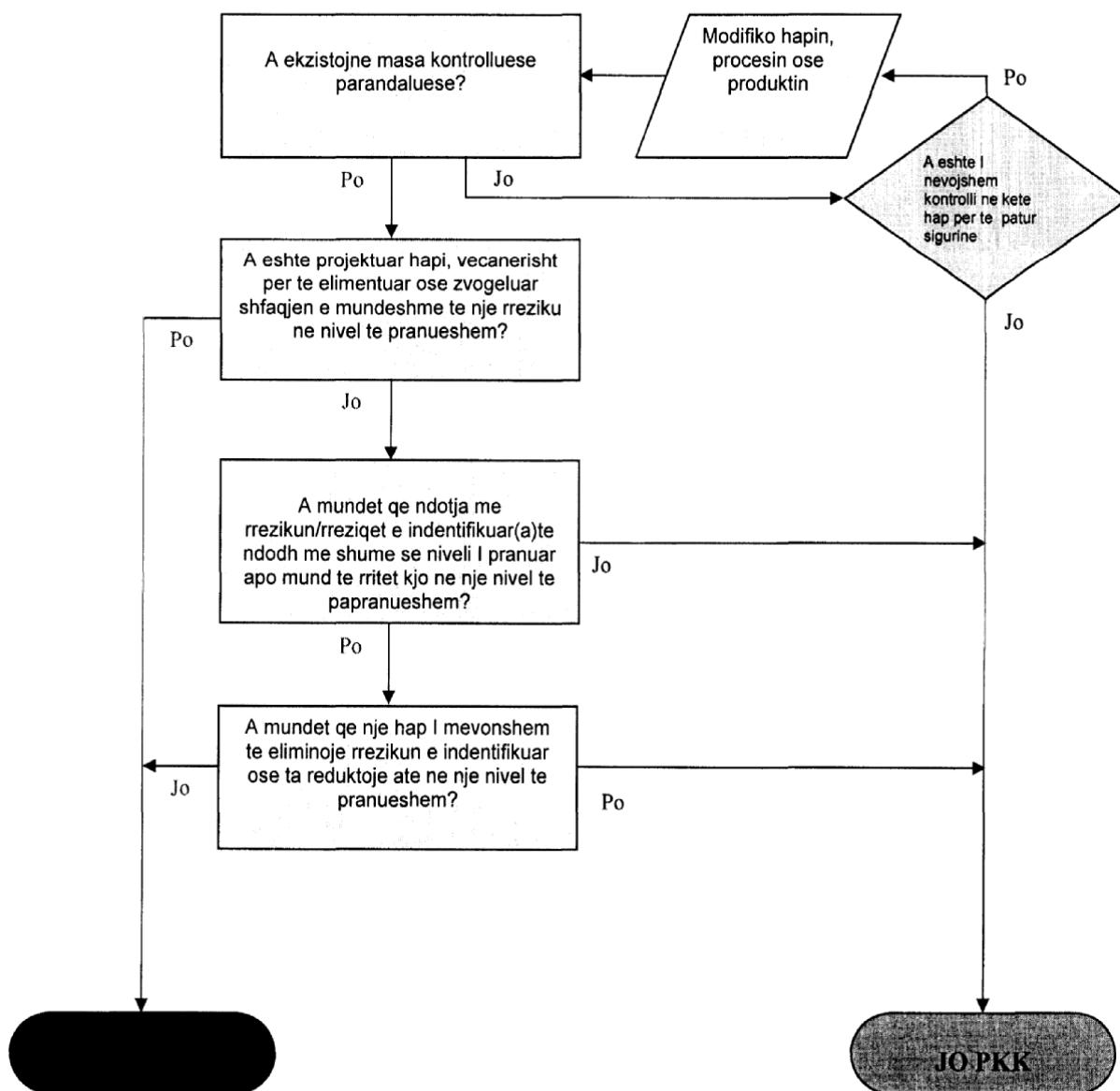
Date...

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: _____

Kufijte kritik dhe sistemi I monitorimin per cdo PKK				
Produkti:		Date:		Versioni №:
Stabilimenti:.....		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		Versioni Nr:
Stabilimenti:		Date:	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 Përgjithshëm 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: Rregjistr i Produkteve te prodhuara

Numri	Ushqimi (emri i produktit)	Numri dhe data e zbatimit të dokumentacionit teknologjik / standartet	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 te 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/



UDHËZIM
Nr. 21, datë 25.11.2010

**MBI KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS DHE KONTROLLET ZYRTARE PËR
PRODUKTET ME ORIGJINË SHTAZORE**

Ky udhëzim i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit mbështetet në nenin 23, paragrafët 1, 2, 3 dhe 4 të ligjit “Për ushqimin” nr. 9863, datë 28.1.2008 dhe nxirret në përputhje me nenin 71, paragrafi 2 i të njëjtit ligj.

UDHËZOJ:

I. TË PËRGJITHSHME

1. Qëllimi i këtij udhëzimi është të përcaktojë kërkesat e higjienës të cilat zbatohen nga operatorët e biznesit ushqimor në lidhje me prodhimin, përpunimin, depozitimin dhe transportin e vezëve dhe produkteve të tyre, këmbëve të bretkosave dhe kërmijve, yndyrat e përpunuara dhe dhjamine shtazore, stomakët e trajtuar, fshikëza dhe zorrë, xhelatinë, kolagjen, kocka dhe produkte kockash, proteina të përpunuara, gjak dhe produkte gjaku dhe mjaltë, si dhe organizimin, performancën, dhe dokumentimin e kontrolleve zyrtare të kryera nga autoritetet kompetente mbi këto.

2. Për qëllimin e këtij udhëzimi do të gjejnë zbatim përkufizimet e përcaktuara në ligjin nr. 9863 “Për ushqimin”, datë 28.1.2008 (OG nr. ... /..) dhe termat e mëposhtëm do të kenë këto kuptime:

a) “Vezë” quhen vezët me lëvozhgë, me përjashtim të vezëve me lëvozhgë të thyer, të inkubuar ose të gatuar, që janë prodhuar nga zogjtë e fermës dhe që janë të përshtatshme për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor ose për përgatitjen e produkteve të vezëve.

b) “Vezë të lëngshme” quhet përmbajtja e vezëve të papërpunuara pas heqjes së lëvozhgës.

c) “Vezë të krisura” quhen vezët me lëvozhgë të dëmtuar dhe membranë të padëmtuar.

d) “Produkte vezësh” quhen produktet e përpunuara që përftohen nga përpunimi i vezëve, ose të komponentëve të ndryshëm, ose përzierjes së vezëve, ose nga përpunimi i mëtejshëm i këtyre produkteve të përpunuara.

e) “Qendër paketimi” quhet një stabiliment ku vezët vlerësohen për cilësinë dhe peshën.

f) “Këmbë bretkose” quhen pjesët e pasme të trupit të ndara nga një prerje tërthore pas gjymtyrëve të përparme, pa të brendshme dhe pa lëkurë, të specieve RNA (familja Ranidae), të paraqitura të freskëta, të ngrira ose të përpunuara.

g) “Kërmij” quhen gastropodët tokësorë të specieve *Helix pomatia* Linne, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* dhe speciet e familjes *Achatinidae*.

h) “Yndyrë shtazore e trajtuar” quhet yndyra e nxjerrë nga trajtimi i mishit, duke përfshirë kockat, e përcaktuar për t’u përdorur për konsum njerëzor.

i) “Dhjamë” quhet mbetja që përmban proteinë, pas ndarjes së pjesshme të yndyrës dhe ujit.

j) “Xhelatinë” quhet proteina natyrale, e tretshme, xhelatinoze ose joxhelatinoze, e marrë nga hidroliza e pjesshme e kolagjenit të prodhuar nga kockat, gëzofi dhe lëkurat, tendinat dhe pejzat e kafshëve (duke përfshirë peshkun dhe mishin e shpendëve).

k) “Kolagjen” quhet produkti i bazuar në proteina të marrë nga kockat e kafshëve, pejzat, lëkurat dhe tendinat të prodhuar në përputhje me kërkesat përkatëse të këtij libri rregullash.

l) “Kolagjeni i përcaktuar për t’u përdorur për konsum njerëzor” quhet kolagjeni i përcaktuar për t’u përdorur për konsum njerëzor ose si ushqim ose i përfshirë ose i mbështjellë rreth ushqimit ose produktit që do të konsumohet nga njerëzit.

m) “Stomakë, fshikëzat dhe zorrë të trajtuara” quhen stomakët, fshikëzat dhe zorrët që janë nënshtruar një trajtimi si kriposje, nxehje ose tharje pas marrjes dhe pas pastrimit.

n) “Mjaltë” quhet substanca e ëmbël natyrale e prodhuar nga bletët *Apis mellifera* nga nektari i bimëve ose nga sekretimi i pjesëve të gjalla të bimëve ose jashtëqitja e insekteve që thithin bimët në pjesët e tyre të gjalla, të cilat i mbledhin bletët, i transformojnë duke i kombinuar me substancë specifike të vetat, i depozitojnë, dehidratojnë, magazinojnë dhe i lënë në hoje për t’u vjelë.

nj) “Autoritet kompetent” do të thotë Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe struktura inspektuese e tij.

3. Pas miratimit të këtij udhëzimi, çdo dispozitë tjetër kombëtare që përcakton rregulla për të njëjtët subjekte në një mënyrë tjetër, do të shfuqizohen.

II. KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS SË OPERATORËVE TË BIZNESIT USHQIMOR

A. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me vezët dhe produktet e vezëve.

1. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se vezët trajtohen në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

a) Në ambientet e prodhuesit, dhe deri në shitjen te konsumatori, vezët mbahen të pastra, të thata, pa aroma të pakëndshme, të mbrojtura efektivisht nga tronditjet dhe nga kontakti i drejtpërdrejtë me diellin.

b) Vezët magazinohen dhe transportohen në një temperaturë, që preferohet të jetë konstante, në mënyrë që të sigurojë ruajtjen optimale të vetive higjienike të tyre. Vezët magazinohen në ambient (ftohës) në temperaturë -0,5°C deri në +2°C. Vezët magazinohen në mënyrë që ato të jenë lehtësisht të arritshme për ekzaminim. Ekzaminimi i vezëve do të kryhet gjatë dhe pas magazinimit. Mbahen të dhëna ekzaminimi në mënyrë që të kontrollohet data e depozitimit të vezëve në ftohës dhe data e shpërndarjes.

c) Vezët shpërndahen te konsumatori brenda një afati kohor maksimal prej 21 ditësh nga prodhimi i tyre.

2. Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë që stabilimentet për prodhimin e produkteve të vezëve janë ndërtuar, paraqitur dhe pajisur në mënyrë që të sigurojnë ndarjen e operacioneve të mëposhtme:

a) larjen, tharjen dhe dezinfektimin e vezëve të papastra, ku kryhen;

b) thyerjen e vezëve, marrjen e përbërësve të tyre dhe heqjen e pjesëve të lëvozhgës dhe membranës; dhe

c) Operacione të ndryshme nga ato që referohen në paragrafin a dhe b.

3. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë vezë njoftojnë autoritetin kompetent, për qëllimin e kontrollit, brenda 12 orësh përpara nxjerrjes së vezëve në treg.

4. Vezët nxirren në treg për konsum njerëzor nëse autoriteti kompetent që ka kryer ekzaminimin në vendin e prodhimit lëshon një certifikatë për lejimin e tyre për konsum njerëzor.

5. Vezët ekzaminohen vizualisht me qëllim vlerësimin e pastërtisë së sipërfaqes dhe formës me ndriçim (me llambë) dhe nëse është e nevojshme thyhen dhe ekzaminohet përmbajtja e tyre, si dhe ekzaminimi laboratorik përkatës.

6. Në përputhje me ekzaminimin, si dhe në përputhje me rezultatet e ekzaminimit biologjik ose ekzaminime të tjera, vezët vlerësohen si:

a) Higjienikisht të përshtatshme për t’u përdorur për konsum njerëzor;

b) Higjienikisht jo të përshtatshme për t’u përdorur për konsum njerëzor;

c) Të përshtatshme me kusht për t’u përdorur për konsum njerëzor; dhe

d) Higjienikisht të përshtatshme për përpunim.

7. Higjienikisht të përshtatshme për t’u përdorur për konsum njerëzor konsiderohen vezët që kanë origjinën nga pula të shëndetshme të cilat janë të pandryshuara nga ana organoleptike.

8. Higjienikisht jo të përshtatshme për t’u përdorur për konsum njerëzor konsiderohen vezët:

a) Të infektuara me agjent tuberkulozi;

b) Të infektuara me *ssp salmonella*;



c) Janë prodhuar nga pula të trajtuara me antibiotikë dhe barna të tjera të cilat janë transportuar te vezët ose të cilat kanë marrë substancë me efekte farmakologjike për qëllime profilaktike ose ushqyese dhe sipas udhëzimeve të prodhuesit periudha e tërheqjes për përdorimin e tyre nuk ka kaluar ende;

d) Të cilat nuk korrespondojnë me dispozitat e parashikuara nga legjislacioni në fuqi mbi përkatësinë mikrobiologjike që duhet të përmbushet nga produktet e hedhura në treg;

e) Të cilat nuk korrespondojnë me dispozitat e parashikuara nga legjislacioni në fuqi mbi pesticidet dhe substancat e tjera toksike, hormonet, antibiotikët dhe mykotoksinat, që gjenden në artikujt ushqimorë;

f) Nëse identifikohet kontaminim me radionuclide mbi nivelin e lejuar të aktivitetit;

g) Ngjyra e të verdhës së tyre rezulton nga ngjyruet organik sintetik nga ushqimi;

h) Të cilat janë në proces kalbjeje;

i) Të cilat janë të mykura;

j) Të cilat përmbajnë njolla gjaku ose trupa të huaj;

k) Nëse e verdha e vezës dhe albumina janë përzier;

l) Të cilat kanë ngjyrë dhe shije të çuditshme;

m) Te të cilat embrioni është i dukshëm; dhe

n) Nëse ato kanë qenë në inkubator më shumë se 24 orë.

9. Vezët e rosës dhe vezët që dalin nga ndonjë indikator i dyshimtë i salmonelës do të jenë të përshtatshme me kusht për t'u përdorur për konsum njerëzor.

10. Vezë të përshtatshme higjienikisht për përpunim do të konsiderohen vezët:

a) Të cilat janë të deformuara dhe të krisura;

b) Te të cilat më ndriçim identifikohet se e verdha është zhvendosur në murin e brendshëm të lëvozhgës;

c) Të cilat janë të papastrat në një shkallë të lartë; dhe

d) Të cilat kanë qëndruar në inkubator jo më shumë se 24 orë.

11. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se lëndët e para të përdorura për të prodhuar produkte vezësh janë në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

a) Lëvozhgat e vezëve të përdorura në prodhimin e produkteve të vezëve janë të plota dhe nuk janë të thyera. Megjithatë, vezët e krisura përdoren për prodhimin e produkteve të vezëve nëse stabilimenti i prodhimit ose i qendrës së paketimit i shpërndan ato direkt te stabilimenti përpunues, ku duhet të thyen sa më parë të jetë e mundur.

b) Vezët e lëngshme të marra në një stabiliment të aprovuar për atë qëllim mund të përdoren si lëndë e parë. Vezët e lëngshme duhet të merren në përputhje me kërkesat e pikës 12 a, b, c, d dhe g.

12. Operatori i biznesit ushqimor garanton se të gjitha operacionet kryhen në mënyrë të tillë që të evitohet kontaminimi gjatë prodhimit, trajtimit dhe magazinimit të produkteve të vezëve, në veçanti duke siguruar përputhshmëri me kërkesat e mëposhtme:

a) Vezët nuk thyhen nëse nuk janë të pastra dhe të thata.

b) Vezët thyhen në mënyrën që pengon kontaminimin, në veçanti duke siguruar ndarje të duhur nga veprimet e tjera. Vezët e krisura procesohen sa më parë të jetë e mundur.

c) Vezët përveçse atyre të pulës, pulës së detit ose pulës afrikane trajtohen dhe përpunohen veçmas. Të gjitha pajisjet duhet të jenë të pastra dhe të dezinfektuara përpara se të bëhet përpunimi i vezëve të pulave, pulave të detit dhe pulave afrikane.

d) Përmbajtja e vezëve nuk merret nga centrifugimi ose shtypja e vezëve, dhe nuk përdoret centrifugimi për të marrë mbetjet e të bardhave të vezëve nga lëvozhgat bosh për konsum njerëzor.

e) Pas thyerjes, çdo grimcë e produktit të vezës i nënshtrohet përpunimit sa më parë të jetë e mundur për të eliminuar rreziqet mikrobiologjike ose t'i reduktojë ato në një nivel të pranueshëm. Një porcion që nuk është përpunuar mjaftueshëm mund t'i nënshtrohet menjëherë përpunimit në të njëjtin stabiliment, nëse ky përpunim e bën atë të përshtatshëm për konsum njerëzor. Kur një porcion rezulton i papërshtatshëm për konsum njerëzor, ai denatralizohet në mënyrë që të mos përdoret për konsum

njerëzor.

f) Përpunimi nuk kërkohet për të bardhat e vezëve që do t'i nënshtrohen prodhimit të albuminës së thatë ose të kristalizuar e destinuar më pas t'i nënshtrohet trajtimit me nxehtë.

g) Nëse përpunimi nuk kryhet menjëherë pas thyerjes, vezët e lëngshme ruhen të ngrira në një temperaturë jo më të lartë se 4 °C. Periudha e magazinimit përpara përpunimit me 4°C nuk duhet të kalojë 48 orë. Megjithatë, këto kërkesa nuk i aplikohen produkteve që do të çëmbëlsohen, nëse çëmbëlsimi kryhet sa më parë të jetë e mundur.

h) Produktet që nuk janë stabilizuar në mënyrë që të mbahen në temperaturën e dhomës ftohen me një temperaturë jo më të lartë se 4 °C. Produktet për ngrirje ngrihen menjëherë pas përpunimit.

13. Produktet e vezëve vlerësohen të përshtatshme për konsum njerëzor bazuar në ekzaminimet organoleptike dhe kur është e nevojshme në ekzaminimet laboratorike.

14. Produktet e vezëve vlerësohen të papërshtatshme për konsum njerëzor nëse:

- a) Janë kontaminuar me agjent zoonotik;
- b) Janë kontaminuar mekanikisht në një mënyrë të tillë që kontaminuesit me të cilët ata janë kontaminuar nuk mund të hiqen në asnjë mënyrë;
- c) Janë të ngjyrosur ose pasterizuar me pasterizues të paautorizuar;
- d) Ato kanë tipare të modifikuara organoleptike;
- e) Ato nuk korrespondojnë me dispozitat e parashikuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me tiparet mikrobiologjike që duhet të përmbushen nga produktet e nxjerra në treg;
- f) Ato nuk korrespondojnë me dispozitat e parashikuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me pesticidet dhe substancat e tjera toksike, hormonet, antibiotikët dhe mykotoksinat, që janë të pranishme tek artikujt ushqimorë; dhe
- g) Identifikohet kontaminim me radionuklide mbi nivelin e lejuar të aktivitetit.

15. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë që specifikimet analitike të mëposhtme janë përmbushur:

- a) Përqendrimi i acidit butirik 3-OH nuk kalon 10 mg/kg në lëndën e thatë të produktit të pamodifikuar të vezës.
- b) Përmbajtja e acidit laktik e lëndës së parë të përdorur për të prodhuar produkte veze nuk kalon 1 g/kg të lëndës së thatë. Megjithatë, për produktet e fermentuara, kjo vlerë duhet të jetë ajo e regjistruar përpara procesit të fermentimit.
- c) Sasia e lëvizshme të vezës së mbetur, membranat e vezëve dhe çdo grimcë tjetër në produktin e përpunuar të vezëve nuk tejkalon 100 mg/kg të produktit të vezëve.

16. Përveç kërkesave të përgjithshme për vulën e identifikimit të përcaktuar në legjislacionin në fuqi, dorëzimet e produkteve të vezëve të destinuara jo për shitje me pakicë por për përdorim si një përbërës në prodhimin e një produkti tjetër, kanë etiketë që tregon temperaturën me të cilën produktet e vezëve mbahen dhe periudhën gjatë së cilës konservimi sigurohet.

17. Në rastin e vezëve të lëngshme, etiketa e referuar në paragrafin 1 të mbajë fjalët: “produkte vezësh të papasterizuara” – trajtohet në vendin e destinacionit dhe tregon datën dhe orën e thyerjes.

18. Paketa te e cila vezët e rosës janë paketuar përmban tekstin: “Vezë rose” dhe një njoftim që ato zihen për të paktën 10 minuta.

B. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me këmbët e bretkosave dhe kërmijve

1. Operatorët e biznesit ushqimor që përgatisin këmbë bretkosash ose kërmij për konsum njerëzor sigurojnë përputhshmëri me kërkesat e mëposhtme:

- a) Bretkosat dhe kërmijtë vriten në një stabiliment të ndërtuar dhe të pajisur për atë qëllim;
- b) Janë të regjistruar nga autoriteti kompetent në përputhje me kërkesat e legjislacionit në fuqi;
- c) U nënshtrohen monitorimit nga autoriteti kompetent të kushteve të prodhimit dhe kontrolleve shëndetësore në përputhje me legjislacionin në fuqi; dhe
- d) Kryejnë vetëm kontrolle në përputhje me dispozitat e legjislacionit në fuqi.



2. Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë se përgatitja e këmbëve të bretkosës është në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

a) Bretkosat janë therur, t'i ketë dalë gjaku, përgatitur dhe aty ku është e nevojshme, janë ftohur, ngrirë, përpunuar, paketuar dhe magazinuar në stabilimentet që përmbushin kërkesat e legjislacionit në fuqi.

b) Këmbët e bretkosës i nënshtrohen kontrolleve organoleptike të kryera me anën e zgjedhjes së mostrave. Nëse ekzaminimi organoleptik tregon se këmbët e bretkosës nuk janë të përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor, ato tërhiqen nga tregu dhe denatyalizohen në atë mënyrë që ato të mos ripërdoren si konsum njerëzor.

c) Një dhomë e veçantë lihet mënjanë për magazinimin dhe larjen e bretkosave të gjalla, si dhe për therjen dhe heqjen e gjakut. Vdekja e bretkosave bëhet vetëm nëpërmjet therjes në një stabiliment të aprovuar. Bretkosat të cilat gjenden të vdekura përpara therjes nuk përdoren për konsum njerëzor. Dhoma e veçantë përmbush kërkesat e legjislacionit në fuqi dhe ndahet fizikisht nga dhoma e përgatitjes.

d) Menjëherë pas përgatitjes, këmbët e bretkosave lahen në ujë të rrjedhshëm dhe të pijshëm dhe ftohen menjëherë në temperaturën e shkrires së akullit, të ngrihen në një temperaturë të paktën 18°C ose të përpunohen.

e) Vendi ku do të përpunohen këmbët e bretkosave, përcaktohen në përputhje me rregullat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

f) Në përputhje me procedurën e përcaktuar në legjislacionin në fuqi, kriteret mikrobiologjike, duke përfshirë planin e marrjes së mostrave dhe metodat e analizës, parashikohen kur është nevoja për të mbrojtur shëndetin publik.

3. Higjienikisht të përshtatshme për konsum njerëzor janë këmbët e bretkosës pa lëkurë, në veçanti këmbët e bretkosës nga bretkosa e gjelbër (*Rana Esculenta*) dhe këmbët e bretkosës nga bretkosa e vogël e kuqërremtë (*Rana Temporaria*).

4. Higjienikisht të papërshtatshme për t'u përdorur për konsum njerëzor do të jenë këmbët e bretkosave:

a) Indi muskulator i të cilave (mishi) është kafe e errët dhe i lëngshëm ose ka erë të kalbëzuar;

b) Të prekura nga parazitët;

c) Që nuk përmbushin kriteret e përcaktuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me tiparet mikrobiologjike që përmbushen nga produktet e nxjerra në treg;

d) Që nuk përmbushin kriteret e përcaktuara në legjislacionin në fuqi mbi pesticidet dhe substancat e tjera toksike, hormonet, antibiotikët dhe mykotoksinat që janë të pranishme tek artikujt ushqimorë;

e) Nëse është identifikuar nëse kontaminimet me radionukletidet janë mbi nivelin e lejuar të aktivitetit.

5. Higjienikisht të papërshtatshme si ushqim njerëzor janë këmbët e zhabave d.m.th nga bretkosat këmbët e të cilave janë më të shkurtra dhe ngjyra është më e errët sesa ngjyra e këmbëve të bretkosave të gjelbra dhe të kuqërremta.

6. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se vetëm kërmijtë e mëdhenj të gardhit (Heliy pomatia) dhe speciet *H. adspersa*, *H. arbustorium* dhe *H. nemoralis* përdoren si ushqim për njerëzit dhe se përgatitja e kërmijve është në përputhje me kërkesat e mëposhtme.

7. Për përgatitjen e mishit të kërmijve pa guaskë, atyre të gatuar dhe të përgatitur:

a) Në varësi të shkallës së veprimit, stabilimentet caktojnë dhoma ose ambiente të përshtatshme për:

i) magazinimin e materialeve paketuese dhe mbështjellëse;

ii) marrjen dhe magazinimin e kërmijve të gjallë;

iii) larjen, shpëlarjen ose zierjen, heqjen e guaskës dhe prerjen;

iv) magazinimin dhe, ku është e nevojshme, pastrimin dhe trajtimin e guaskave;

v) trajtimin me nxehtë të mishit të kërmijve, ku është e nevojshme;

vi) mbështjelljen ose paketimin e mishit të kërmillit;

vii) magazinimin e produkteve të përfunduara në vende të ftohta.

b) Kërmijtë kontrollohen përpara zierjes. Kërmijtë e vdekur nuk përgatiten për t'u përdorur për konsum njerëzor. Kërmijtë që vdesin jo nga therja në stabilimentet nuk përgatiten për konsum njerëzor.

c) Kërmijtë mund të konservohen me ngrirje. Për ngrirjen kërmijtë nxirren nga guaska dhe pastrohen nga mukusi, më pas ngrihen dhe ruhen në temperaturën jo më të lartë se - 18°C.

d) Pas heqjes së guaskës, hepatopankreasi i hequr gjatë pastrimit nuk përdoret si ushqim për njerëzit. Pas vrasjes, hepatopankreasi i kërmillit, nëse është i pranishëm ndonjë rrezik, hiqet dhe nuk përdoret për konsum njerëzor.

8. Mishi i kërmillit në guaskë përpara gatimit përmbush kushtet e përcaktuara në lidhje me mishin e kërmillit pa guaskë.

9. Për përgatitjen e kërmijve të konservuar stabilimentet përmbushin kushtet e përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

10. Në përputhje me procedurën e përcaktuar në legjislacionin kombëtar mbi kriterin mikrobiologjik, duke përfshirë planet e marrjes së mostrave dhe metodës së analizës, duhet të përcaktohen aty ku është e nevojshme të mbrohet shëndeti publik.

11. Kërmijtë u nënshtrohen një ekzaminimi organoleptik, i cili kryhet me marrjen e mostrave. Nëse ky ekzaminim tregon se mund të jetë i pranishëm ndonjë rrezik, ato nuk përdoren si ushqim njerëzor, merren masa për tërheqjen e tyre nga tregu dhe denatralizohen në mënyrë të tillë që ato të mos ripërdoren si konsum njerëzor.

12. Kërmijtë dhe këmbët e bretkosave vendosen, paketohen, magazinohen dhe transportohen sipas kushteve të përshtatshme të higjienës të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

13. Paketimi dhe mbështjellja e kërmijve dhe kontejneri i këmbëve të bretkosave mban një vulë identifikimi që përmban detajet e mëposhtme: emrin ose kodin ISO të vendit, të ndjekur nga numri i regjistrimit të stabilimentit.

14. Paketimi dhe mbështjellja e kërmijve pa guaskë ose këmbëve të bretkosave të gatuar dhe të përgatitur ose të konservuar duhet të mbajë emrin ose kodin ISO të vendit dhe numrin e regjistrimit të stabilimentit me shkrim të lexueshëm.

C. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit që merren me yndyrat shtazore të trajtuara dhe dhjamin

1. Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë se stabilimentet që mbledhin ose përpunojnë lëndë të parë për prodhimin e yndyrave shtazore të trajtuara dhe dhjamt janë në përputhje me kërkesat e mëposhtme:

a) Qendrat për mbledhjen e lëndës së parë dhe transportin e mëtejshëm për te stabilimentet përpunuese pajisen me mjetet për magazinimin e lëndëve të para në një temperaturë jo më të lartë se 7°C;

b) Çdo stabiliment përpunues është i pajisur dhe duhet të ketë:

i) ambiente frigoriferike;

ii) dhomë shpërndarje, vetëm në rast se stabilimenti i shpërndan yndyrat shtazore të trajtuara vetëm në cisterna; dhe

iii) nëse është e nevojshme, pajisje të përshtatshme për përgatitjen e produkteve që konsistojnë në yndyra shtazore të përpunuara të përziera me artikuj të tjerë ushqimorë ose erëza;

c) Megjithatë, ambientet frigoriferike të kërkuara në përputhje me paragrafët a dhe b pika (1) nuk janë të nevojshme nëse masat për furnizimin e lëndëve të para garantojnë se ato nuk magazinohen ose transportohen asnjëherë pa ftohje aktive ndryshe nga sa është parashikuar në pikën 3 germa "d" të kërkesat e higjienës për përgatitjen e yndyrës shtazore të trajtuar dhe dhjamt.

2. Operatorët e biznesit ushqimor që përgatisin yndyra shtazore të trajtuara dhe dhjamë duhet të garantojnë përmbushjen e kërkesave të mëposhtme.

3. Kushtet e lëndëve të para:



a) Merren nga kafshë të cilat janë therur në një thertore, dhe të cilat janë konsideruar të përshtatshme për t'u përdorur si konsum për njerëzit duke ndjekur inspektimin *ante-mortem* dhe *post-mortem*;

b) Përbëhen nga ind dhjamos ose kockat, të cilat janë të pastra nga gjaku ose papastërtitë;

c) Dalin nga stabilimente të regjistruara ose të aprovuara në përputhje me legjislacionin në fuqi; dhe

d) Transportohen, dhe magazinohen deri në trajtim, në kushte higjienike dhe në një temperaturë të brendshme jo më të lartë se 7 °C. Megjithatë, lëndët e para magazinohen dhe transportohen pa ftohje aktive nëse përpunohen brenda 12 orëve pas orës që ato janë marrë.

4. Është i ndaluar përdorimi i tretësve gjatë trajtimit.

5. Kur yndyra për trajtim është në përputhje me standardet e përcaktuara në paragrafin 4, yndyrë shtazore trajtuar që përgatitet në përputhje me paragrafët 3 dhe 4 rafinohet në të njëjtin stabiliment ose në një stabiliment tjetër me qëllim përmirësimin e cilësisë së tij fiziko-kimike.

6. Yndyra shtazore e trajtuar, në varësi të tipit, përmbush standardet e mëposhtme:

	Ripërtypësit			Derri			Yndyra të tjera shtazore	
	Dhjamë i ngrënshtëm		Dhjami për përpunim	Yndyrë e ngrënshtme		Dhjamë derri dhe yndyra të tjera për përpunim	I ngrënshtëm	Për përpunim
	Premier jus (1)	Tjetër		Lard (2)	Other			
FFA (m/m % acid oleik) maksimumi	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxidi maksimumi	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Papastërtitë e patretshme totale	Maksimumi 0,15 %			Maksimumi 0,5 %				
Era, shija, ngjyra	Normal							

- (1)Yndyra shtazore e përpunuar e marrë nga trajtimi në temperaturë të ulët i dhjamt të freskët të zembrës, *peritoneumi*, veshkat, *mezenteriumi* i gjedhit dhe dhjamë nga dhomat e prerjes.

- (2)Yndyra shtazore e përpunuar e marrë nga indi dhjamos i derrave.

7. Dhjamërat që do të përdoren si konsum njerëzor depozitohen në përputhje me kërkesat e mëposhtme të temperaturës:

a) Kur dhjamërat janë trajtuar në një temperaturë jo më të lartë se 70°C, ato magazinohen:

i) Në një temperaturë jo më të lartë se 7°C për një periudhë jo më të gjatë se 24 orë; ose

ii) Në një temperaturë jo më të lartë se -18 °C.

b) Kur dhjamërat janë trajtuar në një temperaturë më të lartë se 70°C dhe kanë përmbajtje lagështie 10% (m/m) ose më shumë, magazinohen:

i) në një temperaturë jo më të lartë se 7°C për një periudhë jo më të gjatë se 48 orë ose një raport kohë/temperaturë që jep një garanci ekuivalente; ose

ii) në një temperaturë jo më të lartë se -18°C.

c) Kur dhjamërat janë trajtuar në një temperaturë më të lartë se 70°C dhe kanë përmbajtje lagështie më pak se 10% (m/m), nuk ka kërkesa specifike.

8. Kur autoriteti kompetent konsiderohet i përshtatshëm, operatorët e biznesit ushqimor që merren me import, eksport, ose hedhjen në treg garantojnë se në rast se ka pasur një shpërthim të një sëmundjeje të rëndë ngjyresë në rajonin e origjinës brenda 12 muajve të shkuar çdo dorëzim i dhjamt ose yndyrave të trajtuara shoqërohet me një certifikatë që deklaron se dhjami ose yndyrat e trajtuara i janë nënshtruar njërit prej proceseve me nxehje si më poshtë:

- a) të paktën 70°C për të paktën 30 minuta; ose
- b) të paktën 90°C për të paktën 15 minuta; ose
- c) një temperaturë minimale prej 80 °C në një sistem të vazhdueshëm trajtimi;

9. Aty ku dhjami i yndyrave të trajtuara paktohet, paktohen në kontejnerë të rinj dhe të gjitha masat paraprake janë marrë në mënyrë që të parandalohet rikontaminimi i tyre.

10. Kur synohet transporti në sasi të mëdha, tubat, pompat, dhe cisternat përdoren për transportin e produkteve nga fabrika prodhuese ose direkt në mjetet e transportit ose te cisternat ose te stabilimentet, janë inspektuar dhe pastruar përpara përdorimit.

D. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me stomakë të trajtuar, fshikëza dhe zorrë

1. Operatorët e biznesit ushqimor që trajtojnë stomakë, fshikëza dhe zorrë garantojnë përputhshmëri me kërkesat e mëposhtme:

- a) Zorrët e kafshëve, fshikëzat dhe stomakët duhet:
 - i) të rrjedhin nga kafshë të cilat janë therur në thertore, dhe të cilat janë të përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor pas inspektimit *ante-mortem* dhe *post-mortem*;
 - ii) të jenë kriposur, trajtuar me nxehje ose tharë; dhe
 - iii) pas trajtimit të referuar në pikën b, që i nënshtrohen masave efektive për të parandaluar rikontaminimin.

b) Stomakët e trajtuar, fshikëzat dhe zorrët që nuk mund të mbahen në temperaturën e ambientit të magazinohen të ftohura duke përdorur ambiente të zgjedhura për atë qëllim deri në shpërndarjen e tyre. Në veçanti, produktet që nuk janë kriposur ose tharë të ruhen në një temperaturë jo më të lartë se 3°C.

2. Të brendshmet e kafshëve si stomakët, fshikëzat dhe zorrët të nxirren në treg të shoqëruara nga një dokument tregtar që specifikon fabrikën e origjinës e cila është miratuar nga autoriteti kompetent.

3. Të brendshmet e kafshëve si stomaku, fshikëzat dhe zorrët importohen të shoqëruara nga një certifikatë e lëshuar dhe e nënshkruar nga një veteriner zyrtar i vendit eksportues, me tekst:

- i) të brendshmet vijnë nga fabrika të aprovuara nga autoriteti kompetent i vendit eksportues;
- ii) të brendshmet janë pastruar, ndarë dhe ose janë kriposur ose regjur, ose si alternativë për kriposjen dhe regjen, janë tharë pas ndarjes;
- iii) pas trajtimit në pikën b, hapa efektive janë marrë për të parandaluar rikontaminimin e të brendshmeve.

E. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit që merren me xhelatinë dhe kolagjen

1. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se xhelatina dhe kolagjeni që përdoret si konsum njerëzor të vijë nga stabilimente që:

- a) Janë në përputhje me kushtet e përcaktuara në legjislacionin në fuqi;
- b) Janë të regjistruara nga autoriteti kompetent;
- c) I nënshtrohen mbikëqyrjes së kushteve të prodhimit nga autoriteti kompetent;
- d) Kryejnë një program të vetëkontrollit të fabrikës në përputhje me legjislacionin në fuqi;
- e) Mbajnë të dhëna për dy vjet mbi burimet e të gjitha lëndëve të para që hyjnë dhe për të gjitha produktet që dalin;

f) Prezantojnë dhe zbatojnë një sistem që mundëson lidhjen e çdo sasive produkti të dërguar, dorëzimet e lëndëve të para që hyjnë, kushtet e prodhimit dhe kohën e prodhimit.

2. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë xhelatinë dhe kolagjen për konsum njerëzor mund të përdorin lëndët e para si më poshtë:

- i) kockat;
- ii) gëzofi dhe lëkura e kafshëve ripërtypëse të mbarështuara në fermë;
- iii) lëkura e derri;
- iv) lëkura e pulës;
- v) tendinat dhe ligamentet;



vi) lëvorja dhe lëkura e kafshëve të egra; dhe

vii) lëkura dhe kockat e peshkut.

3. Përdorimi i gëzofëve dhe lëkurave është i ndaluar në rast se ato i janë nënshtruar ndonjë procesi ngjyrosjeje, pavarësisht nëse është përfunduar ose jo ky proces.

4. Lëndët e para të listuara në paragrafin 2 pikat (i) deri (vii) dalin nga kafshë të cilat janë therur në një thertore, karkasa e të cilave është e përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor pas inspektimit *ante-mortem* dhe *post-mortem*.

5. Lëndët e para dalin nga stabilimente të regjistruar ose të aprovuar në përputhje me legjislacionin në fuqi.

6. Qendrat e mbledhjes dhe ngjyrosjes mund të sigurojnë lëndë të parë për prodhimin e xhelatinës së përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor nëse autoriteti kompetent i autorizon ato specifikisht për këtë qëllim dhe ato përmbushin kërkesat e mëposhtme:

i) Kanë dhoma magazinimi me dysHEME të forta dhe mure të lëmuara që mund të pastrohen dhe dezinfektohen lehtësisht dhe, ku është e nevojshme, të pajisen me ambiente frigoriferike.

ii) Dhomat e magazinimit mbahen në kushte të mira pastërtie dhe riparimi, në mënyrë që ato të mos përbëjnë burim kontaminimi për lëndët e para.

iii) Nëse lënda e parë nuk është në përputhje me dispozitat në zbatim për xhelatinën dhe kolagenin depozitohet dhe/ose përpunohet në këto ambiente, ndahen nga lënda e parë e caktuar për prodhimin e xhelatinës dhe kolagenit gjatë periudhës së marrjes, magazinimit, përpunimit dhe shpërndarjes.

iv) Ato duhet të inspektohen nga autoriteti kompetent në intervale të rregullta në mënyrë që të garantojnë se pikat (i), (ii) dhe (iii) po respektohen dhe të kontrollojnë dokumentet dhe/ose certifikatat shëndetësore të cilat lejojnë gjurmimin e origjinës së lëndës së parë.

7. Përdorimi i kockave të marra nga kafshët ripërtypëse të lindura, të rritura dhe të therura në vendet që i përkasin kategorisë 4 në lidhje me statusin e riskut gjeografik BSE është i ndaluar për prodhimin e xhelatinës.

8. Lëndët e para të listuara në pikën (i) deri (vii) vijnë nga thertoret, fabrikat e prerjes, stabilimentet e përpunimit të mishit, fabrikat e përpunimit të kafshëve të egra, fabrikave për heqjen e dhjavit nga kockat, ngjyruarit, qendrat e mbledhjes, dyqanet e pakicës, ose ambientet pranë pikave të shitjes ku prerja dhe magazinimi i mishit dhe mishit të pulës bëhet me qëllimin e vetëm të furnizimit direkt të konsumatorit përfundimtar.

9. Përdorimi i lëndëve të para nga fabrikat që heqin dhjamin nga kockat e kafshëve ripërtypëse për prodhimin e kolagenit është i ndaluar.

10. Transporti i lëndëve të para të destinuara për prodhimin e xhelatinës dhe kolagenit kryhet sipas kushteve të pastërtisë duke përdorur mjetet e duhura të transportit.

11. Në vend të markës së identifikimit të parashikuar nga legjislacioni në fuqi, një dokument që tregon përcaktimin e origjinës dhe informacionin për dorëzimin shoqëron lëndët e para gjatë transportit, kur i shpërndahen një qendre grumbullimi ose ngjyrosjeje dhe kur i dorëzohen stabilimenteve për përpunimin e xhelatinës/kolagenit.

12. Lëndët e para transportohen dhe magazinohen të ftohta ose të ngrira përveçse kur përpunohen brenda 24 orësh pas nisjes. Megjithatë, kockave që i është hequr dhjami, të thara, të kripura ose oseina, dhe gëzofë të tharë dhe trajtuar me fi, si dhe gëzofët dhe lëkurat e trajtuara me alkali ose acid mund të transportohen dhe magazinohen në temperaturën e ambientit.

13. Dhomat e magazinimit mbahen në kushte të mira pastërtie dhe riparimi, në mënyrë që ato të mos përbëjnë një burim kontaminimi për lëndët e para.

14. Gjatë transportit dhe në kohën e shpërndarjes pranë qendrave të grumbullimit, fabrikave të lyerjes dhe përpunimit, lëndët e para shoqërohen nga një dokument tregtar që specifikon fabrikën e origjinës e cila aprovohet nga autoriteti kompetent.

15. Procesi i prodhimit për xhelatinën garanton se:

a) I gjithë materiali kockor i ripërtypësve që merret nga kafshët e lindura, të rritura ose të therura në vendet ose rajonet e klasifikuara me mundësi të vogël të BSE-së i nënshtrohet një procesi i cili garanton se është grimcuar imët dhe i është hequr dhjami me ujë të nxehtë dhe është trajtuar me acid hidroklorik të holluar me përqendrim minimal prej 4 % dhe $\text{pH} < 1,5$ gjatë një periudhe prej të paktën dy ditësh, i ndjekur nga një trajtim alkalinesh të solucionit gëlqeror të ngopur ($\text{pH} > 12,5$) për një periudhë prej të paktën 20 ditë me një hap sterilizues nga 138 deri 140 °C gjatë katër sekondave ose nga çdo proces i aprovuar ekuivalent;

b) Lëndët e tjera të para i nënshtrohen një trajtimi me acid ose alkal, të ndjekur nga një ose më shumë shpëlarje. Ph duhet të rregullohet rrjedhimisht. Xhelatina nxirret me nxehtë një ose disa herë me radhë, e ndjekur nga purifikimi me anën e filtrimit dhe sterilizimit.

16. Pasi i është nënshtuar procesit të listuar në paragrafin 15 (a), xhelatina mund t'i nënshtrohet një procesi tharjeje dhe, aty ku është e nevojshme, një procesi pluhurizimi ose laminimi.

17. Përdorimi i konservatëve, përveçse dioksidit të sulfurit dhe peroksidit të hidrogjenit, është i ndaluar.

18. Nëse një operator i biznesit ushqimor që prodhon xhelatinë përmbush kërkesat që i aplikohen xhelatinës që është e përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor në lidhje me të gjithë xhelatinën që ajo prodhon, mund të prodhojë dhe magazinojë xhelatinë që nuk është e përshtatshme për t'u përdorur si konsum njerëzor në të njëjtin stabiliment.

19. Kolagjeni prodhohet nga një proces që garanton se lënda e parë i nënshtrohet një trajtimi që përfshin larjen, rregullimin e pH duke përdorur acid ose alkal të ndjekur nga një ose më shumë shpëlarje, filtrim dhe shtrydhje ose nga një proces i aprovuar ekuivalent.

20. Pasi i nënshtrohet procesit të referuar në paragrafin 19, kolagjeni mund t'i nënshtrohet një procesi tharjeje.

21. Nëse një operator biznesi ushqimor që prodhon kolagjen përmbush kërkesat që i aplikohen kolagjenit të përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor në lidhje me të gjithë kolagjenin që prodhon, mund të prodhojë dhe magazinojë kolagjen që nuk është i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor në të njëjtin stabiliment.

22. Përdorimi i konservantëve përveç atyre të lejuar sipas legjislacionit në fuqi është i ndaluar.

23. Operatorët e biznesit ushqimor garantojnë se xhelatina dhe kolagjeni është në përputhje me kriteret mikrobiologjike dhe kufijtë e mbetjeve të përcaktuara në tabelën e mëposhtme. Por aty ku është e nevojshme të arrihen produktet e dëshiruara si të brendshme me bazë kolagjeni, asnjë limit lagështie dhe hiri nuk do të aplikohet.

Parametrat mikrobiologjike	Limiti
Totali <i>aerobic bacteria</i>	103/g
<i>Coliforms</i>	(30 .C) 0/g
<i>Coliforms</i>	(44,5 .C) 0/10 g
<i>Anaerobic sulphite-reducing</i>	
bakteria (pa prodhim gazi)	10/g
<i>Clostridium perfringens</i>	0/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	0/g
Salmonela	0/25 g

Mbetja	Limiti
As	1 ppm
Pb	5 ppm
Cd	0,5 ppm
Hg	0,15 ppm
Cr	10 ppm
Cu	30 ppm



Zn 50 ppm

SO₂ (Reith Williams) 50 ppm

H₂O₂ (European Pharmacopoeia
1986 (V₂O₂) 10 ppm

24. Xhelatina dhe kolagjeni që është i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor mbështillet, paketohet, magazinohet dhe transportohet sipas kushteve të përshtatshme të higjienës, në veçanti:

a) Një dhomë siguron magazinimin, mbështjelljen dhe materialet paketuese;

b) Mbështjellja dhe paketimi duhet të bëhen në një dhomë ose një vend të caktuar për atë qëllim.

25. Mbështjelljet dhe paketat që përmbajnë xhelatinë mbajnë një markë identifikimi me të dhënat e mëposhtme:

a) Emrin ose kodin ISO të vendit, të ndjekur nga numri i regjistrimit të stabilimentit; dhe

b) Të përmbajë fjalët xhelatinë për t'u përdorur si konsum njerëzor dhe datën e përgatitjes dhe numrin e serisë.

26. Xhelatina dhe kolagjeni shoqërohen gjatë transportimit nga një dokument tregtar, i cili përmban fjalët "Xhelatinë për konsum njerëzor" dhe datën e përgatitjes d.m.th. "Koalgjen i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor" dhe datën e përgatitjes dhe numrin e serisë.

27. Autoriteti kompetent garanton se xhelatina dhe kolagjeni i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor importohet vetëm nëse:

a) Vjen nga vende të huaja të cilat janë të aprovuara për eksport;

b) Vjen nga stabilimente që përmbushin kushtet e përcaktuara në E, pika 1;

c) Është prodhuar nga lëndë e parë që përmbush kërkesat e pikës 2;

d) Është prodhuar në përputhje me kushtet e përcaktuara në pikat 3 dhe 4;

e) Përmbush kriteret dhe kërkesat e pikës 23;

f) Mban në mbështjellëse dhe paketim një markë identifikimi që jep të dhënat e mëposhtme: referencën e kodit ISO të vendit të origjinës të ndjekur nga numri i regjistrimit të stabilimentit; dhe

g) Shoqërohet nga një certifikatë e lëshuar nga autoriteti kompetent i vendit të origjinës që vërteton kërkesat e përmendura në pikat b, c, d dhe e me sipër.

28. Certifikatat e shëndetit të referuara në paragrafin 27 pika g më sipër përbëhet në një faqe, dhe hartohet në gjuhën zyrtare të vendit të eksportit në shqip dhe/ose anglisht.

F. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me produktet e tjera me origjinë shtazore

1. Pa cenuar ndonjë kufizim të caktuar në lidhje me BSE-në ose me kufizime të tjera mbi ushqimin e proteinës ripërtypëse për ripërtypësit, produktet e proteinës shtazore të përpunuar:

a) Për sa i përket tregtisë, i nënshtrohen prodhimit të dokumentit ose certifikatës të siguruar nga legjislacioni në fuqi, që përcakton se kërkesat e legjislacionit kombëtar janë përmbushur;

b) Për sa i përket importeve, i nënshtrohen:

i) Prodhimit të një certifikate shëndetësore, të nënshkruar nga veterineri zyrtar i vendit të origjinës që deklaron se:

- Produktet përmbushin kërkesat e legjislacionit në fuqi;

- Çdo masë parandaluese është marrë pas trajtimit për të parandaluar kontaminimin e produktit të trajtuar;

- Mostrat janë marrë dhe testuar për salmonelë kur dërgesa ka lënë vendin e origjinës;

- Rezultatet e këtyre testeve janë negative;

ii) Kontrollit të dokumenteve të certifikatës së referuar në pikën 3, për marrjen e mostrave nga autoriteti kompetent në pikën e inspektimit të kufirit:

ii.i të çdo dorëzimi të produkteve të dorëzuara në sasi të madhe;

ii.ii në rastin e dorëzimit të produkteve të paketuara në fabrikën prodhuese.

c) Lëshimit për qarkullim të lirë në vendin e dërgimit të proteinës shtazore të përpunuar, për të provuar se rezultatet e marrjes së mostrave të kryera në përputhje me pikën b(i) paragrafi i tretë, kanë dalë negative, nëse është e nevojshme pas ripërpunimit;

1. Rregullat kombëtare që ekzistojnë në datën e hyrjes në fuqi të këtij libri rregullash në lidhje me kërkesat e aplikueshme për sa i përket BSE-së dhe skarpi për proteina shtazore mbahet në pritje të vendimit në varësi të tipit të trajtimit me nxehtë që ka aftësi për të shkatërruar agjentin përgjegjës. Tregtia dhe importi i ushqimeve të mishit dhe të kockave do t'i nënshtrohen klauzolave të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

2. Autoriteti kompetent mund të kryejë marrje mostrash të rastësishme të dërgesave në sasi të madhe që e kanë origjinën në një vend të huaj nga i cili gjashtë teste të njëpasnjëshme kanë rezultuar negative. Kur gjatë njërit prej këtyre kontrolleve një rezultat ka dalë negativ, autoriteti kompetent i vendit të origjinës informohet në mënyrë që të marrë masat e duhur për të ndrequr situatën. Këto masa vihen në vëmendjen e autoritetit kompetent përgjegjës për kontrollet e importit. Në rast të një rezultati tjetër pozitiv nga i njëjti burim, teste të mëtejshme kryhen për të gjitha dorëzimet nga i njëjti burim deri në momentin që kërkesat e përcaktuara në fjalinë e parë të jenë përmbushur.

3. Operatorët e biznesit ushqimor të rezultateve të marrjes së mostrave të kryera të të gjitha dërgesat të cilat i janë nënshtruar marrjes së mostrave.

4. Kur një dërgesë rezulton pozitiv ndaj salmonelës, ose ajo është:

a) rieksportuar nga vendi;

b) përdorur për qëllime të ndryshme nga ushqim për kafshët, në këtë rast, dërgesa mund të lërë pikën e kontrollit kufitar ose depon e magazinimit vetëm me kusht që të mos përfshihet në ushqimin e kafshëve;

c) ripërpunuar në një fabrikë trajtimi të aprovuar në përputhje me legjislacionin kombëtar ose çdo fabrikë të aprovuar për dekontaminim. Lëvizja nga pika e kontrollit kufitar ose depo e magazinimit do të kontrollohet me leje nga autoriteti kompetent dhe dërgesa nuk do të lëshohet deri në momentin e trajtimit, testimi për salmonelë nga autoriteti kompetent dhe rezultati negativ i marrë.

5. Tregtia e gjakut të freskët të thundrakëve dhe të shpendëve për t'u përdorur si konsum njerëzor i nënshtrohet kushteve të shëndetit të kafshëve që aplikohen për tregtimin e mishit të freskët të specieve përkatëse në përputhje me klauzolat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

6. Tregtia e produkteve të gjakut për t'u përdorur si konsum njerëzor i nënshtrohet kushteve të shëndetit të kafshëve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me mishin e kafshëve të gjahut të rritura në fermë.

7. Importi i gjakut të freskët të thundrakëve shtëpiakë për t'u përdorur si konsum njerëzor është i ndaluar. Importi i gjakut të freskët të shpendëve shtëpiakë për t'u përdorur si konsum njerëzor i nënshtrohet kushteve shëndetësore të kafshëve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi. Importet e gjakut të pastër të kafshëve të gjahut të rritura në fermë për t'u përdorur si konsum njerëzor i nënshtrohet kushteve shëndetësore të kafshëve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me mishin e kafshëve të gjahut të rritura në fermë.

8. Importet e produkteve të gjakut prodhuar për konsum njerëzor, u nënshtrohen kushteve të shëndetit të kafshëve të aplikueshme për produktet e mishit të specieve përkatëse të parashikuara në legjislacionin në fuqi, pa cenuar rregullat mbi produktet proteinike shtazore të përpunuara nga gjaku referuara në pikat 4 dhe 6

G. Kërkesat e higjienës për operatorët e biznesit ushqimor që merren me mjaltë

1. Tipat kryesorë të mjaltit janë si më poshtë:

a) Sipas origjinës:

i) mjaltë lulësh ose mjaltë nektari i marrë nga nektari i bimëve; dhe

ii) nektar quhet mjalti i marrë kryesisht nga jashtëqitja e insekteve gjethengrënëse (Hemiptera) në pjesën e gjallë të bimëve ose sekrecionet e pjesëve të gjalla të bimëve;

b) Sipas mënyrës së prodhimit dhe/ose prezantimit:



i) mjaltë hojesh quhet mjaltë i depozituar nga bletët në hojet e freskëta të ndërtuara nga larvat ose hoje të holla të bëra vetëm nga dylli i bletëve dhe që shiten në hoje të plota të vulosura ose pjesë të këtyre hojeve;

ii) një hoje mjalti e prerë në copa quhet mjalti që përmban një ose më shumë pjesë hojesh;

iii) mjaltë i tharë quhet mjalti i marrë nga tharja e hojeve;

iv) mjaltë i ekstraktuar quhet mjalti i marrë nga centrifugimi i hojeve;

v) mjaltë i presuar quhet mjalti i marrë nga presimi i hojeve me ose pa aplikim të moderuar të nxehtësisë që nuk i kalon 45 °C;

vi) Mjaltë i filtruar quhet mjalti që merret duke i hequr lëndën e huaj inorganike ose lëndën organike në mënyrë të tillë që të rezultojë heqjen e polenit.

c) Mjalti për gatim është mjalti i përshtatshëm për përdorim industrial si ingredient në artikuj të tjerë ushqimorë që më pas mund të përpunohen:

i) të kenë shije ose aromë të pakëndshme; ose

ii) kanë filluar të fermentohen ose janë fermentuar; ose

iii) janë mbinxehur.

2. Kur nxirret në treg si mjaltë ose përdoret në çdo produkt të përshtatshëm si konsum njerëzor, mjaltit nuk i shtohet ndonjë përbërës ushqimor, duke përfshirë aditivë ushqimorë, dhe as aditivë të tjerë përveçse mjaltit. Mjalti duhet, sa më shumë të jetë e mundur, të jetë pa lëndë organike ose inorganike të huaja në përbërjen e tij. Me përjashtim të seksionit G paragrafi b, nuk duhet të ketë shije ose aroma të huaja, të cilat kanë filluar të fermentohen, kanë një aciditet të ndryshuar artificialisht ose janë nxehur në atë masë që enzimën natyrale ose janë shkatërruar ose janë çaktivizuar në mënyrë të ndjeshme.

3. Pa cenuar pikën 1 pika (b)(vi), asnjë polen ose pjesëz përbërës e mjaltit nuk hiqet përveçse kur kjo është e pashmangshme në heqjen e lëndëve të huaja inorganike ose organike.

4. Kur hidhet në treg si mjaltë ose përdoret në çdo produkt të përshtatshëm si konsum njerëzor, mjalti përmbush kriteret e mëposhtme të përbërjes:

a) Përbërja e sheqerit:

i) Përbërja e fruktozës dhe glukozës (shuma e të dyjave):

- Mjaltë lulësh jo më pak se 60 g/100 g;

- Nektari i mjaltit i përzier me mjaltin e luleve jo më pak se 45 g/100 g.

ii) Përbërja e sukrozës:

- Në përgjithësi jo më shumë se 5 g/100 g;

- Akacia false (*Robinia pseudoacacia*), alfalfa (*Medicago sativa*), *Menzies Banksia* (*Banksia menziesii*), Dorëzonjë (*Hedysarum*), eukalipt (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia* (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*), *Citrus spp.* jo më shumë se 10 g/100 g;

- Livando (*Lavandula spp.*), borage (*Borago officinalis*) jo më shumë se 15 g/100 g.

b) Përbërja e lagështirës:

i) në përgjithësi jo më shumë se 20 %;

ii) shqopë (*Calluna*) mjaltë për gatim në përgjithësi jo më shumë se 23 %;

iii) mjaltë për gatim nga shqopa (*Calluna*) jo më shumë se 25 %.

c) Përbërja e patretshmërisë në ujë:

i) në përgjithësi jo më shumë se 0,1 g/100 g;

ii) mjaltë i presuar jo më shumë se 0,5 g/100 g.

d) Përcjellshmëria elektrike:

i) mjaltë i palistuar më poshtë, dhe përzierje e këtyre mjaltërave jo më shumë se 0,8 mS/cm;

ii) nektari dhe mjaltë gështenjash dhe përzierje e atyre të listuara më poshtë por jo më shumë 0,8 mS/cm;

iii) përjashtimet: pema e luleshtrydhes (*Arbutus unedo*), shqopa zile (*Erica*), eukalipti, Bliri (*Tilia spp.*), shqopa e re (*Calluna vulgaris*), manuka (*leptospermum*), pema e çajit (*Melaleuca spp.*).

- e) Acidi i lirë:
 - i) në përgjithësi jo më shumë se 50 ml acid për 1000 gram;
 - ii) mjaltë për gatim jo më shumë se 80 ml acid për 1000 gram.
- f) Aktiviteti *Diastase* dhe përmbajtja hydroxymethylfurfural (HMF) të përcaktuara pas procesit të përzierjes: Aktiviteti *Diastase* (shkalla Schade):
 - i) në përgjithësi, përveç mjaltit për gatim jo më pak se 8;
 - ii) mjaltë me përmbajtje të ulët enzime natyrale (p.sh. mjaltë qitroje) dhe përbërje hydroxymethylfurfural (HMF) jo më shumë se 15 mg/kg jo më pak se 3.
- g) Përbërja hydroxymethylfurfural (HMF):
 - i) në përgjithësi, përveç mjaltit për gatim jo më shumë se 40 mg/kg (që i nënshtrohet klauzolave të pikës (f), nënndarja e dytë);
 - ii) mjaltë me origjinë të deklaruar nga rajonet me klimë tropikale dhe përzierje të këtyre mjaltërave jo më shumë se 80 mg/kg.
- 4. Mjalti që përdoret si konsum njerëzor do t'i njoftohet autoritetit kompetent, për qëllimin e kontrollit, brenda 12 orësh përpara nxjerrjes në treg.
- 5. Ekzaminimi i mjaltit bëhet në mënyrë organoleptike dhe, kur të jetë e nevojshme me testimet laboratorike të duhura, dhe në varësi të rezultatit të ekzaminimeve, mjalti vlerësohet si:
 - a) Higjienikisht i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor;
 - b) Higjienikisht i papërshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor.
- 6. Mjalti është higjienikisht i përshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor nëse:
 - a) Ai rrjedh nga kolonia e bletëve që nuk vuajnë nga ndonjë sëmundje ngjitëse e bletëve;
 - b) Është organoleptikisht i pandryshuar dhe i përshtatshëm higjienikisht.
- 7. Mjalti është higjienikisht i papërshtatshëm për t'u përdorur si konsum njerëzor nëse:
 - a) Ai rrjedh nga zgjoi ku është gjetur *Melissococcus plutonius*, *acariasis* dhe *Nosema apis*;
 - b) Mblidhet nga lulet e bimëve të specieve azalea, landër dhe dafina e malit;
 - c) Është kontaminuar mekanikisht me trupa të huaj;
 - d) Është ngjyrosur ose konservuar duke përdorur substanca kimike të cilat ulin thartësinë;
 - e) Është i mykur;
 - f) Është prekur nga fermentimi me acid laktik ose acid acetik;
 - g) Ka erë dhe shije jo të zakonshme;
 - h) Nuk është në përputhje me dispozitat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi në lidhje me tiparet mikrobiologjike që përmbushen nga produktet e hedhura në treg;
 - i) Nuk është në përputhje me dispozitat e përcaktuara në legjislacionin kombëtar mbi pesticidet dhe substancat e tjera toksike, hormonet, antibiotikët dhe mykotoksinat që janë të pranishme në artikujt ushqimorë;
 - j) Është i kontaminuar me radionuklide mbi nivelin e lejuar të aktivitetit.
- 8. Emrat e produktit të referuar në tipat e mjaltit pika 1, do të aplikohen vetëm për produktet e përcaktuara aty dhe përdoren në tregti për përcaktimin e tyre. Këto emra përcaktohen nga emri i thjeshtë i produktit “mjaltë”, përveç rastit të mjaltit të filtruar, mjaltë me hoje, copë hoje më mjaltë dhe mjaltë për gatim. Megjithatë:
 - a) Në rastin e mjaltit për gatim, fjalët “vetëm për gatim” vendosen në etiketë ngjitur me emrin e produktit;
 - b) Përveçse në rastin e mjaltit të filtruar dhe mjaltit për gatim, emrat e produktit mund të shoqërohen me informacion në lidhje me:
 - i) Origjinë nga lulet ose bimët, nëse produkti vjen tërësisht ose kryesisht nga origjina e treguar dhe përmban karakteristikat organoleptike, fiziko-kimike dhe mikroskopike të origjinës;
 - ii) Origjinë rajonale, territoriale ose topografike, nëse produkti rrjedh plotësisht nga origjina e treguar;
 - iii) Krite cilësie specifike.



9. Kur mjalti për gatim përdoret si përbërës në një artikull ushqimor të përbërë, termi “mjaltë” përdoret në emrin e produktit të ushqimit të përbërë në vend të termit “mjaltë për gatim”. Megjithatë, në listën e përbërësve, termi siç është referuar në tipat e mjaltit 1 (c) përdoret.

10. Vendi ose vendet e origjinës ku mjalti është vjelë tregohen në etiketë. Megjithatë, nëse mjalti vjen nga më shumë se një vend ky tregues mund të zëvendësohet me një si më poshtë, sipas rastit:

- a) “Përzierje e mjaltërave të BE-së”,
- b) “Përzierje e mjaltërave jo të BE-së”,
- c) “Përzierje e mjaltërave të BE-së dhe jo të BE-së”.

11. Në rastin e mjaltit të filtruar dhe mjaltit për gatim, kontejnerët, paketat dhe dokumentet e tregtisë ndikojnë qartësisht në emrin e plotë të produktit, siç referohet në tipat e mjaltit, pika 1 (b) (vi), dhe (c).

III. KONTROLLET ZYRTARE

1. Autoriteti kompetent garanton se kontrollet zyrtare në lidhje me produktet me origjinë shtazore të mbuluar nga ky udhëzim ministror bëhen në përputhje me legjislacionin në fuqi.

2. Përveç kërkesave të përgjithshme të ligjit të ushqimit në lidhje me praktikën e mira të higjienës, veterineri zyrtar verifikon përputhshmërinë e vazhdueshme me procedurat e vetë operatorëve të biznesit në lidhje me çdo mbledhje, prodhim, transport, magazinim, trajtim, përpunim dhe përdorim ose heqjen e produkteve me origjinë shtazore të mbuluar nga ky udhëzim ministror, për të cilët operatorët e biznesit ushqimor janë përgjegjës.

3. Përveç kërkesave të përgjithshme të ligjit të ushqimit në lidhje me auditët e parimeve të bazuara në HACCP-së, veterineri zyrtar kontrollon që procedurat e operatorit garantojnë, në masën e duhur, që produktet me origjinë shtazore të mbuluar nga ky udhëzim ministror:

- a) nuk përmbajnë anomali ose ndryshime pato-fiziologjike; dhe
- b) nuk përmbajnë ndonjë lloj kontaminimi.

4. Veterineri zyrtar verifikon respektimin e legjislacionit përkatës në fuqi mbi mirëqenien e kafshëve, si dispozitat në lidhje me mbrojtjen e kafshëve në kohën e therjes dhe gjatë transportit.

5. Veterineri zyrtar garanton se produktet me origjinë shtazore të mbuluara nga ky udhëzim ministror mbajnë një markë identifikimi të aplikuar nga operatori i biznesit ushqimor në përputhje me ligjin e ushqimit.

6. Respektimi i kërkesave higjienike të produktit kontrollohet me kontroll fizik dhe ku është e nevojshme me teste laboratorike:

a) Veterineri zyrtar garanton marrjen e mostrave, si dhe garanton që ato janë identifikuar siç duhet dhe i janë dërguar laboratorit të duhur brenda kuadrit të zbulimit të mbetjeve të substancave të paautorizuara ose produkteve dhe kontrollit të substancave të rregulluara në përputhje me legjislacionin në fuqi;

b) Veterineri zyrtar garanton kryerjen e çdo testimi tjetër laboratorik.

7. Veterineri zyrtar regjistron dhe vlerëson rezultatet e aktiviteteve të inspektimit:

a) Nëse inspektimet shfaqin praninë e ndonjë sëmundjeje ose kushti që mund të prekë shëndetin e publikut ose të kafshëve, ose të rrezikojë mirëqenien e kafshëve, veterineri zyrtar njofton operatorin e biznesit ushqimor;

b) Kur problemi i identifikuar lind gjatë prodhimit primar, veterineri zyrtar informon veterinerin që ndjek burimin e origjinës, operatori i biznesit ushqimor përgjegjës për burimin e origjinës (me kusht që ky informacion nuk do të cenonte procedimet e mëtejshme ligjore) dhe, aty ku është e nevojshme, autoriteti kompetent përgjegjës për mbikëqyrjen e mbajtjes së origjinës ose zonës së gjuetisë;

c) Nëse kafshët në fjalë do të ishin mbarështuar në një vend të tretë, autoriteti kompetent ku është vendosur stabilimenti duhet të informohet.

8. Rezultatet e inspektimeve dhe testeve regjistrohen elektronikisht ose me shkrim.

9. Kur veterineri zyrtar, gjatë kryerjes së aktivitetit inspektues *ante-mortem* ose *post-mortem* ose çdo lloj inspektimi tjetër dyshon praninë e ndonjë agjenti infektues, veterineri zyrtar njofton menjëherë

autoritetin kompetent dhe merr të gjitha masat e nevojshme për të parandaluar përhapjen e mundshme të agjentit infektues në përputhje me legjislacionin në fuqi.

10. Kur autoriteti kompetent identifikon mospërputhje me dispozitat e parashikuara në këtë udhëzim, ai do të marrë masa për të garantuar se operatorët e biznesit ushqimor e ndreqin situatën. Kur vendoset mbi marrjen e veprimeve, autoriteti kompetent mban parasysh natyrën e mospërmbushjes dhe të dhënat e mëparshme të operatorit të biznesit ushqimor në lidhje me mospërmbushjen.

11. Ky veprim do të përfshijë, aty ku është e nevojshme, masat e mëposhtme:

a) Vendosjen e procedurave sanitare ose çdo veprim tjetër korrigjues të konsideruar të nevojshëm për të garantuar sigurinë e produkteve me origjinë shtazore ose respektimin e kërkesave ligjore përkatëse në lidhje me ushqimin, shëndetin e kafshëve ose mirëqenien e kafshëve;

b) Kufizimi ose ndalimi i hedhjes në treg, importi ose eksporti i produkteve me origjinë shtazore;

c) Monitorohet ose, nëse është e nevojshme, të urdhërohet rithirrja, tërheqja dhe/ose shkatërrimi i ushqimit;

d) Autorizimi për të përdorur ushqimin për qëllime të ndryshme nga ato që janë synuar fillimisht;

e) Pezullimi i operacioneve ose mbyllja e të gjithë ose e një pjesë e biznesit në fjalë për një periudhë të përshtatshme kohe;

f) Pezullimi ose tërheqja e aprovimit ose regjistrimit të stabilimentit;

g) Masat për dorëzimet nga vendet e treta;

h) Çdo masë tjetër që autoriteti kompetent e konsideron të përshtatshme.

12. Autoriteti kompetent i jep operatorit në fjalë, ose një përfaqësuesi:

a) Njoftim me shkrim për vendimin në lidhje me veprimet që do të merren në përputhje me pikën 12, si dhe arsyet për këtë vendim;

b) Informacion mbi të drejtën e apelit kundër këtyre vendimeve dhe të procedurës së aplikueshme dhe afateve kohore.

13. Aty ku është e nevojshme, autoriteti kompetent njofton gjithashtu autoritetin kompetent të vendit të tretë mbi vendimin e shpërndarjes.

14. Të gjitha shpenzimet e kryera në përputhje me këtë kapitull do t'i ngarkohen operatorit përgjegjës të biznesit ushqimor.

IV. DISPOZITA TË FUNDIT

1. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohet Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

2. Shkeljet e dispozitave të këtij udhëzimi përbëjnë kundërvajtje administrative dhe trajtohen si të tilla sipas përcaktimit të pikës “gj” të nenit 68 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”.

3. Ky udhëzim hyn në fuqi 15 ditë mbas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
Genc Ruli



UDHËZIM
Nr. 22, datë 25.11.2010

**PËR KUSHTET E PËRGJITHSHME DHE TË VEÇANTA TË HIGJENËS PËR
STABILIMENTET E USHQIMIT DHE OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMOR**

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, neni 23 pika 1 dhe 2 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”,

UDHËZOJ:

I. TË PËRGJITHSHME

1. Ky udhëzim përcakton kushtet e përgjithshme në fushën e higjienës së produkteve ushqimore për operatorët e biznesit ushqimor, duke u mbështetur në veçanti në parimet e mëposhtme:

- a) mbajtja e përgjegjësisë kryesore për sigurinë ushqimore nga operatori i biznesit ushqimor;
- b) garantimi i sigurisë ushqimore përgjatë gjithë zinxhirit ushqimor, duke filluar nga prodhimi primar;
- c) mbajtja e zinxhirit ftohës në kushte sigurie për ushqimet që nuk mund të magazinohen në temperaturat e ambientit, në mënyrë të veçantë për ato të ngririr;
- d) zbatimi i plotë procedurave të bazuara në parimet e sistemit HACCP, së bashku me aplikimin e praktikave të mira të higjienës, të rrisë përgjegjësinë e operatorëve të biznesit ushqimor;
- e) zbatimi i manualeve të praktikave të mira si një instrument i vlefshëm për të ndihmuar operatorët e biznesit ushqimor në mbikëqyrjen e normave të higjienës në të gjitha hallkat e zinxhirit ushqimor dhe në zbatimin e parimeve të sistemit HACCP;
- f) përcaktimi i kriterëve mikrobiologjike dhe kërkesave për kontrollin e temperaturave mbi bazën e një vlerësimi shkencor të risqeve;
- g) ushqimet e importuara u përgjigjen të paktën të njëjtave standarde higjienike të vendosura për këto produkte në Shqipëri.

2. Ky udhëzim zbatohet në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit, shpërndarjes dhe eksportit të ushqimeve, pa përjashtuar kërkesat specifike në lidhje me higjienën e ushqimeve.

3. Ky udhëzim nuk zbatohet:

- a) në prodhimin primar për përdorim vetjak;
- b) në përgatitjen, manipulimin dhe ruajtjen e ushqimeve të destinuara për konsum vetjak;
- c) në furnizimin direkt, nga prodhuesi, i sasive të vogla të produkteve primare te konsumatori përfundimtar ose te shitësit lokalë që furnizojnë direkt konsumatorin përfundimtar;
- d) në qendrat e grumbullimit që përfshihen në përkufizimin e stabilimenteve të biznesit ushqimor, vetëm sepse trajtojnë lëndë të para për prodhimin e xhelatinës ose të kolagjenëve;

4. Termat e përcaktuar në nenin 3 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, kanë të njëjtin kuptim edhe në këtë udhëzim, ndërsa me termat e mëposhtëm do të nënkuptohet:

- a) “Ekuivalenca” është aftësia për të arritur të njëjtët objektiva, si në rastin e referimeve të sistemeve të ndryshme;
- b) “Kontaminim” është prania apo futja e një kontaminanti;
- c) “Ujë i pijshëm” është ujë që përmbush kërkesat e cilësisë për t’u destinuar për përdorim human;
- d) “Ujë deti i pastër” është ujë deti apo i kripur, natyral, artificial apo i depuruar që nuk ka mikroorganizma, substanca që bëjnë keq apo plankton detar toksik, në sasi të tillë që të ndikojë direkt apo indirekt mbi cilësinë higjienike të ushqimeve;
- e) “Ujë i pastër” është ujë deti i pastër dhe ujë i ëmbël me një cilësi analoge;

f) “Konfeksionimi” është vendosja e një prodhimi ushqimor në një mbështjellje apo mbajtëse të vendosur në kontakt direkt me produktin ushqimor në fjalë, i quajtur mbështjellje apo kontenitor;

g) “Kontejner hermetikisht i mbyllur” është mbajtës i produkteve ushqimore që përdoret për të ndaluar futjen e rreziqeve brenda tij;

h) “Përpunim” është çdo veprim që provokon një modifikim thelbësor të produktit fillestar, duke përfshirë trajtimin termik, tymosjen, kripëzimin, stazhonimin, tharjen, marinimin, ekstraktimin, shtrydhjen apo një kombinim të këtyre proceseve;

i) “Produkte të patransformuara” janë produkte ushqimore që nuk u janë nënshtruar një trajtimi, përfshirë produktet që janë ndarë, seleksionuar, të bëra në feta, që u janë hequr kockat, të grirë, të rrjepura, të copëtuara, të prera, të pastruara, që u është hequr lëkura, të bluara, të mbajtura në frigorifer, të ngrira, të mbingrira apo të shkrira;

j) “Produkte të transformuara” janë produktet ushqimore të marra nga transformimi i produkteve të patransformuara. Produktet e tilla mund të përmbajnë ingredientë të nevojshëm për përpunimin e tyre, apo për t’u dhënë atyre karakteristika specifike.

II. KËRKESAT E PËRGJITHSHME DHE SPECIFIKE NË FUSHËN E HIGJENËS

1. Operatorët e biznesit ushqimor duhet të garantojnë që të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve të vëna nën kontrollin e tyre, të plotësojnë kërkesat higjienike të përcaktuara në këtë udhëzim.

2. Operatorët e biznesit ushqimor që operojnë me prodhimet primare dhe veprimet që shoqërojnë ato të listuara në shtojcën I, duhet të respektojnë kërkesat e përgjithshme në fushën e higjienës, si ato në pjesën A të shtojcës I dhe çdo kërkesë specifike të parashikuar në legjislacionin shqiptar në fuqi.

3. Operatorët e biznesit ushqimor që kryejnë të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve, të cilat vijnë pas atyre të përshkruara në pikën 2 të këtij kreu, duhet të respektojnë kërkesat e përgjithshme në fushën e higjienës të dhëna në shtojcën II dhe çdo kërkesë specifike që parashikohet nga legjislacioni shqiptar në fuqi.

4. Operatorët e biznesit ushqimor, kur është e nevojshme, marrin masa higjienike specifike, si më poshtë:

- a) të sigurojnë përputhshmërinë e produkteve ushqimore me kriteret mikrobiologjike;
- b) të kryejnë procedura të nevojshme për zbatimin e kërkesave të këtij udhëzimi;
- c) të sigurojnë respektimin e kërkesave për kontrollin e temperaturave të ushqimeve;
- d) të kryejnë mbajtjen e zinxhirit të ftohjes;
- e) të kryejnë marrjen dhe analizimin e mostrave.

5. Kriteret, kërkesat dhe objektivat referuar pikës 4 të këtij kreu zbatohen sipas kërkesave të legjislacionit shqiptar në fuqi.

III. ANALIZA E RREZIQEVE DHE PIKAVE KRITIKE TË KONTROLLIT

1. Operatorët e biznesit ushqimor implementojnë dhe mbajnë një ose më shumë procedura të qëndrueshme, bazuar mbi parimet e sistemit HACCP.

2. Parimet e sistemit HACCP janë të përcaktuara në nenin 26 të ligjit nr. 9863 datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, në rastet kur është bërë ndonjë modifikim në produkt, proces ose në cilëndo fazë tjetër operatori i biznesit ushqimor rianalizon procedurën dhe bën ndryshimet e nevojshme.

3. Pika 1 e këtij kreu zbatohet vetëm për operatorët e biznesit ushqimor që kryejnë çdo fazë të prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve pas prodhimit primar dhe operacionet që i shoqërojnë ato përcaktuar në shtojcën I.

4. Operatorët e biznesit ushqimor:

a) sipas mënyrës së kërkuar prej AKU-së, paraqesin para saj prova për përmbushjen e kërkesave të pikës 1, duke pasur parasysh llojin dhe madhësinë e biznesit ushqimor;

b) garantojnë që në të gjitha dokumentet në të cilat janë të përshkruara procedurat e zhvilluara në përputhje me këtë udhëzim të jenë në mënyrë konstante të përditësuara;

c) ruajnë çdo dokument tjetër ose regjistrim për një periudhë jo më pak se periudha e përcaktuar si jetëgjatësia minimale e produktit ushqimor.



IV. KONTROLLET ZYRTARE, REGJISTRIMI DHE APROVIMI

Operatori i biznesit ushqimor vë në dijeni AKU-në për çdo stabiliment të vendosur nën kontrollin e tij, që kryen çdo fazë të prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve me qëllim regjistrimin e këtyre stabilimenteve. Operatori i biznesit ushqimor mundëson që AKU të ketë në dispozicion në vazhdimësi informacione të përditësuara për aktivitetin e tyre, duke përfshirë çdo ndryshim të rëndësishëm në aktivitet, si dhe çdo mbyllje të stabilimenteve ekzistuese.

V. PËRPUNIMI, SHPËRNDARJA DHE PËRDORIMI I MANUALEVE

1. Manualët e praktikave të mira të punës, të higjienës dhe aplikimit të parimeve të sistemit HACCP, pasi janë përgatitur shpërndahen në sektorët e industrisë ushqimore me qëllim:

a) konsultimin me grupe të konsumatorëve, si dhe përfaqësues të subjekteve, interesat e të cilëve mund të preken në mënyrë thelbësore;

b) mbajtjen parasysh të kodeve përkatëse të praktikave të *Codex Alimentarius*;

c) mbajtjen parasysh të rekomandimeve të përcaktuara në pjesën B të shtojcës I, nëse kanë të bëjnë me prodhimin primar dhe operacionet e lidhura me të, të listuara në shtojcën I.

2. Manualët e praktikave të mira të higjienës ose të zbatimit të parimeve të sistemit HACCP konsultohen me specialistë të fushës përpara dërgimit për miratim te ministri. Objekti i një konsultimi të tillë është të analizojë domosdoshmërinë e manualeve të tilla, çfarë sjellin ata dhe argumentet për trajtim, si dhe për të siguruar që:

a) janë përgatitur duke mbajtur parasysh pikën 2 të këtij kreu;

b) përmbajtja e tyre rezulton të jetë funksionale për ata sektorë për të cilët është i destinuar; dhe

c) ato janë të përshtatshëm si manuale në përputhje me pikat 1, 2, 3, 4, 5 të kreut II dhe 1, 2, 3 dhe 4 të kreut III të këtij udhëzimi në sektorët dhe për ushqimet e mbuluara.

3. Pas miratimit të manualeve, AKU garanton shpërndarjen e tyre te përfaqësuesit e interesuar të biznesit ushqimor, duke përfshirë edhe aktorë të tjerë të shoqërisë së interesuar, si shoqata e grupe konsumatorësh.

VI. IMPORTET DHE EKSPORTET

1. Në fushën e higjienës së ushqimeve, ushqimet e importuara duhet të përmbushin kushtet e dhëna në pikat 1 deri 5 të kreut II dhe 1 deri në 4 të kreut III, të këtij udhëzimi dhe kërkesat e tjera që mund të burojnë nga legjislacioni në fuqi në fushën e ushqimit.

2. Në fushën e higjienës së ushqimeve, ushqimet e eksportuara ose të rieksporuara duhet të përmbushin kushtet e dhëna në pikat 1 deri 5 të kreut II dhe 1 deri në 4 të kreut III të këtij udhëzimi dhe kërkesat e tjera që mund të vijnë nga legjislacioni në fuqi në fushën e ushqimit.

VII. PËRSHTATJA DHE ECURIA E SHTOJCËS I DHE II

1. Shtojcat I dhe II mund të ndryshohen ose përditësohen, duke mbajtur parasysh sa më poshtë:

a) domosdoshmërinë për të bërë rishikimin e përcaktimeve të shtojcës I pjesa B pika 2;

b) eksperiencën në zbatimin e sistemeve të bazuara në sistemin HACCP;

c) zhvillimet e teknologjisë, pasojat e tyre praktike dhe ato që presin konsumatorët për sa i përket përbërjes së ushqimeve;

d) gjykimet shkencore, në mënyrë të veçantë ato të vlerësimit të rreziqeve të reja;

e) kriteret mikrobiologjike dhe ndryshimet në temperaturat e ushqimeve.

2. Pa rënë ndesh me kërkesat e këtij udhëzimi mund të përshtaten masa të veçanta, në zbatim të kërkesave të shtojcës II.

Këto masa të veçanta kanë si objektiv:

i) të lejojnë përdorimin e pandaluar të metodave tradicionale në çfarëdolloj faze të prodhimit, përpunimit apo shpërndarjes së ushqimeve; apo

ii) të mbajnë parasysh nevojat e operatorëve të biznesit ushqimor të vendosura në rajone, subjekt të lidhjeve të veçanta gjeografike.

Në raste të tjera, ato zbatohen vetëm për ndërtimin, për skemën dhe pajisjet e stabilimenteve.

VIII. DISPOZITA TË FUNDIT

1. Rregullorja nr. 3, datë 17.3.2006 “Mbi higjienën e produkteve ushqimore”, shfuqizohet.
2. Urdhri nr. 302 datë 29.7.2005 “Për miratimin e rregullores “Mbi higjienën e produkteve ushqimore””, shfuqizohet.
3. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.
4. Ky udhëzim hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
Genc Ruli

SHTOJCA I PRODHIMI PRIMAR

PJESA A KËRKESAT E PËRGJITHSHME HIGJENIKE PËR PRODHIMIN PRIMAR DHE VEPRIMET SHOQËRUESE

I. FUSHA E ZBATIMIT

1. Kjo shtojcë zbatohet në prodhimin primar dhe veprimet që lidhen me të si:
 - a) transporti, magazinimi dhe përpunimi i produkteve primare në vendin e prodhimit, në kushte që nuk ndryshojnë thelbësisht natyrën e tyre;
 - b) transporti i kafshëve të gjalla, kur është e nevojshme për arritjen e objektivave të këtij udhëzimi; dhe
 - c) transporti për dorëzimin e produkteve primare, natyra e të cilave nuk është thelbësisht e dëmtuar, nga vendi i prodhimit në një stabiliment, në rast të produkteve me origjinë bimore, produkteve të peshkimit dhe të gjuetisë.

II. KËRKESA NË FUSHËN E HIGJENËS

1. Operatori i biznesit ushqimor siguron mbrojtjen e produkteve primare nga kontaminimi, duke pasur parasysh proceset e mëtejshme të trajtimit të të cilave ai u nënshtrohet.
2. Operatori i biznesit ushqimor zbaton legjislacionin në fuqi mbi kontrollin e riskut në prodhimin primar dhe veprimtari të lidhura me të, përfshirë:
 - a) masat e kontrollit, të kontaminimit që shkaktohen nga ajri, toka, uji, ushqimet për kafshët, plehra kimike dhe organike, produktet mjekësore veterinerë, produktet e mbrojtjes së bimëve dhe biocidet, si dhe ruajtjen, trajtimin dhe asgjësimin e mbetjeve; dhe
 - b) masat që lidhen me shëndetin dhe mirëqenien e kafshëve dhe shëndetin e bimëve që shkaktojnë pasojë në shëndetin e njerëzve, duke përfshirë programet për monitorimin dhe kontrollin e zoonozave dhe agjentëve zoonotikë.
3. Operatori i biznesit ushqimor që mbarështon, vjel apo gjuan kafshë ose prodhon produkte ushqimore primare me origjinë shtazore, ndërmerr masat e mëposhtme:
 - a) Mban pastër dhe nëse është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton në mënyrën e përshtatshme me dezinfektantë të miratuar, çdo ambient dhe mjet që përdoret për prodhimin primar dhe veprimtari të lidhura me të, përfshirë ambiente dhe mjete të përdorura për ruajtjen dhe përpunimin e ushqimit për kafshë;
 - b) Mban pastër dhe kur është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton në mënyrën e përshtatshme pajisjet, kontejnerët, koshat, arkat apo mjete për qëllim transporti;
 - c) Siguron, për sa është e mundur, pastërtinë e kafshëve të paracaktuara për therje dhe atë të kafshëve të paracaktuara për prodhim;
 - d) Përdor ujë të pijshëm ose të pastër për të parandaluar kontaminimin;



e) Siguron që personeli që merret me trajtimin e produkteve ushqimore është i shëndetshëm dhe i trajnuar mbi rreziqet për shëndetin e njeriut;

f) Parandalon kontaminimin që mund të shkaktohet nga kafshët apo dëmtuesit;

g) Depoziton dhe trajton mbetjet dhe substancat e rrezikshme për të parandaluar kontaminimin;

h) Parandalon shfaqjen dhe përhapjen e sëmundjeve ngjitëse të transmetueshme të njerëzit nëpërmjet ushqimit, përfshirë marrjen e masave parandaluese, në rastet e futjes së kafshëve të reja dhe i raporton autoritetit kompetent sipas legjislacionit në fuqi, shfaqjen e rasteve të dyshimta të sëmundjeve të tilla;

i) Merr në konsideratë rezultatet e çdo analize përkatëse, të kryer te mostrat e marra nga kafshët apo mostra të tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve; dhe

j) Përdor shtesat ushqimore në ushqimin e kafshëve dhe medikamentet veterinarë në mënyrë korrekte, sipas legjislacionit në fuqi.

4. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon ose vjel produkte me origjinë bimore, merr masat e mëposhtme:

a) Mban pastër dhe kur është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton ambientet, pajisjet, kontejnerët, arkat, koshat, mjetet e transportit;

b) Siguron kushte të mira higjienike për prodhimin, transportin dhe depozitimin, si dhe pastërti për produktet bimore;

c) Përdor ujë të pijshëm ose të pastër për të parandaluar kontaminimin;

d) Siguron që personeli që merret me trajtimin e produkteve ushqimore është i shëndetshëm dhe i trajnuar mbi rreziqet për shëndetin e njeriut;

e) Parandalon kontaminimin nga kafshët dhe dëmtuesit;

f) Depoziton dhe trajton mbetjet dhe substancat e rrezikshme në mënyrë që të parandalojë kontaminimin;

g) Merr në konsideratë rezultatet e çdo analize përkatëse, të kryer te mostrat e marra nga bimët apo mostra të tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve; dhe

h) Përdor në mënyrën e duhur biocidet dhe produkte të mbrojtjes së bimëve, në përputhje me legjislacionin në fuqi.

5. Operatori i biznesit ushqimor kryen veprime korrigjuese kur informohet për problemet e identifikuara gjatë kontrolleve zyrtare.

III. REGJISTRIMI I TË DHËNAVE

1. Operatori i biznesit ushqimor i prodhimit primar të produkteve ushqimore me origjinë shtazore, mban dhe regjistron në mënyrën e duhur dhe për një kohë të caktuar, të dhënat në lidhje me masat e marra për kontrollin e rreziqeve, në përputhje me natyrën dhe madhësinë e biznesit ushqimor.

2. Operatori i biznesit ushqimor, me kërkesën e autoritetit kombëtar të ushqimit u jep operatorëve të tjerë të biznesit ushqimor që furnizohen prej tij, të dhëna sipas përcaktimit të pikës 3 të kësaj shtojce.

3. Operatori i biznesit ushqimor që mbarështon kafshë ose prodhon produkte primare me origjinë shtazore, mban në veçanti, të dhëna mbi:

a) Natyrën dhe origjinën e ushqimit të kafshëve;

b) Produktet mjekësore veterinarë ose trajtime të tjera që i kryhen kafshës, datat e kryerjes dhe periudhat e ndërprerjes së tyre;

c) Shfaqjen e sëmundjeve që mund të ndikojë në sigurinë e produkteve me origjinë shtazore;

d) Rezultatet e çdo analize të kryer mbi mostrat e marra nga kafshët ose mostrat e tjera të marra për qëllime diagnostikimi, që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve; dhe

e) Çdo raport përkatës mbi kontrollin e kryera të kafshët ose produktet me origjinë shtazore.

4. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon ose vjel produkte bimore, mban në veçanti, të dhëna mbi:

a) Çdo përdorim të biocideve apo produkteve për mbrojtjen e bimëve;

b) Çdo rast të shfaqjes së dëmtuesve ose sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e produkteve me origjinë bimore; dhe

c) Rezultatet e çdo analize përkatëse të kryer për mostrat e marra nga bimët ose mostra të tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve.

PJESA B

MANUALET E PRAKTIKAVE TË MIRA TË HIGJENËS

Operatori i biznesit ushqimor zbaton praktikat e mira të higjienës, të cilat sigurojnë informacionin e duhur mbi rreziqet që mund të lindin gjatë prodhimit primar, si dhe veprimtarive të lidhura me të, si dhe sigurojnë veprime për kontrollin e rreziqeve. Këto rreziqe dhe masa përfshijnë:

- a) Kontrollin e kontaminimit nga mykotoksinat, metalet e rënda dhe lëndët radioaktive;
- b) Përdorimin e ujit, mbetjeve organike dhe plehrave kimike dhe organike;
- c) Përdorimin e duhur të biocideve dhe gjurmimit të tyre;
- d) Përdorimin e duhur dhe të përshtatshëm të produkteve mjekësore veterinerë dhe aditivëve të ushqimeve për kafshë dhe gjurmimit të tyre;
- e) Përgatitjen, depozitimin, përdorimin dhe gjurmueshmërinë e ushqimit për kafshë;
- f) Asgjësimin e duhur të kafshëve të ngordhura, mbetjeve dhe mbetje të tjera;
- g) Masat mbrojtëse për të parandaluar shfaqjen e sëmundjeve ngjitëse të transmetueshme nga ushqimi të njerëzit, dhe çdo detyrim për të njoftuar AKU-në;
- h) Procedurat, praktikat dhe metodat për të garantuar se ushqimi prodhohet, trajtohet, paketohet, ruhet dhe transportohet në kushte të përshtatshme higjienike, përfshirë këtu edhe pastrimin efektiv dhe kontrollin nga dëmtuesit;
- i) Masat në lidhje me pastërtinë e kafshëve për therje dhe atyre të prodhimit;
- j) Masat në lidhje me mbajtjen e të dhënave.

SHTOJCA II

KËRKESA TË PËRGJITHSHME TË HIGJENËS SË ZBATUESHME PËR TË GJITHË OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMOR

HYRJE

Në kapitujt nga V deri XII zbatohen në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve ndërsa në kapitujt e mbetur të shtojcës zbatohen si më poshtë:

- Kapitulli I zbatohet në të gjitha ndërtesat e destinuara për ushqimet, duke përjashtuar ato në të cilat zbatohet kapitulli III;
- Kapitulli II zbatohet në të gjitha lokalet në të cilat përgatiten ushqimet të trajtuara ose transformuara, duke përjashtuar lokalet e caktuara, si mensa tek të cilat zbatohet kapitulli III;
- Kapitulli III zbatohet për ndërtesat e listuara në titullin e kapitullit;
- Kapitulli IV zbatohet në të gjithë tipat e transportit.

KAPITULLI I

KËRKESA TË PËRGJITHSHME TË ZBATUESHME PËR NDËRTESAT E PËRCAKTUARA PËR USHQIME

1. Stabilimentet ushqimore mbahen pastër dhe mirëmbahen në kushte të mira.
2. Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimenteve ushqimore duhet:

a) Të lejojë mirëmbajtjen, pastrimin ose dezinfektimin e duhur, të shmangë ose të minimizojë kontaminimin nga ajri dhe të sigurojë hapësirën e duhur të punës, për të lejuar kryerjen në kushte higjienike të të gjitha veprimtarive;



b) Të mbrojnë nga grumbullimi i papastërtive, kontaktit me materiale toksike, ndotjes nga grimca të ngurta në ushqim dhe formimit të kondensimit ose mykun e mbi sipërfaqe;

c) Të lejojnë zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen nga kontaminimi dhe në veçanti, kontrollin nga dëmtuesit; dhe

d) Të sigurojnë, kur është e nevojshme, trajtimin e ushqimit në temperaturën e kontrolluar dhe kushtet e mjaftueshme për ruajtjen duhur të produkteve ushqimore në temperaturën e duhur, në mënyrë të tillë që të mundësojë monitorimin dhe regjistrimin e këtyre temperaturave.

3. Stabilimentet ushqimore të pajisen me një numër të përshtatshëm tualetesh me shkarkues uji të rrjedhshëm dhe të lidhur në një sistem efikas kanalizimi. Tualetet nuk kanë dalje drejtpërdrejt në ambientet ku trajtohet ushqimi.

4. Stabilimentet ushqimore zotërojnë një numër të përshtatshëm lavamanësh të vendosur dhe të përcaktuar për larjen e duarve. Lavamanët të kanë ujë të rrjedhshëm të ngrohtë dhe të ftohtë, detergjente larëse dhe tharje në mënyrë higjienike. Ambientet për larjen e ushqimit, kur është e nevojshme, janë të veçuara nga ato për larjen e duarve.

5. Stabilimentet ushqimore të sigurojnë ventilimin e përshtatshëm dhe të mjaftueshëm mekanik ose natyral. Shmangin kalimin mekanik të rrymave të ajrit nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër. Sistemet e ventilimit ndërtohen në mënyrë të tillë që filtrat dhe pjesët e tjera që kërkojnë pastrim apo ndërrim të zëvendësohen ose hiqen me lehtësi.

6. Ambientet sanitare të biznesit ushqimor të kenë ventilim të përshtatshëm natyral ose mekanik.

7. Stabilimentet ushqimore të kenë ndriçimin e duhur natyral ose artificial.

8. Instalimet e shkarkimeve të jenë të përshtatshme për funksionin që ato kryejnë. Ato të projektohen dhe ndërtohen për të shmangur riskun e kontaminimit. Kur kanalet e shkarkimit janë pjesërisht apo plotësisht të hapura, ato të projektohen në mënyrë të tillë që të mos lejojnë kalimin e mbetjeve nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër, veçanërisht në zona në të cilat kryhet trajtimi përfundimtar i ushqimit, ku ka tendencë të ketë një shkallë më të lartë risku për konsumatorin.

9. Operatori i biznesit ushqimor siguron ambiente të përshtatshme të ndërrimit të veshjeve për personelin.

10. Agjentët e pastrimit dhe dezinfektantët nuk ruhen në ambientet ku ruhet ushqimi.

KAPITULLI II

KUSHTE SPECIFIKE TË ZBATUESHME NË LOKALET BRENDA TË CILAVE PËRGATITEN PRODUKTET USHQIMORE, TË PËRPUNUARA OSE TË TRANSFORMUARA

1. Kërkesat specifike të higjienës të zbatohen në ambientet ku përgatitet, trajtohet ose përpunohet ushqimi, përfshirë dhomat e ruajtjes para transportit. Projektimi dhe paraqitja mundësojnë zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen kundër kontaminimit midis dhe gjatë veprimtarive. Përrjashtohen nga këto kërkesa dhomat e ngrënies dhe ato ambiente të specifikuar në kapitullin III. Kërkesat specifike të higjienës, në veçanti:

a) Sipërfaqet e dyshemesë të mirëmbahen në kushte të mira pune dhe lehtësisht të pastrueshme dhe kur është e nevojshme, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të papërshkueshme, jopërthithëse, jotoksike dhe që lahen me lehtësi, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent, që materialet e tjera të përdorura prej tij janë të përshtatshme. Aty ku është e nevojshme, dyshemetë lejojnë kullimin e përshtatshëm nga sipërfaqja;

b) Sipërfaqet e mureve të mirëmbahen në kushte të mira pune lehtësisht të pastrueshme dhe kur është e nevojshme, dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të papërshkueshme, jopërthithëse, që lahen me lehtësi dhe kërkon një sipërfaqe të lëmuar deri në lartësinë e duhur për kryerjen e veprimtarive, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent se materialet e tjera të përdorura prej tij janë të përshtatshme;

c) Tavanet (ose kur nuk ka tavane, sipërfaqja e brendshme e çatisë) dhe instalimet e sipërme, të ndërtohen dhe vendosen në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive dhe të zvogëlojnë kondensimin, rritjen e myqeve dhe rënien e papastërtive të ngurta;

d) Dritaret dhe hapjet e tjera të ndërtohen në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive. Ato të cilat komunikojnë me ambientin e jashtëm, kur është e nevojshme, të pajisen me rrjeta kundër insekteve, të cilat hiqen lehtësisht për pastrim. Kur hapja e dritareve shkakton kontaminim, dritaret mbahen të mbyllura dhe të puthitura gjatë prodhimit;

e) Dyert të jenë lehtësisht të pastrueshme dhe aty ku është e nevojshme, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e sipërfaqeve të lëmuara dhe jopërthithëse, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme; dhe

f) Sipërfaqet (përfshirë sipërfaqet e pajisjeve) në zonat ku trajtohen ushqimet, në veçanti ato në kontakt me ushqimin të mbahen në kushte të përshtatshme dhe të pastrohen me lehtësi dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të lëmuara, që lahen me lehtësi, rezistente ndaj korrozionit dhe jotoksike, përveçse kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme.

2. Operatori i biznesit ushqimor siguron ambiente dhe mjete të përshtatshme, të cilat nevojiten për pastrimin, dezinfektimin dhe ruajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Këto ambiente ndërtohen me materiale rezistente ndaj korrozionit, lehtësisht të pastrueshme dhe furnizohen me ujë të ftohtë dhe të nxehtë.

3. Operatori i biznesit ushqimor merr masat e duhura, kur është e nevojshme, për larjen e ushqimit. Çdo lavaman ose pajisje tjetër që shërben për larjen e ushqimit furnizohet me ujë të nxehtë dhe/ose të ftohtë të pijshëm në përputhje me kapitullin VII, mbahet pastër dhe kur është e nevojshme, dezinfektohet.

KAPITULLI III

KUSHTE TË ZBATUESHME PËR STRUKTURAT E LËVIZSHME DHE/OSE TË PËRKOHSHME (SI: TENDA, KIOSKA SHITJEJE, BANAKË SHITJEJE TË VETËTRANSPORTUESHËM), NË LOKALET E PËRDORURA KRYESISHT SI BANIM PRIVAT, PO KU USHQIMET PËRGATITEN SIPAS RREGULLAVE PËR T'U TREGTUAR DHE NË DISTRIBUTORËT AUTOMATIKË

1. Kërkesat e higjienës të respektohen në mënyrë të përshtatshme për ambientet e lëvizshme ose të përkohshme (si: tendat, tregjet, ose kioskat e lëvizshme), ambientet e përdorura kryesisht si shtëpi banimi, në të cilat ushqimet përgatiten rregullisht për nxjerrje në treg dhe automatet me monedhë.

2. Automatet me monedhë, për aq kohë sa është e zbatueshme, të vendosen, projektohen, ndërtohen dhe mbahen pastër dhe në kushte të mira pune në mënyrë që të evitojnë rrezikun e kontaminimit, në veçanti nga kafshët dhe dëmtuesit.

3. Operatori i biznesit ushqimor për ambientet e lëvizshme ose të përkohshme nëse është e nevojshme:

a) Siguron ambiente të përshtatshme në mënyrë që të mbahet higjiena e duhur personale (duke përfshirë ambientet për larje dhe tharjen higjienike të duarve, masa higjieno-sanitare dhe ambiente për ndërrimin e veshjeve);

b) Siguron që sipërfaqet në kontakt me ushqimin të jenë në kushte të mira dhe lehtësisht të pastrueshme dhe kur është e nevojshme, të dezinfektueshme. Këto sipërfaqe të jenë të lëmuara, që lahen, rezistente ndaj korrozionit dhe jotoksike, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme;

c) Merr masat e duhura për pastrimin dhe kur është e nevojshme, dezinfektimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës;

d) Merr masat e duhura dhe pastron në mënyrë higjienike produktet ushqimore, kur këto të fundit janë pjesë e veprimtarisë zinxhir të biznesit ushqimor;

e) Siguron furnizimin me ujë të pijshëm të ngrohtë dhe/ose të ftohtë;



- f) Merr masat e duhura dhe siguron ambientet për depozitimin në kushte higjienike dhe asgjësimin e substancave të rrezikshme ose jo të ngrënshme dhe mbetjeve (të lëngshme ose të ngurta);
- g) Siguron ambientet e duhura ose programe për mbajtjen dhe monitorimin e kushteve të përshtatshme të temperaturës së ushqimit;
- h) Vendos produktet ushqimore, në mënyrë të tillë që të shmangë rrezikun e kontaminimit, për aq sa është e mundur.

KAPITULLI IV TRANSPORTI

1. Mjetet e transportit ose kontejnerët e përdorur për transportimin e produkteve ushqimore të mbahen të pastra dhe në kushte të mira pune, për të mbrojtur produktet ushqimore nga kontaminimi dhe të projektohen dhe të ndërtohen në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin ose dezinfektimin e duhur.
2. Enët dhe pajisjet mbajtëse në mjetet e transportit dhe/ose kontejnerët nuk përdoren për transportin e ndonjë materiali tjetër, përveç produkteve ushqimore, kur kjo shkakton kontaminim.
3. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë ndarjen e përshtatshme të produkteve, kur mjetet e transportit ose kontejnerët të përdoren për transportin e ndonjë materiali tjetër, përveç produkteve ushqimore në të njëjtën kohë.
4. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë transportin e produkteve ushqimore të paambalazuara në formë të lëngët, kokrrizore ose pluhuri në cisterna ose kontejnerë të paracaktuar për transportin e produkteve ushqimore. Këto kontejnerë të shënjohen, në mënyrë të dukshme dhe rezistente ndaj fshirjes, për të treguar se ato përdoren për transportin e produkteve ushqimore ose të shënjohen “vetëm për produkte ushqimore”.
5. Operatori i biznesit ushqimor të bëjë pastrimin e duhur ndërmjet ngarkimeve, kur mjetet e transportit ose kontejnerët janë përdorur për transportin e ndonjë materiali tjetër të ndryshëm nga produktet ushqimore ose për transportin e produkteve të ndryshme ushqimore, në mënyrë që të shmangët risku i kontaminimit.
6. Produktet ushqimore në mjetet e transportit ose kontejnerë vendosen dhe mbrohen në mënyrë të tillë që të minimizohet risku nga kontaminimi.
7. Mjetet e transportit ose kontejnerët e përdorur për transportin e produkteve ushqimore, të mundësojnë mbajtjen e produkteve ushqimore në temperaturat e duhura dhe të lejojnë monitorimin e këtyre temperaturave.

KAPITULLI V KËRKESAT E HIGJENËS DHE PËR PAJISJET

1. Të gjitha mjetet dhe pajisjet me të cilat bie në kontakt ushqimi:
 - a) Pastrohen efektivisht dhe aty ku është e nevojshme, dezinfektohen. Pastrimi dhe dezinfektimi bëhet pas përfundimit të çdo procesi për të shmangur çdo risk nga kontaminimi;
 - b) Ndërtohen në mënyrë të tillë, me materiale të përshtatshme dhe mbahen në kushte të mira pune dhe mirëmbajtjeje, në mënyrë që të minimizohet çdo rrezik kontaminimi;
 - c) Ndërtohen me materiale të përshtatshme dhe mbahen në kushte të mira pune dhe mirëmbajtjeje në mënyrë që të jenë të pastra dhe kur është e nevojshme, të dezinfektuara, me përjashtim të kontejnerëve dhe ambalazheve të pakthyeshme;
 - d) Instalohen në mënyrë të përshtatshme që të lejojnë pastrimin e tyre dhe zonave rrethuese.
2. Aty ku është e nevojshme, pajisjeve u shtohen mjete kontrolli në mënyrë që të garantohet funksionimi i rregullt.
3. Kur shtesa kimike përdoren për të parandaluar korrozionin e pajisjeve dhe kontejnerëve, ato të përdoren në përputhje me praktikën e mirë dhe udhëzimet e prodhuesit.

KAPITULLI VI MBETJET USHQIMORE

1. Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pakonsumueshme dhe mbetje të tjera të hiqen sa më shpejt të jetë e mundur nga dhomat ku mbahet ushqimi, për të shmangur grumbullimin e tyre.

2. Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pakonsumueshme dhe mbetje të tjera të depozitohen në kontejnerë që mbyllen, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor provon se tipa të tjerë kontejnerësh ose sisteme evakuimi të përdorura janë të përshtatshme. Këta kontejnerë të jenë prej materiali të mirë, të ruhen në kushte të përshtatshme, të pastrohen lehtë dhe ku është e nevojshme, të dezinfektohen.

3. Operatori i biznesit ushqimor merr masat e duhura për depozitimin dhe heqjen e mbetjeve ushqimore, produkteve të pakonsumueshme dhe mbetjeve të tjera. Depot e mbetjeve projektohen dhe administrohen në mënyrë të tillë që të lejojnë mbajtjen pastër të tyre dhe kur është e nevojshme, janë të mbrojtura nga kafshët dhe brejtësit.

4. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë trajtimin e mbetjeve në mënyrë higjienike dhe në zbatim të legjislacionit në fuqi, duke shmangur çdo burim kontaminimi të drejtpërdrejtë ose jo.

KAPITULLI VII FURNIZIMI ME UJË

1. Operatori i biznesit ushqimor të përdorë një sasi të mjaftueshme uji të pijshëm sa herë është e nevojshme për të siguruar që produktet ushqimore nuk kontaminohen.

2. Ujë i pastër përdoret për të gjitha produktet e peshkut. Përdoret ujë deti i pastër për molusqe bivalve të gjalla, ekinodermët, tunikatët dhe gastropodët detarë, gjithashtu, përdoret ujë i pastër për larje nga jashtë. Kur përdoret ky ujë, sigurohen mjetet e duhura për furnizimin e tij.

3. Operatori i biznesit ushqimor, në rastet kur përdor ujë jo të pijshëm, për shembull për fikjen e zjarrit, prodhimin e avullit, ngrirjen dhe qëllime të tjera të ngjashme, siguron qarkullimin në një sistem të veçantë, të identifikuar. Uji jo i pijshëm nuk lidhet me, ose nuk qarkullon në sistemet e ujit të pijshëm.

4. Uji i riciklueshëm i përdorur në përpunime ose si përbërës, siguron të njëjtat standarde të ujit të pijshëm, për të mos përbërë rrezik kontaminimi dhe duhet t'u përgjigjet të gjitha kërkesave të përcaktuara për ujin e pijshëm, vetëm në rast se autoriteti kompetent nuk ka verifikuar që cilësia e këtij uji, është e tillë që nuk kompromenton integritetin e produkteve ushqimore në formën e tyre të përfunduar.

5. Akulli që bie në kontakt me ushqimin ose që mund të kontaminojë ushqimin, përgatitet me ujë të pijshëm ose të pastër, kur përdoret për ftohjen e të gjitha produkteve të peshkut. Akulli të prodhohet, trajtohet dhe ruhet sipas kushteve që e mbrojnë atë nga kontaminimi.

6. Avulli i përdorur drejtpërdrejtë në kontakt me ushqimin të mos përmbajë substanca që paraqesin rrezik për shëndetin ose që shfaqin mundësi për kontaminimin e ushqimit.

7. Aty ku kryhet trajtimi termik i produkteve ushqimore të mbyllura në enë hermetike (në kavanoza ose në kuti metalike), duhet siguruar që uji i përdorur për ftohjen e këtyre enëve pas trajtimit nuk duhet të përbëjë burim kontaminimi për këto produkte.

KAPITULLI VIII HIGJIENA PERSONALE

1. Çdo person që punon në fushën e trajtimit të ushqimit ka nivel të lartë të pastërtisë personale dhe përdor veshje të përshtatshme, të pastra dhe kur është e nevojshme, veshje mbrojtëse.

2. Asnjë person që vuan nga ndonjë sëmundje ose që është bartës i një sëmundjeje që mund të transmetohet ose të shkaktohet nga ushqimi, për shembull plagë të infektuara, infeksione të lëkurës, të fytyrës ose diarje, nuk lejohet të jetë në kontakt me ushqimin ose të hyjë në një zonë ku trajtohet ushqimi,



nëse ekziston mundësia për kontaminim të drejtpërdrejtë ose jo. Çdo person i prekur dhe i punësuar në biznesin ushqimor i cili bie në kontakt me ushqimin raporton menjëherë sëmundjen ose simptomat dhe nëse është e mundur shkaqet e tyre tek operatori i biznesit ushqimor.

KAPITULLI IX DISPOZITA TË ZBATUESHME PËR PRODUKTET USHQIMORE

1. Operatori i biznesit ushqimor nuk pranon lëndë të para ose përbërës të tjerë, përveçse kafshëve të gjalla, ose çdo material tjetër të përdorur në përpunimin e produkteve, nëse ato rezultojnë të jenë, ose ka arsye pritet të jenë, të kontaminuara me parazitë, mikroorganizma patogjenë ose toksikë, substanca të dekompozuar ose të huaja në atë masë që, edhe pasi operatori i biznesit ushqimor ka aplikuar ruajtjen ose procedurat e përgatitjes ose përpunimit higjienik normal, produkti përfundimtar do të ishte i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

2. Lëndët e para dhe të gjithë përbërësit e tjerë që ruhen në një biznes ushqimor, mbahen në kushte të përshtatshme, të projektuara për të parandaluar prishjen e dëmshme dhe t'i mbrojnë ato nga kontaminimi.

3. Operatori i biznesit ushqimor mbron ushqimin në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes, kundër çdo kontaminimi që e bën atë të papërshtatshëm për konsum njerëzor, të dëmshëm për shëndetin ose të kontaminuar në mënyrë të tillë, saqë nuk konsumohen në kushte të tilla.

4. Operatori i biznesit ushqimor zbaton procedura të përshtatshme për kontrollin e dëmtuesve. Gjithashtu, procedura të përshtatshme zbatohen për ndalimin e hyrjes së kafshëve shtëpiake në vendet ku përgatitet, trajtohet ose magazinohet ushqimi.

5. Lëndët e para, përbërësit, produktet gjysmë të gatshme dhe produktet e gatshme që favorizojnë riprodhimin e mikroorganizmave patogjenë ose formimin e toksinave nuk ruhen në temperatura që mund të shkaktojnë rrezik për shëndetin. Zinxhiri ftohës nuk ndërpritet. Megjithatë, periudha të kufizuara jashtë kontrollit të temperaturës lejohen për të mundësuar procesin e trajtimit gjatë përgatitjes, transportit, ruajtjes, reklamimit dhe shërbimit të ushqimit, duke u siguruar që kjo nuk shkakton rrezik për shëndetin. Bizneset ushqimore të prodhimit, trajtimit dhe paketimit të produkteve ushqimore të përpunuara kanë ambiente të përshtatshme, të një madhësie të mjaftueshme për ruajtje të veçantë të lëndës së parë nga materialet e përpunuara dhe hapësirë të veçantë për ruajtje frigoriferike.

6. Kur produktet ushqimore mbahen dhe shërbehen në temperaturë të ftohtë ato duhet të ftohen sa më parë të jetë e mundur pas fazës së përpunimit me ngrohje ose fazës së përgatitjes përfundimtare, nëse nuk aplikohet procesi i ngrohjes, në një temperaturë e cila të mos shkaktojë rrezik për shëndetin.

7. Shkrirja e produkteve ushqimore të bëhet në mënyrë që të minimizojë rrezikun e rritjes së mikroorganizmave patogjenë ose formimin e toksinave të ushqimet. Gjatë shkrirjes, ushqimet u nënshtrohen temperaturave që nuk shkaktojnë rrezik për shëndetin. Kur lëngjet që rrjedhin nga procesi i shkrirjes paraqesin rrezik për shëndetin, ato kullohen sipas rregullave. Pas shkrirjes, ushqimi trajtohet në mënyrë të tillë që të minimizojë rrezikun e shfaqjes së mikroorganizmave patogjenë ose formimin e toksinave.

8. Substancat e rrezikshme ose të pakonsumueshme, duke përfshirë ushqimin për kafshët, etiketohen sipas rregullave dhe të ruhen në kontejnerë të veçantë dhe të sigurt.

KAPITULLI X KUSHTET TË ZBATUESHME NË PAKETIMIN DHE AMBALAZHIMIN E PRODUKTEVE USHQIMORE

1. Materialet, që përdoren për mbështjellje dhe paketim, nuk duhet të përbëjnë burim kontaminimi.

2. Materialet mbështjellëse ruhen në mënyrë të tillë që të mos ekspozohen ndaj rrezikut të kontaminimit.

3. Veprimtaritë e mbështjelljes dhe të paketimit kryhen në mënyrë të tillë që të shmangin kontaminimin e produkteve. Ku mundet, në veçanti për rastin e përdorimit të kutive metalike dhe kavanozave të qelqit, është e nevojshme që të garantohet tërësia e kapacitetit dhe e pastërtisë së tyre.

4. Materiali i ripërdorur për mbështjellje dhe paketim për produktet ushqimore është lehtësisht i pastrueshëm dhe aty ku është e nevojshme dezinfektohet.

KAPITULLI XI TRAJTIMI TERMIK

Ushqimi i nxjerrë në treg në kontejnerë hermetikisht të mbyllur të përmbushë kërkesat e mëposhtme:

a) Çdo proces i trajtimit me ngrohje i përdorur për përpunimin e një produkti të papërpunuar ose për të përpunuar më tej një produkt të përpunuar duhet:

i) të arrijë temperaturën e dhënë në çdo pjesë të produktit të trajtuar për një periudhë të caktuar kohe;

ii) të shmangë kontaminimin e produktit gjatë procesit.

b) Operatori i biznesit ushqimor kontrollon rregullisht parametrat kryesorë përkatës (veçanërisht temperaturën, presionin, mbylljen hermetike dhe mikrobiologjinë), duke përfshirë përdorimin e pajisjeve automatike, në mënyrë që të sigurojë që procesi i përdorur arrin objektivat e dëshiruara.

c) Proces i përdorur të jetë në përputhje me standardet (si: pasterizimin, temperaturën tepër të lartë ose sterilizimin).

KAPITULLI XII TRAJNIMI

1. Operatori i biznesit ushqimor siguron:

a) Mbikëqyrjen, udhëzimin dhe trajnimin e personave përgjegjës në sektorë të ushqimit, mbi çështjet e higjienës së ushqimeve në përputhje me aktivitetin e tyre të punës;

b) Hartimin dhe mirëmbajtjen e procedurës së bazuar në HACCP dhe vënien në zbatim të udhëzimeve përkatëse nga personat përgjegjës që kanë marrë trajnimin e duhur;

c) Respektimin e kërkesave të legjislacionit në fuqi në lidhje me programet e trajnimit për personat që punojnë në sektorë të ushqimit.

UDHËZIM Nr. 23, datë 25.11.2010

PËR KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR MISHIN DHE PRODUKTET E MISHIT, DUKE PËRFSHIRË PRODUKTET E MISHIT, MISHIN E GRIRË DHE MISHIN E NDARË NË MËNYRË MEKANIKE

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, nenit 23 pika 1 dhe 2 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 "Për ushqimin",

UDHËZOJ:

I. TË PËRGJITHSHME

1. Qëllimi i këtij udhëzimi është të përcaktojë kërkesat specifike të higjienës të zbatueshme për stabilimentet e prodhimit të mishit, kërkesat higjienike për transportin e kafshëve, për thertoret, stabilimentet e prerjes së mishit, ruajtjen e transportimin e mishit të freskët, mishit të grirë, produkteve të mishit dhe mishit të ndarë në mënyrë mekanike, si dhe detyrat e autoritetit kompetent, frekuencën e kontrolleve dhe mënyrat e kryerjes së inspektimit para dhe pas therjes (ngordhjes) së kafshës.

2. Për qëllim të këtij udhëzimi, do të zbatohen përkufizimet e përcaktuara në ligjin "Për ushqimin" nr. 9863/28.1.2008, dhe termat e mëposhtëm do të kenë këto kuptime:



a) “Mish” janë pjesët e ngrënshme të kafshëve, të cilat përmenden në pikat 2 deri në 8, duke përfshirë edhe gjakun.

b) “Thundrakët shtëpiakë” janë gjedhët shtëpiakë (duke përfshirë speciet *Bubalus* dhe *Bizon*), derrat, dhentë e dhitë, si dhe njëthundrakët shtëpiakë.

c) “Shpendë” janë shpendët e mbarështuar në fermë, duke përfshirë edhe shpendët që nuk konsiderohen si shtëpiakë, por që mbarështohen në fermë si kafshë shtëpiake, me përjashtim të familjes së strucit.

d) “Lagomorfët” janë lepujt, lepujt e egër dhe brejtësit barngrënës.

e) “Kafshë të egra gjahu” janë:

i) thundrakë dhe lagomorfë të egër, si edhe gjitarë të tjerë tokësorë që gjuhen për konsumim nga njeriu dhe konsiderohen si kafshë të egra gjahu, sipas legjislacionit në fuqi, duke përfshirë gjitarë që jetojnë në territor të rrethuar në kushte lirie të ngjashme me ato të kafshëve të egra të gjahut; dhe

ii) shpendë të egër gjahu që gjuhen për konsumim nga njerëzit.

f) “Kafshë gjahu të rritura në fermë” janë kafshë të familjes së strucit të rritur në fermë dhe gjitarë tokësorë të rritur në fermë, përveç atyre që përmenden në pikën b.

g) “Kafshë të egra gjahu të vogla” janë shpendë të egër gjahu dhe lagomorfë të egër gjahu që jetojnë të lirë në gjendje të egër.

h) “Kafshë të egra gjahu të mëdha” janë gjitarë tokësorë të egër që jetojnë të lirë në gjendje të egër dhe që nuk i përkasin përkufizimit të kafshëve të egra të vogla të gjahut.

i) “Karkasa” është trupi i një kafshe pas therjes dhe përgatitjes së mishit për konsum.

j) “Mish i freskët” është mishi që nuk i është nënshtruar asnjë procesi ruajtjeje përveç ftohjes, ngrirjes ose ngrirjes së shpejtë, duke përfshirë mishin e paketuar në vakum ose që është paketuar në atmosferë të kontrolluar.

k) “Rropullitë” është mishi i freskët, ndryshe nga ai i karkasës, që përfshin të përbrendshmet dhe gjakun.

l) “Të përbrendshmet” janë organet e kaviteve torakale, abdominale dhe pelvike, si edhe trakenë e ezofagun dhe të shpendët, stomaku muskolor.

m) “Mish i grirë” është mishi të cilit i janë hequr kockat e që është grirë dhe përmban më pak se 1% kripë.

n) “Mish i ndarë në mënyrë mekanike” ose “MNM” është produkti i përfutur nga heqja e mishit nga qërimi i kockave ose prej skeletit të shpendëve, duke përdorur mjete mekanike, me pasojë humbjen apo modifikimin e strukturës së fibrave muskulore.

o) “Produkt mishi” është mishi i freskët, duke përfshirë mishin e grirë në copëza, të cilit i janë hedhur ushqime, erëza ose aditive, ose që i është nënshtruar proceseve të pamjaftueshme për të modifikuar strukturën e brendshme të fibrave muskulore të mishit dhe për pasojë ka humbur veçoritë e mishit të freskët.

p) “Thertore” është një stabiliment që përdoret për therjen dhe përgatitjen e mëtejshme të mishit të destinuar për konsum njerëzor.

q) “Stabiliment prerjeje” është një stabiliment që përdoret për heqjen e kockave dhe/ose prerjen e mishit.

r) “Stabiliment trajtimi kafshësh gjahu” është çdo stabiliment në të cilin kafshët e gjahut dhe mishi i kafshëve të gjahut pas gjuetisë përgatitet për t’u tregtuar.

s) “Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU)” është autoriteti kombëtar i ushqimit dhe strukturat e tij të inspektimit.

II. KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR OPERATORIN E BIZNESIT USHQIMOR

A. INFORMACIONE MBI ZINXHIRIN USHQIMOR

1. Operatori i biznesit ushqimor që rrit kafshë të destinuara për therje siguron se informacionet mbi zinxhirin ushqimor, të cilat përmenden në pikat nga 2 deri 12 të germës “A” të këtij kreu, përfshihen, sipas rastit, në dokumentacionin lidhur me kafshët e destinuara për therje dhe janë të

disponueshme për operatorin e therjes që përfshihet në secilin rast.

2. Operatori i biznesit ushqimor që drejton thertoret, sipas rastit, kërkon, merr, kontrollon dhe vepron në bazë të informacioneve të zinxhirit ushqimor, siç përcaktohet në pikat 2 deri 12 të germës “A” të këtij kreu, në lidhje me të gjitha kafshët, me përjashtim të kafshëve të egra të gjahut, që dërgohen ose paracaktohen për t’u dërguar në thertore.

3. Operatori i biznesit ushqimor nuk pranon kafshë në thertore, nëse nuk ka kërkuar dhe ka marrë informacionin përkatës të sigurisë ushqimore që përmbahet në dokumentacionin e mbajtur në stabilimentin e origjinës.

4. Operatorit të biznesit ushqimor t’i jepet informacion jo më pak se 24 orë përpara arritjes së kafshëve në thertore, me përjashtim të rasteve të përmendura në pikat 11 dhe 12 të germës “A” të këtij kreu.

5. Informacionet përkatëse mbi sigurinë ushqimore, të cilat përmenden në pikën 3 të germës “A” të këtij kreu mbulojnë, veçanërisht:

a) Gjendjen e stabilimentit të origjinës ose gjendjen shëndetësore të kafshëve të zonës;
b) Gjendjen shëndetësore të kafshëve;
c) Produkte mjekësore veterinarë ose trajtime të tjera të përdorura mbi kafshët brenda një periudhe të përshtatshme dhe me një periudhë pritjeje më të madhe se zero, së bashku me datat e përdorimit të tyre dhe ato të periudhave të pritjes;

d) Shfaqjen e sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e mishit;
e) Rezultatet, nëse kanë lidhje me mbrojtjen e shëndetit publik, të të gjitha analizave të kryera mbi mostrat e marra nga kafshët dhe/ose kafshët, 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 kuadër të monitorimit dhe kontrollit të zoonozave dhe mbetjeve kimike;

f) Raporte përkatëse në lidhje me inspektimet e mëparshme para dhe pas therjes në vendin e origjinës, duke përfshirë, veçanërisht, raportet nga veterineri zyrtar;

g) Të dhënat e prodhimit, kur ato mund të tregojnë prezencën e sëmundjeve; dhe

h) Emrin dhe adresën e veterinerit privat që ndjek rregullisht vendin e origjinës.

6. Operatori i thertores të kontrollojë pasaportën që shoqëron njëhundrakët shtëpiakë, për t’u siguruar që kafsha është e destinuar për therje për konsum njerëzor. Nëse ato e pranojnë kafshën për therje, i japin pasaportën nga veterineri zyrtar.

7. Pavarësisht kërkesave të pikës 5 të germës “A” të këtij kreu, nuk është e domosdoshme që operatorit të thertores t’i jepet:

a) Informacioni i kërkuar në pikën 5 të germës “A” të këtij kreu, germet “a”, “b”, “f” dhe “h”, nëse operatori është tashmë në dijeni në lidhje me këtë informacion, për shembull, me anë të një marrëveshjeje në fuqi apo një skeme sigurimi të cilësisë; ose

b) Informacioni i kërkuar në pikën 5 të germës “A” të këtij kreu, germet “a”, “b”, “f” dhe “g”, nëse prodhuesi deklaron se nuk ekziston informacion përkatës për t’u raportuar.

8. Informacioni i nevojshëm nuk ofrohet si një kopje fjalë për fjalë e dokumentacionit të vendit të origjinës. Ai mund të jepet me anë të këmbimit elektronik të të dhënave ose në formën e një deklarate standarde të nënshkruar nga prodhuesi.

9. Operatori i biznesit ushqimor që vendos të pranojë kafshë në thertore pas vlerësimit të informacioneve përkatëse mbi zinxhirin ushqimor, ia vë ato në dispozicion veterinerit zyrtar pa vonesë dhe me përjashtim të parashikimeve të përmendura në pikën 11 dhe 12 të germës “A” të këtij kreu, 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 përbëjnë shqetësim për shëndetin përpara inspektimit *ante-mortem* (para therjes) së kafshës.

10. Operatori i biznesit ushqimor njofton menjëherë veterinerin zyrtar nëse një kafshë arrin në thertore pa informacione mbi zinxhirin ushqimor ose me informacione jo të plota apo me informacione të pasakta. Therja e kafshës nuk kryhet deri sa të lejohet nga veterineri zyrtar.



11. Informacionet e zinxhirit ushqimor, nëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) e lejon, mund të shoqërojnë kafshët me të cilat ato kanë lidhje deri në thertore, në vend që të arrijnë atje 24 orë më përpara, në rastet:

a) e kafshëve të familjes së derrave, shpendëve ose kafshëve të gjahut të rritura në fermë, të cilat u janë nënshtruar inspektimit para therjes në vendin e origjinës dhe nëse ato shoqërohen me një certifikatë të nënshkruar nga veterineri, në të cilin deklarohet se ai ose ajo ekzaminoi kafshët në vendin e origjinës dhe konstatoi se ato janë të shëndetshme;

b) e njëthundrakëve shtëpiakë;

c) e kafshëve, të cilat janë therur në mënyrë urgjente, nëse shoqërohen nga një certifikatë e nënshkruar nga veterineri zyrtar, në të cilën paraqitet rezultati pozitiv i inspektimit para therjes; dhe

d) e kafshëve, të cilat nuk janë dorëzuar në mënyrë të drejtpërdrejtë nga ferma e origjinës në thertore.

12. Operatori i biznesit ushqimor vlerëson informacionin përkatës. Nëse pranon kafshë për therje, ai i jep veterinerit zyrtar dokumentacionin e përmendur në pikën 11(a) dhe (c) të germës “A” të këtij kreu. Therja apo shërbimet e tjera të kafsha nuk kryhen derisa sa veterineri zyrtar ta lejojë.

B. MISHI I THUNDRAKËVE SHTËPIAKË

1. Operatori i biznesit ushqimor që transporton thundrakë të gjallë drejt e në thertore të sigurojë, pa cenuar legjislacionin në fuqi, për sa i përket mbrojtjes dhe mirëqenies së kafshëve gjatë transportit, zbatimin e kërkesave të mëposhtme:

a) Gjatë mbledhjes dhe transportit, kafshët trajtohen me kujdes, pa shkaktuar shqetësime të panevojshme.

b) Kafshët që paraqesin simptoma sëmundjeje apo që vijnë nga tufa të cilat dihet se janë të infektuara me agjentë të cilët cenojnë shëndetin publik, transportohen në thertore vetëm me lejen e autoritetit kompetent.

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

a) Thertoret duhet të kenë stalla të përshtatshme dhe higjienike ose nëse klima e lejon, vathën ose stallën e pritjes që pastrohet dhe dezinfektohet lehtë. Këto ambiente të jenë të pajisura për t’u dhënë ujë kafshëve dhe nëse është e domosdoshme për t’i ushqyer ato. Kullimi i ujit të ndotur të mos cenojë sigurinë ushqimore.

b) Thertoret duhet të kenë ambiente të mbyllura ose 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 Ushqimit (AKU) i vlerëson ato si të panevojshme.

c) Madhësia e ambienteve të stallave të sigurojë respektimin e mirëqenies së kafshëve. Planimetria e tyre të lehtësojë inspektimet para therjes, duke përfshirë identifikimin e kafshëve apo grupeve të kafshëve.

3. Thertorja në të cilën theren thundrakët shtëpiakë, për të shmangur kontaminimin e mishit duhet:

a) Të ketë një numër të mjaftueshëm ambientesh, të përshtatshme për veprimtaritë që kryhen në të;

b) Të ketë një dhomë më vete për zbrazjen dhe pastrimin e stomakëve dhe zorrëve, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) 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:

i) Trullosjen dhe heqjen e jakut;

ii) Lagjen me ujë të nxehtë, heqjen e qimeve, kruarjen dhe përzhitjen, në rastin e kafshëve të familjes së derrit;

iii) Heqjen e të brendshmeve dhe shërbimet e mëtejshme;

- iv) Trajtimin e zorrëve të pastra dhe stomakëve.
 - v) Përgatitjen dhe pastrimin e rropullive të tjera, veçanërisht trajtimin e kokëve të rrjepura, nëse nuk ndodh gjatë linjës së therjes;
 - vi) Paketimin e rropullive; dhe
 - vii) Shpërndarjen e mishit;
 - d) Të ketë instalime që parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe dysHEMEVE, mureve dhe pajisjeve, dhe
 - e) Të ketë linja therjeje (atje ku operohet) të projektuara në mënyrë të tillë që të lejojnë përparimin e vazhdueshëm të procesit të therjes dhe të shmangin ndotjet e ndërsjella midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes. Kur në të njëjtën ndërtesë operohet me më tepër se një linjë therjeje, duhet të ketë ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e mishrave nga njëri-tjetri.
4. Thertorja në të cilat theren thundrakët shtëpiakë duhet të ketë:
- a) Ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, i cili duhet të jetë me temperaturë jo më të ulët se 82°C ose një sistem alternativ me efekt të njëjtë.
 - b) Pajisje për larjen e duarve, që përdoren nga personeli që merret me trajtimin e mishit të ekspozuar, të cilat kanë rubinete dhe vaska të projektuara për të parandaluar përhapjen 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 dezinfektimin e mjeteve të transportit për kafshët e gjalla. Nuk është e nevojshme që thertorja të ketë këto ambiente dhe mjete, në rastet kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) 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 sëmura dhe të dyshimta. Kjo nuk është thelbësore nëse therja ndodh në stabilimente të tjera të autorizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) për këtë qëllim, apo gjatë fundit të periudhës së zakonshme të therjes.
 - f) Një zonë të veçantë me qëllim depozitimin e plehut apo përmbajtjes së aparatit tretës.
 - g) Një ambient të pajisur me mjete të përshtatshme e që kyçet ose kur është e nevojshme, dhomë për përdorim ekskluziv të shërbimit veterinar.
 - h) Ambiente të përshtatshme të cilat lejojnë sistemimin e sigurt në terren të materialeve me rreziqe specifike dhe nënprodukteve të kafshëve ose kryen rregullimet e duhura alternative në vend. Thertorja ka ndërtesa të ndara e të sigurta për mbledhjen dhe depozitimin e përkohshëm të materialeve me rreziqe specifike dhe të nënprodukteve të kafshëve, në pritje të largimit drejt destinacionit përfundimtar, në përputhje me legjislacionin në fuqi.
5. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë se stabilimentet e prerjes që trajtojnë mishin e thundrakëve shtëpiakë:
- a) Të jenë ndërtuar në mënyrë që të shmangin kontaminimin e mishit, veçanërisht duke:
 - i) lejuar përparimin e qëndrueshëm të veprimtarive; ose
 - ii) siguruar ndarjen ndërmjet zonave të ndryshme të prodhimit;
 - b) Të kenë dhoma për depozitim në ambiente të 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 përbëjë burim kontaminimi për mishin;
 - c) Të kenë dhoma prerjeje të pajisura për të siguruar zbatimin e kërkesave të parashikuara në pikat 41 deri 45.
 - d) Të kenë pajisje për larjen e duarve me rubinete të projektuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi i angazhuar me trajtimin e mishit të ekspozuar; dhe
 - e) Të kenë ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, në temperaturë jo më të ulët se 82°C ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.



6. Operatori i biznesit ushqimor në thertore, në të cilat theren thundrakë shtëpiakë duhet të sigurojë respektimin e kërkesave të parashtruara nga pikat 21 deri 32.

7. 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.

8. Operatori i biznesit ushqimor në thertore duhet të sigurojë që:

a) Mishi nga kafshët që nuk përmenden në gerrat “b” dhe “c” nuk përdoret për konsum nga njerëzit nëse ngordhin në mënyra të tjera përveç therjes në thertore.

b) Vetëm kafshët e gjalla të destinuara për therje lejohet të sillen në ndërtesën e thertoresh. Nga ky kufizim përjashtohen:

i) kafshët që u janë nënshtruar therjes së emergjencës jashtë thertoresh në përputhje me pikat 46 deri 55;

ii) kafshët e therura në vendin e prodhimit sipas pikave 78 deri 81;

iii) kafshët e egra të gjahut, sipas pikave nga 87 deri 95.

c) Mishi nga kafshët që u nënshtrohen therjes pas një aksidenti në një thertore, mund të përdoren për konsum nga njerëzit nëse gjatë inspektimit nuk konstatohen dëmtime të tjera serioze përveç atyre të shkaktuara nga aksidenti.

9. Kafshët ose në rastet përkatëse, çdo tufë kafshësh të dërguara për therje identifikohet në mënyrë që të gjurmohet origjina e tyre.

10. Kafshët duhet të jenë të pastra.

11. Operatori i thertoresh ndjek udhëzimet e veterinerit të caktuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), për të siguruar inspektimin para therjes të çdo kafshe që do të theret, është kryer në kushtet e përshtatshme.

12. Kafshët e dërguara në paradhomën e therjes theren pa vonesa të panevojshme.

13. Trullësja, heqja e gjakut, rrjepja, heqja e të përbrendshmeve dhe shërbimet e tjera të mishit të kryhen pa vonesa të panevojshme dhe në mënyrë që të shmangët kontaminimi i mishit, në veçanti:

a) Trakeja dhe ezofagu mbeten të paprekura gjatë heqjes së gjakut, me përjashtim të rastit të therjes sipas zakoneve fetare;

b) Gjatë heqjes së lëkurës dhe leshit:

i) Parandalohet kontakti ndërmjet pjesës së jashtme të lëkurës dhe karkasës; dhe

ii) Operatorët dhe pajisjet që janë në kontakt me sipërfaqen e jashtme të lëkurës dhe leshit nuk duhet të prekin mishin;

c) Duhet të merren masa për heqjen e të përbrendshmeve sa më shpejt që të jetë e mundur pas zhgjakësimit dhe të merren masa për të parandaluar derdhjen e përmbajtjes së aparatit tretës gjatë heqjes së të përbrendshmeve; dhe

d) Heqja e gjirit nuk duhet të shkaktojë kontaminimin e karkasës me qumësht apo kulloshtër.

14. Karkasat dhe pjesët e tjera të trupit të destinuara për konsum nga njerëzit rripen krejtësisht, me përjashtim të rastit të kafshëve të familjes së derrit, kokëve të dhenve, të dhive dhe të viçave, si dhe këmbëve të gjedhëve, dhenve e dhive. Kokët dhe këmbët trajtohen në mënyrë që të shmangët kontaminimi.

15. Kafshëve të familjes së derrit, kur nuk u hiqet lëkura, t’u hiqen qimet menjëherë. Rreziku i kontaminimit të mishit me ujë të nxehtë duhet të minimizohet. Vetëm produktet e aprovuara përdoren për këtë veprim. Kafshët e familjes së derrit shpëlahen tërësisht më pas me ujë të pijshëm.

16. Karkasat nuk duhet të përmbajnë ndotje të dukshme me fekale. Çdo ndotje e dukshme hiqet pa vonesë, me anë të pastrimit ose mjeteve alternative me efekt të barabartë.

17. Karkasat dhe rropullitë nuk duhet të jenë në kontakt me dyshtemenë, muret ose banakët e punës.

18. Operatori i thertoresh ndjek udhëzimet e autoritetit kompetent për të siguruar që inspektimi i të gjitha kafshëve pas therjes kryhet në kushtet e përshtatshme, në përputhje me legjislacionin në fuqi.

19. Pjesët e një kafshe të therur, të cilat janë objekt i këtij inspektimi, derisa të ketë përfunduar inspektimi pas therjes, duhet:

a) Të mbeten të identifikueshme si pjesë që i përkasin një karkase të caktuar; dhe

b) Të mos vijnë në kontakt me asnjë karkasë, rropulli apo të përbrendshme tjetër, duke përfshirë edhe ato që u janë nënshtruar një herë inspektimit pas therjes, megjithatë, penisi hidhet menjëherë, me kusht që të mos paraqesë asnjë dëmtim patologjik.

20. Të dyja veshkave u hiqet mbulesa prej dhjami. Në rastin e gjedhëve, kafshëve të familjes së derrit dhe njëthundrakëve të hiqet edhe cipa përreth veshkave.

21. Gjaku ose rropulli të tjera të disa kafshëve të cilat mblidhen në të njëjtën enë para përfundimit të inspektimit *post-mortem*, deklarohen të papërshtatshme për konsum njerëzor nëse karkasa e një ose më tepër kafshëve të përfshira deklarohet e papërshtatshme për konsum njerëzor.

22. Pas përfundimit të inspektimit *post-mortem*:

a) Bajamet e gjedhëve dhe njëthundrakëve hiqen në mënyrë higjienike;

b) Pjesët e papërshtatshme për konsum njerëzor të hiqen sa më shpejt që të jetë e mundur nga ambientet e pastra të stabilimentit;

c) Mishi i bllokuar apo i shpallur si i papërshtatshëm për konsum njerëzor dhe nënproduktet e pangrënshme nuk duhet të bien në kontakt me mishin e shpallur si të përshtatshëm për konsum njerëzor; dhe

d) Të përbrendshmet apo pjesët e të përbrendshmeve që mbeten në karkasë, me përjashtim të veshkave, hiqen krejtësisht dhe sa më shpejt që të jetë e mundur, përveç rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) autorizon ndryshe.

23. Mishi, pas përfundimit të therjes dhe inspektimit *post-mortem*, ruhet në përputhje me kërkesat e parashikuara në pikat 42 deri 46 të germës “B” të këtij kreu.

24. Kur destinohen për trajtim të mëtejshëm:

a) Stomakët përvëlohen me ujë të valuar ose pastrohen;

b) Zorrët zbrazen dhe pastrohen; dhe

c) Kokat dhe këmbët rripen ose përvëlohen me ujë dhe u hiqen qimet.

25. Stabilimentet e miratuara për therjen e specieve të ndryshme të kafshëve apo për trajtimin e karkasave të kafshëve të gjahut të rritura në fermë dhe atyre të egra, të marrin masa për të parandaluar kontaminimin ndërmjet tyre, duke i ndarë në kohë ose në hapësirë, veprimtaritë e kryera mbi speciet e ndryshme. Ato të disponojnë ambiente të ndara për marrjen dhe depozitimin e karkasave të parrjepura të kafshëve të gjahut, të mbarështuara e të therura në fermë dhe për kafshët e egra të gjahut.

26. Në thertoret që nuk kanë ambiente të veçanta për therjen e kafshëve të sëmura ose të dyshimta, pas therjes, ambientet dhe pajisjet për therjen e këtyre kafshëve të pastrohen, lahen dhe dezinfektohen nën mbikëqyrjen zyrtare.

27. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë që prerja dhe heqja e kockave të mishit të thundrakëve shtëpiakë kryhet në përputhje me kërkesat e parashikuara në pikat 28 deri 31 të germës “B” të këtij kreu.

28. Karkasat e thundrakëve shtëpiakë priten në gjysmë- apo çerekarkasa, dhe gjysmëkarkasat në jo më tepër se tri prerje të plota, në thertore. Prerja dhe heqja e mëtejshme e kockave kryhet në një stabiliment prerjeje.

29. Puna me mishin të organizohet në mënyrë që të parandalojë apo minimizojë kontaminimin. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë veçanërisht që:

a) Mishi i destinuar për prerje sillet në dhomat e punës në mënyrën e duhur;

b) Mishi, gjatë prerjes, heqjes së kockave, prerjes së anëve, ndarjes në feta, prerjes në kuba, mbështjelljes dhe paketimit, ruhet në jo më shumë se 3°C për të përbrendshmet 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



c) Ndërtesat janë të miratuara për prerjen e mishit të specieve të ndryshme, të merren masa parandaluese për të shmangur kontaminimin ndërmjet tyre, duke i ndarë veprimtaritë mbi speciet e ndryshme ose sipas vendit, ose sipas kohës, në rastet e nevojshme.

30. Mishi ndahet nga kockat dhe pritet para se të arrijë temperaturën e përmendur në pikën 29 germa “b” në përputhje me pikën 42 të germës “B” të këtij kreu.

31. Mishi ndahet nga kockat dhe pritet para se të arrijë temperaturën e përmendur në pikën 29 germa “b” të germës “B” të këtij kreu, kur dhoma e prerjes ndodhet në të njëjtin terren me ndërtesën e therjes. Në këtë rast, mishi transferohet drejt dhomës së prerjes ose direkt nga ndërtesa e therjes ose pas një periudhe pritjeje në një dhomë ftohjeje apo dhomë frigorifer. Menjëherë sapo të jetë prerë dhe, sipas rastit, paketuar, mishi ftohet në temperaturën e përmendur në pikën 29 germa “b” të germës “B” të këtij kreu.

32. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë se mishi i thundrakëve shtëpiakë që janë therur në mënyrë urgjente jashtë thertores përdoret për konsum njerëzor vetëm nëse përmbush të gjitha kërkesat e parashikuara në pikën 33 deri 41 të germës “B” të këtij kreu.

33. Kafsha, e cila nga pikëpamje të tjera ka qenë e shëndetshme, por që duhet të ketë pësuar një aksident, që të parandalojë transportin e saj drejt thertores për arsye mirëqenieje.

34. Një veteriner kryen inspektimin e kafshës *ante-mortem*.

35. Kafsha e therur të cilës i është hequr gjaku transportohet drejt thertores në mënyrë higjienike dhe pa vonesa të pajustificueshme. Heqja e stomakut dhe e zorrëve, por pa një shërbim tjetër, kryhet në vend nën mbikëqyrjen e veterinerit. Të gjitha të përbrendshmet e hequra shoqërojnë kafshën e therur drejt thertores dhe identifikohen si pjesë që i përkasin asaj kafshe.

36. Kafsha vendoset në frigorifer, nëse kalon më tepër se dy orë ndërmjet therjes dhe arritjes në thertore. Kur e lejojnë kushtet klimaterike, nuk është e domosdoshme ftohja aktive.

37. Kafsha e therur të shoqërohet për në thertore me një deklaratë nga operatori i biznesit ushqimor që e ka rritur atë, në të cilën deklarohet identiteti i kafshës dhe paraqiten të gjitha produktet veterinare apo trajtimet e tjera të kryera mbi të, datat e trajtimit dhe periudhat e ndërprerjes.

38. Kafsha e therur 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 te kafsha.

39. 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

40. Operatori i biznesit ushqimor ndjek të gjitha udhëzimet që jep veterineri zyrtar pas kryerjes së inspektimit *post-mortem* në lidhje me përdorimin e mishit.

41. Operatori i biznesit ushqimor nuk hedh në treg mishin e kafshëve të therura në mënyrë urgjente, nëse ky mish nuk mban një vulë specifike sanitare, e cila nuk mund të ngatërrohet as me vulën sanitare të parashikuar në pikën 24 deri 32 të kreut III germa “A”, as me vulën identifikuese të parashikuar në legjislacionin në fuqi.

42. Operatori i biznesit ushqimor siguron depozitimin dhe transportin e mishit të thundrakëve shtëpiakë në përputhje me kërkesat në vijim:

a) Me përjashtim të dispozitave të veçanta të cilat urdhërojnë ndryshe, inspektimi *post-mortem* pasohet menjëherë nga ftohja në thertore, 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. Megjithatë, mishi mund të pritët dhe të qërohet nga kockat gjatë ftohjes, në përputhje me pikën 28 të germës “B” të këtij kreu.

b) Procesi i ftohjes, shoqërohet me ventilim të mjaftueshëm për të parandaluar kondensimin në sipërfaqen e mishit.

43. Mishi të arrijë temperaturën e përcaktuar në pikën 42 të germës “B” të këtij kreu dhe të mbetet në atë temperaturë gjatë ruajtjes.

44. Mishi arrin temperaturën e përcaktuar në pikën 42 të germës “B” të këtij kreu para transportit dhe të mbetet në atë temperaturë gjatë transportit. Transporti kryhet pa përmbushur kushtet e mësipërme nëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) e lejon këtë, për të mundësuar prodhimin e produkteve specifike, me kusht që:

a) Ky transport të kryhet në përputhje me kërkesat e parashikuara në mënyrë specifike nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), në lidhje me transportin nga një stabiliment i caktuar në një tjetër; dhe

b) Mishi largohet menjëherë nga thertorja apo dhoma e prerjes në të njëjtin vend me atë të ndërtesës së thertores dhe transporti nuk zgjat më tepër se dy orë.

45. Mishi i parashikuar për ngrirje, ngrin pa vonesa të pajustificueshme, duke marrë parasysh një periudhë maturimi para ngrirjes, në rastet kur është e nevojshme.

46. Mishi i ekspozuar depozitohet dhe transportohet më vete nga mishi i pakeluar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit apo transportit nuk përbën rrezik kontaminimi për mishin.

C. MISHI I SHPENDËVE DHE LAGOMORFËVE

1. Operatori i biznesit ushqimor që transporton shpendë dhe lagomorfë të gjallë për në thertore, të përmbushë, pa cenuar legjislacionin në fuqi për sa i përket mbrojtjes dhe mirëqenies së kafshëve gjatë transportit, kërkesat në vijim:

a) Kafshët, gjatë mbledhjes dhe transportit, trajtohen me kujdes, pa shkaktuar shqetësime të panevojshme.

b) Kafshët që paraqesin simptoma sëmundjeje apo që vijnë nga tufa të cilat dihet se janë të kontaminuara me agjentë patogjenë me rëndësi për shëndetin publik, lejohet të transportohen në thertore vetëm me lejen e autoritetit kompetent.

c) Arkat dhe mjetet standarde për dërgimin e kafshëve në thertore të jenë prej materiali të pagërryeshëm dhe lehtësisht të pastrueshëm dhe të dezinfektueshëm. Të gjitha pajisjet e përdorura për mbledhjen dhe dërgimin e kafshëve të gjalla, menjëherë pas zbrazjes dhe nëse është e domosdoshme përpara ripërdorimit, pastrohen, lahen dhe dezinfektohen.

2. Operatori i biznesit ushqimor siguron që projektimi, ndërtimi, planimetria dhe pajisjet e thertores në të cilën theren shpendë apo lagomorfë të përmbushin këto kërkesa:

a) Të ketë një dhomë apo hapësirë të mbuluar për pritjen e kafshëve dhe për inspektimin e tyre para therjes.

b) Për të shmangur kontaminimin e mishit:

i) Të ketë një numër të mjaftueshëm dhomash të përshtatshme për veprimet që do të kryhen;

ii) Të ketë një dhomë më vete për heqjen e të përbrendshmeve dhe kryerjen e shërbimeve të mëtejshme, duke përfshirë shtimin e erëzave në të gjitha karkasat e shpendëve, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) autorizon ndarjen në kohë të këtyre veprimeve brenda një thertoreje të caktuar apo sipas rastit;

iii) Siguron ndarjen në vend apo në kohë të veprimeve në vijim:

a) Trullosjen dhe heqjen e gjakut;

b) Heqjen e pendëve apo rrjepjen dhe përvëlimin; dhe

c) Shpërndarjen e mishit;

iv) Të ketë instalime që parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe dyshemesë, mureve dhe pajisjeve; dhe

v) Të ketë linja therjeje (atje ku veprohet) të projektuara në mënyrë që lejojnë përparimin e vazhdueshëm të procesit të therjes dhe që shmangin kontaminimin e ndërsjellë midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes. Kur në të njëjtën ndërtesë funksionon më tepër se një linjë therjeje, të ketë ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e ndërsjellë.

c) Të ketë ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, i cili ofrohet me temperaturë jo më të ulët se 82°C, ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.



d) Të ketë pajisje për larjen e duarve që përdoren nga personeli që merret me trajtimin e mishit të ekspozuar të projektuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit. Të ketë ambiente, të cilat mund të kyçen, për ruajtjen me ftohje të mishit të bllokuar dhe ambiente të tjera, të cilat mund të kyçen, për depozitimin e mishit të deklaruar si të papërshtatshëm për konsum njerëzor.

e) Të ketë një vend të veçantë me ambiente dhe mjete të përshtatshme për pastrimin, larjen dhe dezinfektimin:

i) e pajisjeve të transportit, si p.sh. arkat; dhe

ii) e mjeteve të transportit, përveç rasteve kur pranë ekzistojnë vende me ambiente dhe mjete të autorizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU).

f) Të ketë ambient të pajisur në mënyrën e duhur, që mund të kyçet ose në rastet e nevojshme, dhomë për përdorim ekskluziv të shërbimit veterinar.

g) Të ketë ambiente të përshtatshme të cilat të lejojnë largimin e sigurt të nënprodukteve të kafshëve ose nëse është e mundur kryhen rregullimet e duhura alternative në vend. Të ketë ambiente të ndara e të sigurta për mbledhjen dhe depozitimin e përkohshëm të nënprodukteve të kafshëve, të cilat pritet të largohen drejt destinacionit përfundimtar, sipas parashikimeve të legjislationit në fuqi.

3. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë që impiantet e prerjes që trajtojnë mishin e shpendëve apo lagomorfëve:

a) Të jenë ndërtuar në mënyrë që të shmangin kontaminimin e mishit, veçanërisht duke:

i) lejuar përparimin e qëndrueshëm të veprimtarive; ose

ii) siguruar ndarjen ndërmjet sektorëve të ndryshëm të prodhimit;

b) Të kenë dhoma për depozitimin e mishit të paketuar dhe të ekspozuar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme, ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit apo transportit nuk përbën rrezik kontaminimi për mishin.

c) Të kenë dhoma prerjeje të pajisura në mënyrë që të sigurohet respektimi i kërkesave të parashtruara në pikën 16 të germës “C” të këtij kreu.

d) Të kenë pajisje për larjen e duarve me çezma të dizenuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi i angazhuar me trajtimin e mishit të ekspozuar; dhe

e) Të kenë ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, i cili është në temperaturë jo më të ulët se 82°C, ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.

4. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë dhoma të veçanta në stabilimentin e prerjes për kryerjen e një prej veprimeve të mëposhtme:

a) Heqjes së të përbrendshmeve të patave dhe rosave të rritura për prodhimin *fua gra* (*foie gras*), të cilat janë përvëluar me ujë të nxehtë, u është hequr gjaku dhe u janë shkukur pendët në fermën e rritjes; ose

b) Heqjes së vonuar së të përbrendshmeve të shpendëve.

5. Operatori i biznesit ushqimor i cili vë në funksion thertoret në të cilat theren shpendë apo lagomorfë, përmbush kërkesat e mëposhtme:

a) Mishi nga kafshët, që nuk përmenden në pikën b, nuk përdoret për konsum njerëzor nëse ato ngordhin në mënyra të tjera, përveçse me therje në thertore.

b) Në thertore sillen vetëm kafshë të gjalla të destinuara për therje, me përjashtim të:

i) shpendëve, patave dhe rosave të cilave u është vonuar heqja e të përbrendshmeve e që janë rritur për prodhimin *foie gras* dhe zogjve që nuk konsiderohen si shtëpiakë, por që rriten në fermë si kafshë shtëpiake dhe theren në fermë në bazë të pikës 16 të germës “C” të këtij kreu;

ii) kafshëve të gjahut që janë therur në vendin e mbarështimit sipas pikave 3 dhe 4 të germës “D” të këtij kreu; dhe

iii) kafshëve të egra të gjahut të vogla, në përputhje me pikat nga 15 deri 21 të germës “E” të këtij kreu.

6. Operatori i biznesit ushqimor ndjek udhëzimet e autoritetit kompetent për të siguruar që inspektimi para therjes kryhet në kushte të përshtatshme.

7. Operatori i biznesit ushqimor, kur stabilimenti aprovohet për therjen e specieve të ndryshme apo për trajtimin e kafshëve të gjahut të rritura në fermë dhe të kafshëve e vogla të egra të gjahut, merr masa për të parandaluar kontaminimin ndërmjet tyre duke i ndarë në kohë ose hapësirë veprimtaritë e kryera mbi speciet e ndryshme; me ambiente të veçanta për marrjen dhe depozitimin e karkasave të ratitëve të rritur e therur në fermë, si dhe të kafshëve të vogla të egra të gjahut.

8. Kafshët e dërguara në parashkrimin e therjes theren pa vonesa të panevojshme.

9. Trullosja, heqja e gjakut, rrjepja apo heqja e pendëve, heqja e të përbrendshmeve dhe shërbimet e tjera të mishit kryhen pa vonesa të panevojshme për të shmangur kontaminimin e mishit. Veçanërisht merr masa për të parandaluar rrjedhjen e përbajtjes së aparatit tretës gjatë heqjes së të përbrendshmeve.

10. Operatori i biznesit ushqimor ndjek udhëzimet e autoritetit kompetent për të siguruar që inspektimi *post-mortem* kryhet në kushte të përshtatshme dhe veçanërisht që kafshët e therura të mund të inspektohen siç duhet.

11. Pas përfundimit të inspektimit *post-mortem*:

a) Pjesët e papërshtatshme për konsum njerëzor hiqen sa më shpejt që të jetë e mundur nga ambienti i pastër i stabilimentit;

b) Mishi i bllokuar apo i deklaruar si i papërshtatshëm për konsum njerëzor dhe nënproduktet e tij të pangrënshme nuk bien në kontakt me mishin e deklaruar si të përshtatshëm për konsum njerëzor; dhe

c) Të përbrendshmet apo pjesët e të përbrendshmeve që mbeten në karkasë, me përjashtim të veshkave, hiqen krejtësisht dhe sa më shpejt që të jetë e mundur, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) autorizon të kundërtën.

12. Kafshët e therura, pas inspektimit dhe heqjes së të përbrendshmeve, të pastrohen dhe ftohen menjëherë në temperaturë jo më të lartë se 4°C, përveç rasteve kur mishi është prerë i ngrohtë.

13. Operatori i biznesit ushqimor, kur karkasat u nënshtrohen procesit të ftohjes me anë të zhytjes në ujë, duhet të sigurojë që:

a) të ndërmerret çdo masë parandaluese për të shmangur kontaminimin e karkasave, duke marrë parasysh parametrat, si: pesha e karkasës, temperatura e ujit, volumi dhe drejtimi i rrjedhës së ujit dhe koha e ftohjes.

b) pajisjet zbrazen krejtësisht, pastrohen dhe dezinfektohen, sa herë që një gjë e tillë është e domosdoshme, të paktën një herë në ditë.

14. Kafshët e sëmura apo të dyshimta, si dhe kafshët e therura në zbatim të programeve të çrrënjësjes apo kontrollit të sëmundjeve, nuk theren në stabiliment, përveç rasteve të lejuara nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU). Në atë rast, therja kryhet nën mbikëqyrje zyrtare dhe ndërmerren masa për parandalimin e kontaminimit; ndërtesa dhe pajisjet pastrohen dhe dezinfektohen përpara se të përdoren sërish.

15. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë që prerja dhe heqja e kockave të mishit të shpendëve dhe lagomorfëve kryhet në mënyrë që të parandalojë apo minimizojë kontaminimin, për këtë qëllim operatori i biznesit ushqimor të sigurojë që:

a) Mishi i destinuar për prerje sillet në dhomat e punës në mënyrën e duhur progresive;

b) Gjatë prerjes, heqjes së kockave, prerjes së anëve, ndarjes në feta, prerjes në kuba, mbështjelljes dhe paketimit, mishi ruhet në jo më shumë se 4°C me anë të një temperature ambienti prej jo më shumë se 12°C ose një sistemi alternativ me efekt të barabartë;

c) Kur ndërtesat janë të miratuara për prerjen e mishit të specieve të ndryshme, merren masa parandaluese për të shmangur kontaminimin ndërmjet tyre, duke i ndarë veprimtaritë mbi speciet e ndryshme në kohë ose hapësirë, në rastet e nevojshme.

d) Mishi të qërohet nga kockat dhe të pritët para se të arrijë temperaturën e përmendur në pikën b, kur dhoma e prerjes ndodhet në të njëjtin terren me ndërtesën e therjes, me kusht që të transferohet drejt dhomës së prerjes, ose:

i) drejtpërdrejt nga ndërtesa e therjes; ose



- ii) pas një periudhe pritjeje në një dhomë ftohjeje apo dhomë-frigorifer.
 - e) Mishi, menjëherë sapo të jetë prerë dhe sipas rastit, i paketuar, ftohet në temperaturën e përmendur në pikën b.
 - f) Mishi i ekspozuar depozitohet dhe transportohet i ndarë nga mishi i paketuar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në atë mënyrë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit apo transportit të mos jenë burim kontaminimi për mishin.
16. Operatori i biznesit ushqimor ther shpendët, e përmendur në pikën 5 germa “b” të germës “C” të këtij kreu, numri “i” në fermë, vetëm me autorizim të autoritetit kompetent dhe duke plotësuar detyrimet e mëposhtme:
- a) Ferma i nënshtrohet inspektimit të rregullt veterinar.
 - b) Operatori i biznesit ushqimor informon autoritetin kompetent përpara datës dhe orës së therjes.
 - c) Ferma ka ambiente për grumbullimin e zogjve me qëllim mundësimin e kryerjes së inspektimit të grupit të ardhshëm para therjes.
 - d) Ferma ka ndërtesa të përshtatshme për therjen higjienike dhe trajtimin e mëtejshëm të shpendëve.
 - e) Ferma respekton kërkesat e mirëqenies së kafshëve.
 - f) Shpendët e therur shoqërohen në thertore me një deklaratë nga operatori i biznesit ushqimor që dëshmon që ka rritur kafshën, në të cilën deklarohet dhe paraqiten të gjitha produktet veterinarë apo trajtimet e tjera të kryera mbi kafshën, datat e kryerjes dhe periudhat e ndërprerjes, data dhe ora e therjes.
 - g) Kafsha e therur shoqërohet në thertore me një certifikatë të lëshuar nga veterineri zyrtar apo një veterinar i miratuar në përputhje me anëksin I të këtij udhëzimi.
 - h) Shpendëve të rritur për prodhimin e *foie gras*, përveç kërkesave të pikës f, të cilëve nuk u janë hequr të përbrendshmet, transportohen menjëherë dhe nëse është e domosdoshme vendosen në frigoriferin e thertores ose impiantit të prerjes. Atyre u hiqen të përbrendshmet brenda 24 orëve nga therja nën mbikëqyrjen e autoritetit kompetent.
 - i) Shpendëve të cilëve u është vonuar heqja e të përbrendshmeve dhe që mbahen në fermën e prodhimit deri në 15 ditë në temperaturë jo më shumë se 4°C, u hiqen të përbrendshmet në një thertore apo stabiliment prerjeje.
17. Operatori i biznesit ushqimor siguron që mishi i shpendëve që është trajtuar në mënyrë specifike për ruajtjen e lagështisë, nuk hidhet në treg si mish i freskët, por si produkte mishi ose përdoret për prodhimin e produkteve të përpunuara.

D. MISHI I KAFSHËVE TË GJAHUT TË RRITURA NË FERMË

1. Dispozitat e seksionit të zbatohen për prodhimin dhe hedhjen në treg të mishit nga gjitarë gjahu të llojit dythundrakë të rritur në fermë, të familjes së drerëve (*Cervidae*) dhe të familjes së derrave (*Suidae*), në masën që Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) i konsideron të përshtatshëm.
2. Dispozitat e kreut II të zbatohen për prodhimin dhe hedhjen në treg të mishit të kafshëve të gjahut të rritura në fermë. Operatori i biznesit ushqimor siguron ambientet e duhura, të përshtatura me numrin e kafshëve.
3. Pavarësisht nga pika 1 dhe 2 të germës “D” të këtij kreu, operatori i biznesit ushqimor mund të therë kafshët e gjahut të rritura në fermë dhe thundrakë të fermës, që përmenden në pikën 1 të germës “D” të këtij kreu, në vendin e origjinës me autorizim të autoritetit kompetent nëse:
 - a) Kafshët nuk mund të transportohen, për të shmangur rrezikun për punonjësin apo për të mbrojtur mirëqenien e kafshëve;
 - b) Tufa i nënshtrohet inspektimit të rregullt veterinar;
 - c) Pronari i kafshëve parashtron një kërkesë;
 - d) Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) informohet paraprakisht për datën dhe orën e therjes së kafshëve;

e) Ferma ka ambiente për grumbullimin e kafshëve për të lejuar kryerjen e inspektimit *ante-mortem* (para-therjes) të tufës;

f) Ferma ka ambiente të përshtatshme për therjen, heqjen e gjakut dhe kur ratitëve duhet t'u hiqen pendët, për heqjen e pendëve të kafshëve;

g) Respektohen kërkesat e mirëqenies së kafshëve;

h) Kafshët e therura që u është hequr gjaku transportohen në thertore në mënyrë higjienike dhe pa vonesa të panevojshme. Nëse transporti zgjat më tepër se dy orë, kafshët futen në frigorifer, nëse është e domosdoshme. Heqja e të përbrendshmeve mund të kryhet në vend, nën mbikëqyrjen e një veterineri zyrtar apo veterineri të miratuar;

i) Kafshët e therura shoqërohen në thertore me një deklaratë nga operatori i biznesit ushqimor që ka rritur kafshën, në të cilën deklarohet identiteti i kafshës dhe paraqiten të gjitha produktet veterinarë apo trajtimet e tjera të kryera mbi kafshën, datat e kryerjes dhe periudhat ndërprerjes, data dhe ora e therjes.

j) Gjatë transportit drejt stabilimentit të aprovuar, kafshët e therura shoqërohen nga një certifikatë e lëshuar dhe e nënshkruar nga veterineri zyrtar apo i miratuar, në të cilën të vërtetohet rezultati pozitiv i inspektimit *ante-mortem*, therja e saktë, heqja e gjakut dhe data dhe ora e therjes.

4. Operatori i biznesit ushqimor, gjithashtu, mund të thërë bizonë në fermë, në përputhje me pikën 3 të germës “D” të këtij kreu në raste të veçanta dhe me lejen e autoritetit kompetent.

E. MISHI I KAFSHËVE TË EGRA TË GJAHUT

1. Personi që gjuan kafshë të egra gjahu me qëllim tregtim për konsum njerëzor, ka njohuri të mjaftueshme të patologjisë së kafshëve të egra të gjahut, si dhe të trajtimit të kafshëve të egra të gjahut dhe të mishit të tyre pas gjuetisë, për kryerjen e ekzaminimit fillestar të kafshës së egër të gjahut në vend.

2. Çdo grup gjuetarësh ka të paktën një person të trajnuar, i cili certifikohet nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), me njohuritë që parashtrohen në pikën 1 të shkronjës “E” të këtij kreu. Referimi “person i trajnuar” në këtë shkronjë, bëhet për këtë person.

3. Personi i trajnuar, gjithashtu, është rojtari i gjahut apo menaxheri i gjahut, nëse ai apo ajo është pjesë e grupit të gjuetisë apo ndodhet pikërisht në rrethinën ku zhvillohet gjuetia. Në rastin e fundit, gjuetari i paraqet kafshën e egër të gjahut, rojtari të gjahut apo menaxherit të gjuetisë dhe e informon atë për çdo sjellje anormale të kafshës, para vrasjes.

4. Rojet e gjahut dhe menaxherët e gjahut quhen persona të trajnuar, kur marrin njohuritë e duhura, të cilat gjykohen si të tilla nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU). Trajnimi mbulon të paktën çështjet e mëposhtme:

a) Anatominë, fiziologjinë dhe sjelljen normale të kafshëve të egra të gjahut;

b) Sjelljen anormale dhe ndryshimet patologjike të kafshëve të egra të gjahut, si pasojë e sëmundjeve, kontaminimit mjedisor apo faktorë të tjerë që mund të ndikojnë shëndetin e njeriut pas konsumimit;

c) Rregullat e higjienës, si dhe teknikat e sakta për trajtimin, transportimin, heqjen e të përbrendshmeve etj., të kafshëve të egra të gjahut pasi të jenë vlarë; dhe

d) Dispozitat ligjore dhe ato administrative për shëndetin e kafshëve dhe atë të njerëzve, si dhe kushtet higjienike që rregullojnë nxjerrjen në treg të kafshëve të egra të gjahut.

5. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) inkurajon dhe të mbështet organizatat e gjahtarëve për të siguruar këto lloje trajnimesh.

6. Kafshës së madhe të egër të gjahut, pas vrasjes, i hiqen stomaku dhe zorrët sa më shpejt dhe po të jetë e domosdoshme zhgjakësohet.

7. Mishi i kafshës së madhe të egër të gjahut nxirret në treg, vetëm nëse trupi transportohet drejt një stabilimenti trajtimi kafshësh gjahu, pas ekzaminimit referuar në pikën 9 të germës “E” të këtij kreu, sa më shpejt që të jetë e mundur. Organet e brendshme duhet të shoqërojnë trupin, siç përcaktohet në pikën 10 të germës “E” të këtij kreu. Të përbrendshmet janë të identifikueshme si pjesë përbërëse e një kafshe të caktuar.



8. Kafsha e egër e gjahut e madhe dhe e parrjepur, të rripet dhe të nxirret në treg, vetëm nëse:

- a) përpara rrjepjes depozitohet dhe trajtohet veçmas nga ushqimet e tjera dhe e pangrirë; dhe
- b) pas rrjepjes i nënshtrohet inspektimit përfundimtar në përputhje me legjislacionin në fuqi.

9. Personi i trajnuar kryen, në radhë të parë, ekzaminimin e trupit dhe të gjitha të përbrendshmeve të hequra, për të identifikuar çdo shenjë karakteristike që mund të tregojë se mishi paraqet rrezik për shëndetin. Ekzaminimi të ndodhë sa më shpejt të jetë e mundur, pas vrasjes.

10. Kafsha e egër e madhe e gjahut të transportohet në një stabiliment trajtimi kafshësh gjahu, sipas ekzaminimit referuar në pikën 9 të germës “E” të këtij kreu, sipas kushteve të mëposhtme:

a) Personi i trajnuar, nëse nuk konstaton asnjë tipar anormal gjatë ekzaminimit të përmendur në pikën 9 të germës “E” të këtij kreu, nuk vë re asnjë sjellje anormale para vrasjes, dhe nuk ka asnjë dyshim për kontaminim mjedisor i bashkëngjit trupit të kafshës një deklaratë me numër, ku deklarohen të dhënat e sipërpërmendura. Kjo deklaratë duhet, gjithashtu, të tregojë datën, orën dhe vendin e vrasjes. Në këtë rast, koka dhe të përbrendshmet nuk shoqërojnë trupin, përveç rastit të specieve të dyshuara për *Trikinelozë* (kafshët e familjes së derrave, njëhundrakët dhe të tjera), diafragma dhe koka e të cilëve shoqëron trupin. Megjithatë, gjahtari respekton kërkesa të tjera të parashikuara nga legjislacioni në fuqi, veçanërisht për të lejuar monitorimin e disa mbetjeve kimike, substancave apo sëmundjeve.

b) Personi i trajnuar, që kryen ekzaminimin, informon autoritetin kompetent për sjelljen dhe karakteristikat anormale, apo dyshimin për kontaminim të mjedisit që pengon atë të bëjë një deklaratë në përputhje me pikën a. Në këtë rast, koka (me përjashtim të çatallit, noçkës dhe brirëve) dhe të gjitha të përbrendshmet, përveç stomakut dhe zorrëve shoqërojnë trupin.

c) Në raste të veçanta, kur personi i trajnuar nuk është i disponueshëm për të kryer ekzaminimin e përmendur në pikën 9 të germës “E” të këtij kreu, koka (me përjashtim të çatallit, noçkës dhe brirëve) dhe të gjitha të përbrendshmet, përveç stomakut dhe zorrëve shoqërojnë trupin.

11. Ftohja fillon brenda një periudhe të arsyeshme kohore pas vrasjes dhe i gjithë mishi arrin temperaturë jo më të lartë se 7°C. Në rastet kur kushtet klimaterike e lejojnë, ftohja aktive nuk është e domosdoshme.

12. Gjatë transportit për në stabilimentin e trajtimit të kafshëve të gjahut, ndalohet grumbullimi në pirgje.

13. Kafshët e mëdha të egra të gjahut, të cilat dërgohen në një stabiliment trajtimi kafshësh gjahu, u paraqiten autoritetit kompetent për inspektim.

14. Rregullat e parashikuara në pikat 27 deri 31 të germës “B” të këtij kreu, zbatohen për prerjen dhe heqjen e kockave të kafshëve të mëdha të egra të gjahut.

15. Personi i trajnuar kryen një ekzaminim për të identifikuar çdo shenjë karakteristike që mund të tregojë se mishi paraqet rrezik për shëndetin. Ekzaminimi kryhet sa më shpejt të jetë e mundur pas vrasjes.

16. Personi i trajnuar, që kryen ekzaminimin, informon autoritetin kompetent nëse gjatë ekzaminimit konstaton sjellje dhe karakteristika anormale përpara vrasjes ose dyshimin për kontaminim të mjedisit.

17. Mishi i kafshëve të egra të gjahut hidhet në treg vetëm nëse trupi transportohet drejt një stabilimenti trajtimi kafshësh gjahu sa më shpejt që të jetë e mundur pas ekzaminimit të përmendur në pikën 16 germa “i” të germës “C” të këtij kreu.

18. Ftohja fillon brenda një periudhe të arsyeshme kohore pas vrasjes dhe i gjithë mishi arrin temperaturë jo më të lartë se 4°C. Në rastet kur kushtet klimaterike e lejojnë, ftohja aktive nuk është e domosdoshme.

19. Heqja e të përbrendshmeve kryhet pa vonesa të panevojshme menjëherë sapo të arrijnë në stabilimentin e trajtimit të kafshëve të gjahut, përveç rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) lejon që të veprohet ndryshe.

20. Kafshët e vogla të egra të gjahut të cilat dërgohen në një stabiliment trajtimi kafshësh gjahu, i paraqiten autoritetit kompetent për inspektim.

21. Rregullat e parashikuara në pikën 15 të germës “C” të këtij kreu, zbatohen për prerjen dhe heqjen e kockave të kafshëve të vogla të egra të gjahut.

D. MISHI I GRIRË, PRODUKTET E MISHIT DHE MISHI I NDARË NË MËNYRË MEKANIKE (MNM)

1. Operatori i biznesit ushqimor, i cili drejton stabilimente që prodhojnë mish të grirë, produkte mishi apo mish të ndarë në mënyrë mekanike (MNM), duhet të sigurojë që ky stabiliment:

a) është ndërtuar në mënyrë që të shmanget kontaminimi i mishit dhe produkteve, veçanërisht duke:

i) lejuar përparimin e qëndrueshëm të veprimeve; ose

ii) siguruar ndarjen ndërmjet sektorëve të ndryshëm të prodhimit;

b) ka dhoma për depozitimin e mishit të pakeluar ose të ekspozuar dhe produkteve të tij, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në mënyrë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit të mos jenë burim kontaminimi për mishin ose produktet e tij;

c) ka dhoma të pajisura për të siguruar respektimin e kërkesave të temperaturës që parashikohen në pikat 7 deri 13 të germës “E” të këtij kreu;

d) ka pajisje për larjen e duarve me rubinete të projektuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi që merret me trajtimin e mishit të ekspozuar dhe produkteve të tij; dhe

e) ka ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, në temperaturë jo më të ulët se 82°C ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.

2. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon mish të grirë, duhet të sigurojë se lëndët e para që përdoren, plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

a) kërkesat e mishit të freskët;

b) kanë origjinën nga muskujt skeletikë, duke përfshirë indet dhjamore bashkangjitur;

c) nuk e kanë prejardhjen nga:

i) mbeturina mishi të prerë në copa të mëdha apo të vogla (përveç prerjeve të plota muskulore);

ii) mish i ndarë në mënyrë mekanike (MNM);

iii) mish që përmban pjesëza kockash apo lëkure; apo

iv) mish koke, me përjashtim të muskujve përtypës, pjesës jomuskulare të *linea albes*, zonës së karpit dhe të tarsit, copëzave të kockave dhe muskujve të diafragmës.

3. Operatori i biznesit ushqimor duhet të kontrollojë lëndët e para që hyjnë në stabiliment për të siguruar përputhshmërinë e plotë të emrit të produktit në tabelën e mëposhtme, me produktin përfundimtar. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) lejon hedhjen në treg të mishit të grirë që nuk është në përputhje me këto kritere me një simbol identifikues, i cili nuk ngatërrohet me simbolet e parashikuara në legjislacionin në fuqi.

Tabelë. Kriteret e përbërjes, të kontrolluara sipas mesatares ditore

	Përqindja e dhjamit	Raporti ind lidhor: proteina mishi
— Mish i grirë pa dhjamë	≤7 %	≤12
— Mish i grirë gjedhi i papërzier	≤20 %	≤15
— Mish i grirë që përmban mish derri	≤30 %	≤18
— Mish i grirë specimesh të tjera	≤25 %	≤15

4. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon produkte mishi të sigurojë se lëndët e para që përdoren të përmbushin këto kërkesa:

a) Mish i freskët;

b) Mish që përmbush kërkesat e pikave 2, 3 të germës “E” të këtij kreu; dhe

c) Nëse produkti i mishit nuk ka për qëllim të konsumohet pa iu nënshtruar më parë trajtimit me të nxehtë:



i) Mishi i përfutur nga grirja ose copëzimi i mishit që përmbush kërkesat e pikave 2, 3 të germës “E” të këtij kreu me përjashtim të germës “c” numri “i”; dhe

ii) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike (MNM) që plotëson kërkesat e pikës 11 germa “d” të germës “E” të këtij kreu.

5. Lënda e parë që përdoret për të prodhuar mishin e ndarë në mënyrë mekanike (MNM) të përmbushë kërkesat e mëposhtme:

a) Plotëson kërkesat për mishin e freskët;

b) Materialet e mëposhtme nuk përdoren për të prodhuar mishin e ndarë në mënyrë mekanike (MNM):

i) Për shpendët, këmbët, lëkura e qafës dhe koka; dhe

ii) Për kafshët e tjera, kockat e kokës, këmbët, bishtat, femurët, tibia, fibulat, humerusët, radiusët dhe ulnat.

6. Përmbajtja e kalciumit të mishit të ndarë në mënyrë mekanike:

a) Nuk e tejkalon 0,1% (=100 mg/100g ose 1000 ppm) të produktit të freskët;

b) Përcaktohet me anë të një metode të standardizuar ndërkombëtare.

7. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon mish të grirë, produkte mishi apo mish të ndarë në mënyrë mekanike të sigurojë respektimin e kërkesave të paraqitura në këtë udhëzim.

8. Puna me mishin të organizohet në mënyrë të tillë që të parandalojë apo minimizojë kontaminimin. Për këtë qëllim, operatori i biznesit ushqimor të sigurojë veçanërisht që mishi i përdorur:

a) Të ketë temperaturë jo më të lartë se 4°C për shpendët, 3°C për të përbrendshmet dhe 7°C për mishrat e tjera; dhe

b) Të sillen në dhomën e përgatitjes në mënyrë të pandërprerë, sipas nevojave.

9. Për prodhimin e mishit të grirë dhe produkteve të mishit të zbatohen kërkesat e mëposhtme:

a) Mishi i ngrirë në mënyrë të zakonshme apo në ngrirje të thellë që përdoret për përgatitjen e mishit të grirë apo produkteve të mishit qërohet nga kockat para se të vendoset në ngrirje, përveç nëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) lejon heqjen e kockave menjëherë përpara grirjes. Mishi depozitohet vetëm për një periudhë të kufizuar.

b) Kur përgatitet nga mishi i ftohur, mishi i grirë përgatitet:

i) Në rastin e shpendëve, brenda jo më shumë se tri ditëve nga therja;

ii) Në rastin e kafshëve të tjera përveç shpendëve, brenda jo më shumë se gjashtë ditëve nga therja; ose

iii) Në rastin e mishit të lopës dhe të viçit që u janë hequr kockat dhe është pakëtuar në vakum, brenda jo më shumë se 15 ditëve nga therja.

c) Mishi i grirë dhe produktet e mishit, menjëherë pas prodhimit, mbështillen ose pakëtohen dhe:

i) Ftohen në temperaturë të brendshme jo më të lartë se 2°C për mishin e grirë dhe 4°C për produktet e mishit; ose

ii) Ngrihen në temperaturë të brendshme jo më të lartë se -18°C.

iii) Këto nivele temperature ruhen gjatë ruajtjes dhe transportit.

iv) Mishi i grirë dhe produktet e mishit që prodhohen nga mishi i ngrirë ndalohet të vendoset për ringrirje.

10. Për prodhimin dhe përdorimin e mishit të ndarë në mënyrë mekanike, i cili përftohet me teknika, që nuk tjetërsojnë strukturën e kockave, që përdoren në prodhimin e mishit të ndarë në mënyrë mekanike dhe përmbajtja e kalciumit të të cilit nuk është dukshëm më e lartë se ajo e mishit të grirë, të zbatohen kërkesat e mëposhtme:

a) Lënda e parë, e cila zhvishet nga kockat, nuk është më e madhe se:

i) shtatë ditë kur ajo vjen nga një thertore, pjesë e stabilimentit prodhues;

ii) pesë ditë kur ajo vjen nga një thertore jashtë stabilimentit prodhues;

b) Në të gjitha rastet, karkasat e shpendëve nuk janë më të vjetra se tri ditë.

c) Ndarja mekanike kryhet menjëherë pas heqjes së kockave.

d) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, nëse nuk përdoret menjëherë pasi është përftuar, mbështillet ose pakëtohet e më pas ftohet në temperaturë jo më të lartë se 2°C ose ngrin në temperaturë të brendshme jo më të lartë se -18°C. Këto nivele temperaturash ruhen gjatë ruajtjes dhe transportit.

e) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike i cili përmbush kriteret mikrobiologjike në përputhje me legjislacionin në fuqi për mishin e grirë, mund të përdoret në përgatitjen e mishit i cili konsumohet vetëm pas përpunimit më të nxehtë dhe në produktet e mishit.

f) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, i cili nuk përmbush kriteret e përmendura në pikën e mund të përdoret vetëm për të prodhuar produkte mishi të trajtuar në të nxehtë në stabilimente të miratuar në përputhje me legjislacionin në fuqi.

11. Për prodhimin dhe përdorimin e mishit të ndarë në mënyrë mekanike, që përftohet me teknika të tjera, përveç atyre të përmendura në pikën 10 të germës “E” të këtij kreu të zbatohen kërkesat e mëposhtme:

a) Lënda e parë, e cila zhvishet nga kockat, nuk është më e madhe se:

i) shtatë ditë kur ajo vjen nga një thertore, pjesë e stabilimentit prodhues

ii) pesë ditë kur ajo vjen nga një thertore jashtë stabilimentit prodhues

b) në të gjitha rastet, karkasat e shpendëve nuk janë më të vjetra se tri ditë.

c) Ndarja mekanike kryhet menjëherë pas heqjes së kockave.

d) Kockat që kanë mish depozitohen dhe transportohen në temperaturë jo më të lartë se 2°C ose, nëse janë të ngrira në temperaturë jo më të lartë se -18°C.

e) Kockat që kanë mish e që janë marrë nga karkasa të ngrira nuk vendosen përsëri në ngrirje.

f) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, nëse nuk përdoret brenda një ore, ftohet menjëherë në temperaturë jo më të lartë se 2°C.

g) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, nëse pas ftohjes, nuk përpunohet brenda 24 orëve, vendoset në ngrirje brenda 12 orëve nga prodhimi dhe arrin temperaturë të brendshme jo më të lartë se -18°C brenda gjashtë orëve.

h) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike dhe i ngrirë mbështillet ose pakëtohet para ruajtjes apo transportit, nuk ruhet për më shumë se tre muaj dhe ruhet në temperaturë jo më të lartë se -18°C gjatë ruajtjes dhe transportimit. Në përfundim të afatit të ruajtjes ky mish nuk mund të përdoret për konsum njerëzor.

i) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, sipas përcaktimeve të germës “h”, mund të përdoret vetëm për të prodhuar produkte mishi të trajtuar më të nxehtë, në stabilimente të miratuara sipas legjislacionit në fuqi.

12. Mishi i ndarë në mënyrë mekanike nuk ringrihet pas shkrirjes.

13. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë përmbushjen e kërkesave të pikave 14 dhe 15 të germës “E” të këtij kreu, përveç kërkesave të përgjithshme të legjislacionit në fuqi.

14. Paketimet e paracaktuara për furnizimin e konsumatorit përfundimtar, që përmbajnë mish të grirë nga shpendë ose njëthundrakë apo produkte mishi të cilat përmbajnë mish të ndarë në mënyrë mekanike, mbajnë një shënim në etiketë ku tregohet se këto produkte duhet të gatohen me të nxehtë para konsumimit.

Etiketa të plotësojë kërkesat e vendimit të Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, si dhe të udhëzimit nr. 2, datë 17.2.2010 “Mbi etiketimin e mishit të gjedhit dhe të produkteve të tij”.

15. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të lejojë nxjerrjen në treg të mishit të grirë, i cili nuk plotëson kriteret e parashikuara në pikën 3 të germës “E” të këtij kreu, me një simbol identifikues i cili nuk ngatërrohet me simbolet e parashikuara në legjislacionin në fuqi.

16. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë që pjesët e mëposhtme të trupit të kafshës nuk përdoren për përgatitjen e produkteve të mishit:

a) Organet gjenitale të kafshëve femra apo meshkuj, me përjashtim të testikujve;

b) Organet urinare, me përjashtim të veshkave dhe fshikëzës;

c) Kërci i laringut, trakesë dhe i bronkeve ekstra-lobulare;



- d) Sytë dhe qepallat;
- e) Veshi i jashtëm dëgjimor;
- f) Indi brinor; dhe
- g) të shpendët, koka, me përjashtim të lafshës mbi kokë dhe veshëve, lafshës së gushës dhe pjesëve të dala, ezofagu, zorrët dhe organet gjenitale.

17. Të gjitha llojet e mishit, përfshirë mishin e grirë dhe përgatitjet e mishit që përdoren për të prodhuar produkte mishi, plotësojnë kriteret për mishin e freskët, por nuk është e nevojshme të përmbushin kërkesat e tjera specifike të këtij seksioni.

III. KONTROLLET ZYRTARE TË MISHIT DHE PRODUKTEVE TË MISHIT

A. ORGANIZIMI DHE SHPESHTËSIA E KONTROLLEVE ZYRTARE

1. Veterineri zyrtar, përveç kërkesave të përgjithshme të legjislacionit në fuqi në lidhje me kontrollet e praktikave të mira higjienike, verifikon zbatimin e vazhdueshëm të procedurave të brendshme të operatorit të biznesit ushqimor në lidhje me furnizimin, transportin, ruajtjen, trajtimin, përpunimin dhe përdorimin apo heqjen e nënprodukteve shtazore, duke përfshirë edhe materialet me rrezik specifik, për të cilat është përgjegjës operatorin e biznesit ushqimor.

2. Veterineri zyrtar, përveç kërkesave të përgjithshme të legjislacionit në fuqi në lidhje me kontrollet e bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP), të kontrollojë nëse procedurat e brendshme të operatorit të biznesit ushqimor garantojnë, që mishi:

- a) Nuk përmban anomali apo ndryshime patofiziologjike;
- b) Nuk mbart fekale apo ndotje të tjera; dhe
- c) Nuk përmban materiale me rrezik specifik, përveç rasteve të parashikuara në legjislacionin në fuqi, dhe është prodhuar në përputhje me legjislacionin në fuqi për *Encefalopati të Spongiforme të Transmetueshme* (TSE).

3. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) të njoftojë operatorin e biznesit ushqimor që kryen shpërndarjen e kafshëve të gjalla, mbi të dhënat minimale për zinxhirin ushqimor që i dërgohet thertores, në zbatim të pikave 2 deri 12 të germës “A” të kreut II.

4. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) në vendin e therjes të verifikojë se:

- a) Informacionet mbi zinxhirin ushqimor komunikohen në mënyrë të vazhdueshme dhe efikase, para shpërndarjes, ndërmjet operatorit të biznesit ushqimor që ka rritur apo mbajtur kafshët dhe operatorit të thertores;
- b) Informacionet mbi zinxhirin ushqimor janë të vlefshme dhe të besueshme;
- c) Jepen përgjigje në lidhje me informacionet e dhëna në ndërmarrjen e origjinës, në rastet përkatëse.

5. Veterineri zyrtar të kontrollojë dhe analizojë informacionet përkatëse nga të dhënat e regjistruara të ndërmarrjes së origjinës së kafshëve të destinuara për therje duke marrë parasysh rezultatet e dokumentuara të këtij kontrolli dhe kësaj analize kur kryen inspektimin para dhe pas therjes.

6. Veterineri zyrtar, gjatë kryerjes së detyrave të inspektimit, të marrë parasysh certifikatat zyrtare që shoqërojnë kafshët, si dhe të gjitha deklaratat e bëra nga veterinerët që kryejnë kontrolle në nivelin e prodhimit primar, duke përfshirë veterinerët zyrtarë dhe veterinerët e miratuar.

7. Veterineri zyrtar, kur operatori i biznesit ushqimor merr masa shtesë për të garantuar sigurinë ushqimore me anë të implementimit të sistemeve të integruara, sistemeve private të kontrollit, certifikimit nga një palë e tretë e pavarur apo me mjete të tjera dhe kur këto masa janë dokumentuar dhe kafshët e mbuluara nga këto masa mund të identifikohen qartë, të marrë parasysh këto fakte gjatë kryerjes së detyrave të inspektimit dhe shqyrtimit të procedurave të bazuara në HACCP (analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit).

8. Veterineri zyrtar të përdorë modelin e dokumentit që paraqitet në aneksin II për rezultatet përkatëse të inspektimit, të cilat t’u komunikohen stabilimentit të origjinës, në të cilën janë rritur kafshët para therjes, në përputhje me pikat 2 deri 5 të germës “C” të kreut III.

9. Në bazë të pikave 13 dhe 14 të germës “A” të kreut III:

a) Veterineri zyrtar të kryejë inspektimin e të gjitha kafshëve para therjes;
b) Ky inspektim kryhet brenda 24 orëve nga arritja në thertore dhe më pak se 24 orë para therjes.

c) Veterineri zyrtar mund të kërkojë inspektim në çdo moment tjetër.

10. Inspektimi para therjes përcakton veçanërisht nëse, për sa i përket çdo kafshe të inspektuar, ka ndonjë shenjë:

a) Që mirëqenia e saj është kompromentuar; ose

b) Për çdo gjendje e cila mund të ndikojë negativisht mbi shëndetin e njerëzve apo të kafshëve, duke i kushtuar vëmendje të veçantë zbulimit të zoonozave dhe sëmundjeve të përfshira në listën e Organizatës Ndërkombëtare për Shëndetin e Kafshëve (OIE).

11. Veterineri zyrtar, së bashku me inspektimin e zakonshëm para therjes, të kryejë një inspektim klinik të të gjitha kafshëve që mund të ketë veçuar operatori i biznesit ushqimor apo ndihmësi zyrtar.

12. Në rastin e therjes emergjente jashtë thertores dhe për kafshët e egra të gjuetisë, veterineri zyrtar në thertoren apo stabilimentin e trajtimit të kafshëve të gjahut shqyrton deklaratën që shoqëron trupin e kafshës, e cila është lëshuar nga veterineri apo personi i trajnuar posaçërisht për këtë qëllim.

13. Në rastet e parashikuara në pikat 37 deri 39 të germës “A” të kreut III dhe 1 të germës “B” të kreut III, inspektimi para therjes mund të kryhet në stabilimentet e origjinës së prejardhjes. Në këto raste, veterineri zyrtar në thertore kryen një inspektim para therjes vetëm në rastet dhe në masën që konsiderohet e domosdoshme.

14. Veterineri zyrtar të verifikojë respektimin e legjislacionin në fuqi në lidhje me mirëqenien e kafshëve, siç janë dispozitat në lidhje me mbrojtjen e kafshëve në momentin e therjes dhe gjatë transportimit.

15. Karkasat dhe të përbrendshmet t’u nënshtrohen inspektimit *post-mortem* menjëherë pas therjes. Me qëllim inspektimin e të gjitha sipërfaqeve të jashtme, mund të nevojitet trajtimi minimal i karkasave apo të përbrendshmeve, ose ambiente dhe pajisje të veçanta teknike. T’i kushtohet vëmendje e veçantë zbulimit të sëmundjeve të transmetueshme nga kafshët të njerëzit (zoonozave) dhe sëmundjeve të përfshira në listën e Organizatës Ndërkombëtare për Shëndetin e Kafshëve (OIE). Numri i personelit të inspektimit të jetë në përputhje me shpejtësinë e linjës së therjes që të sigurojë inspektimin e duhur.

16. Veterineri zyrtar të kryejë ekzaminime të tjera, si kontrolli me anë të prekjës dhe prerjen e pjesëve të karkasës dhe të përbrendshmeve, si dhe ekzaminime laboratorike, kur konsiderohet e nevojshme për të:

a) Nxjerrë një diagnozë definitive; apo

b) Zbuluar praninë e:

i) një sëmundjeje kafshësh,

ii) mbetjeve kimike apo ndotësve në nivele që i kalojnë ato të parashikuarat nga legjislacioni në fuqi;

iii) mosrespektimin e kriterëve mikrobiologjike; apo

iv) faktorëve të tjerë që mund të kërkojnë që mishi të shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor apo që të vendosen kufizime mbi përdorimin e tij, veçanërisht në rastin e kafshëve të cilat u janë nënshtruar therjes emergjente.

17. Veterineri zyrtar kërkon që karkasat e njëthundrakëve shtëpiakë, gjedhëve mbi gjashtë muajsh dhe derrave shtëpiakë mbi katër javësh, t’u nënshtrohen inspektimit *post-mortem* me ndarje për së gjati në gjysmëkarkasa përgjatë shtyllës kurrizore. Nëse nevojitet për arsye të inspektimit, veterineri zyrtar, gjithashtu, mund të kërkojë që çdo kokë apo karkasë të ndahet për së gjati. Megjithatë, për të marrë parasysh zakonet e veçanta të ngrënies, zhvillimet teknologjike apo gjendjet specifike sanitare, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të lejojë që karkasat e njëthundrakëve shtëpiakë, gjedhëve mbi gjashtë muajsh dhe derrave shtëpiakë mbi katër javësh t’i nënshtrohen inspektimit, pa u ndarë përgjysmë.



18. Gjatë inspektimit të merren masa për të parandaluar, në masën më të madhe të mundshme, kontaminimin e mishit nga veprime, si: prekja, prerja, shpuarja apo çarja.

19. Në rastin e një therje emergjence, karkasa t'i nënshtrohet ekzaminimit pas therjes sa më shpejt që të jetë e mundur, në përputhje me pikat 15 deri 18 të germës "A" të këtij kreu para se të tregtohet për konsum nga njerëzit.

20. Veterineri zyrtar, në përputhje me legjislacionin në fuqi për materialet me rrezik specifik dhe nënproduktet e tjera ushqimore, kontrollon heqjen, ndarjen dhe në rastet e duhura, vendosjen e vulës mbi këto produkte (vulosjen). Veterineri zyrtar të sigurojë që operatori i biznesit ushqimor ka marrë të gjitha masat e nevojshme për të shmangur kontaminimin e mishit nga materialet me rrezik specifik gjatë therjes (duke përfshirë edhe trulllosjen), dhe heqjen e materialeve me rrezik specifik.

21. Veterineri zyrtar të sigurojë marrjen e mostrave dhe që këto mostra janë, identifikuar, trajtuar dhe dërguar siç duhet në laboratorin e përshtatshëm brenda kuadrit të

a) Monitorimit dhe kontrollit të zoonozave dhe agentëve zoonotikë;

b) Testimeve laboratorike të posaçme për diagnostifikimin e *Encefalopative Spongiforme të Transmetueshme* (TSE) në përputhje me programin për *Encefalopatitë Spongiforme të Transmetueshme*.

c) Zbulimit të mbetjeve kimike të substancave apo produkteve të paautorizuara dhe kontrollit të substancave të rregulluara në bazë të legjislacionit në fuqi; dhe

d) Zbulimit të sëmundjeve të listës së Organizatës Ndërkombëtare për Shëndetin e Kafshëve.

22. Veterineri zyrtar, gjithashtu, të sigurojë që të kryhen të gjitha testimet e tjera të nevojshme laboratorike.

23. Veterineri zyrtar mbikëqyr vulosjet sanitare dhe vulat e përdorura.

24. Veterineri zyrtar të sigurojë, veçanërisht, se:

a) Vula sanitare aplikohet vetëm te kafshët (thundrakët shtëpiakë, gjitarët e gjahut të rritur në fermë, me përjashtim të lagomorfëve, dhe kafshët e mëdha të egra të gjahut) që u janë nënshtuar inspektimit para dhe pas therjes në përputhje me këtë urdhër dhe kur nuk ka arsye për ta shpallur mishin të papërshtatshëm për konsum njerëzor. Megjithatë, vula sanitare mund të aplikohet përpara se të jenë të disponueshme rezultatet e ekzaminimeve për trikinelozë, nëse veterineri zyrtar është i sigurt që mishi nga kjo kafshë do të hidhet në treg vetëm nëse rezultati është i kënaqshëm; dhe

b) 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 gjysmëkarkase apo çerekarkase, apo nëse karkasat priten në tri pjesë, çdo pjesë të mbajë nga një vulë sanitare.

25. 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 standardit përkatës të Organizatës Ndërkombëtare të Standardizimit (ISO);

b) Emrin e qarkut në të cilin ndodhet thertorja, që shkruhet i plotë me shkronja të mëdha; dhe

c) Numrin e aprovimit të thertores.

26. Shkronjat janë të paktën 0,8 cm të larta dhe numrat të paktën 1 cm të lartë. Përmasat dhe karakteret e vulës mund të zvogëlohen, me autorizim të autoritetit kompetent, për vulosjen sanitare të qengjave, kecave dhe derrkucëve.

27. Ngjyrat e përdorura për vulosjen sanitare duhet të jenë të lejuara në bazë të legjislacionit në fuqi për përdorimin e substancave ngjyruese të produkteve ushqimore.

28. Vula sanitare mund të përfshijë një të dhënë të veterinerit zyrtar që ka kryer inspektimin sanitar të mishit.

29. Mishi i kafshëve të therura në mënyrë urgjente jashtë thertores mban një vulë sanitare speciale, e cila nuk mund të ngatërrohet as me vulën sanitare të parashikuar në pikat 25 deri 28 të germës "A" të këtij kreu, as me vulën identifikuese të parashikuar në legjislacionin në fuqi.

30. Mishi nga kafshët e egra të gjahut që nuk janë rrjepur nuk mund të mbajë vulë sanitare, përveç rasteve kur nëse, pas rrjepjes në një stabiliment trajtimi kafshësh gjahu, i është nënshtruar inspektimit *post-mortem* dhe është shpallur i përshtatshëm për konsum nga njerëzit.

31. Kërkesat për vulën aplikohen pa cenuar rregullat e shëndetit të kafshëve për vulosjen sanitare.

32. Ndhmësit zyrtarë mund të ndihmojnë veterinerin zyrtar në të gjitha detyrat, në bazë të kufizimeve që vijnë dhe të gjitha rregullave specifike të paraqitura në kreun III germa “B”.

33. Ndhmësit zyrtarë, në lidhje me detyrat e kontrollit, munden vetëm të mbledhin informacione në lidhje me praktikën e mira higjienike dhe në bazë të procedurave të HACCP (analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit).

34. Ndhmësit zyrtarë, në lidhje me inspektimin para therjes dhe kontrollet në lidhje me mirëqenien e kafshëve, munden vetëm të bëjnë një kontroll fillestar të kafshëve dhe të ndihmojnë me detyra krejtësisht praktike.

35. Veterineri zyrtar, për sa i përket inspektimit pas therjes, të kontrollojë rregullisht punën e ndihmësve zyrtarë dhe në rastin e kafshëve që i janë nënshtruar therjes emergjente jashtë thertores, të kryejë inspektimin personalisht.

36. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) të sigurojë që të paktën një veteriner zyrtar është i pranishëm:

a) Në thertore, gjatë gjithë kohës së inspektimit para dhe pas therjes; dhe

b) Në stabilimente trajtimi kafshësh gjahu, gjatë inspektimit *post-mortem*.

37. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund ta përshtatë këtë përjasje në disa thertore dhe stabilimente trajtimi kafshësh gjahu, të identifikuar në bazë të një analize rreziku dhe në përputhje me kriteret e parashikuara në legjislacionin në fuqi. Në këto raste:

a) Veterineri zyrtar nuk është e nevojshme të jetë i pranishëm gjatë kohës së inspektimit *ante-mortem* në thertore, nëse:

i) Një veteriner zyrtar apo një veteriner i miratuar ka kryer inspektimin *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës, ka kontrolluar informacionet mbi zinxhirin ushqimor dhe i ka komunikuar rezultatet e kontrollit ndhmësit zyrtar në thertore,

ii) Ndhmësi zyrtar në thertore është i sigurt që informacionet mbi zinxhirin ushqimor nuk paraqesin ndonjë problem të mundshëm për sigurinë ushqimore dhe se gjendja e përgjithshme shëndetësore dhe mirëqenia e kafshëve është e kënaqshme; dhe

iii) Veterineri zyrtar nuk ka asnjë dyshim se ndhmësi zyrtar i kryen këto kontrolle në mënyrën e duhur.

b) Veterineri zyrtar nuk ka nevojë të jetë i pranishëm në çdo moment gjatë inspektimit *post-mortem* nëse:

i) Një ndhmëszyrtar kryen inspektimin *post-mortem* dhe veçon mënjatë mishin me anomali dhe të gjithë mishin tjetër nga e njëjta kafshë,

ii) Veterineri zyrtar më pas inspekton të gjithë këtë mish, dhe

iii) Ndhmësi zyrtar dokumenton procedurat dhe konstatimet e tij në një mënyrë që t’i mundësojë veterinerit zyrtar të jetë i sigurt se përmbushen standardet.

c) Megjithatë, në rastin e shpendëve dhe lagomorfëve, ndhmësi zyrtar mund të eliminojë mishin me anomali dhe, në bazë të kreut II germa “B” dhe “D”, nuk është e nevojshme që veterineri zyrtar të inspektojë të gjithë këtë mish.

38. Përjasja e parashikuar në pikën 37 germa “b” të germës “A” të këtij kreu nuk vlen për:

a) Kafshët që u janë nënshtruar therjes emergjente;

b) Kafshët që dyshohet se kanë ndonjë sëmundje apo gjendje e cila mund të ndikojë negativisht shëndetin njerëzor;

c) Gjerdhët nga tufa për të cilat nuk është deklaruar zyrtarisht se nuk kanë tuberkuloz;

d) Gjerdhët, dhentë dhe dhinë nga lopë për të cilat nuk është deklaruar zyrtarisht se nuk kanë brucelozë;



e) Në rastin e shfaqjes së një sëmundjeje në mishin e kafshëve me prejardhje nga zona ndaj të cilave është vendosur kufizim si pasojë e shfaqjes së sëmundjeve.

f) Kur kontrolle më të rrepta janë të domosdoshme për të mbajtur nën kujdes sëmundje të shfaqura rishtas ose sëmundje që janë objekt i masave të veçanta nga shteti.

39. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) të sigurojë që një veteriner zyrtar, ndihmëszyrtar apo veterineri i miratuar është i pranishëm kur punohet me mishin në stabilimentet e prerjes, për arritjen e objektivave të këtij udhëzimi.

B. PËRMBAJTJA DHE OBJEKTET E KONTROLLEVE ZYRTARE

40. Karkasat dhe të përbrendshmet e gjedhëve nën moshën gjashtëjavëshe t'u nënshtrohen procedurave vijuese të inspektimit *post-mortem*:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës dhe qafës, ekzaminimit dhe prerjes kirurgjikale të *limfonodujve retropharyngiales*; inspektimit të gojës dhe grykëve; palpimit të gjuhës; heqjes së bajameve;

b) Inspektimit me anë të shikimit të mushkërive, trakesë dhe ezofagut; palpimit të mushkërive; prerjes kirurgjikale dhe ekzaminimit të limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit (*Lnn. Bifucationes, eparteriales dhe mediastinales*). Trakeja dhe degët kryesore të bronkeve hapen për së gjati dhe mushkëritë priten në një të tretën e tyre të pasme, në mënyrë perpendikulare me akset e tyre kryesore; këto prerje kirurgjikale nuk janë të domosdoshme kur mushkëritë përjashtohen nga konsumimi për njerëzit;

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës, e cila pritet për së gjati, në mënyrë që të hapen ventrikujt dhe pritet nëpërmjet septumit ndërventrikular;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit të mëlçisë dhe limfonodujve hepaticë dhe pankreatikë (*Lnn. portales*); palpimit dhe nëse është e nevojshme prerjes kirurgjikale të mëlçisë dhe limfonodujve të saj;

f) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit, limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë (*Lnn. Gastrici, mesenterici, craniales dhe caudales*); palpimit dhe nëse është e domosdoshme, prerjes kirurgjikale të limfonodujve gastrikë dhe mesenterikë;

g) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës ose prerjes kirurgjikale;

h) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; nëse është e nevojshme, prerjen kirurgjikale të veshkave dhe limfonodujve renalë (*Lnn. Renales*);

i) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës (cipës së mushkërive) dhe peritoneumit;

j) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të zonës së kërthizës dhe artikulacioneve. Në rast dyshimi pritet dhe hapen zona e kërthizës dhe artikulacionet; lëngu sinovial ekzaminohet.

41. Karkasat dhe të përbrendshmet e gjedhëve me moshë mbi gjashtëjavëshe t'u nënshtrohen procedurave të inspektimit *post-mortem*, si më poshtë:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës dhe qafës, ekzaminimit dhe prerjes së limfonodujve submaksilarë, retrofaringalë dhe parotidale (*retropharyngiales, mandibulares dhe parotidei*); ekzaminimit të maseterëve të jashtëm, në të cilët kryhen dy prerje kirurgjikale paralel me nofullën e poshtme, dhe maseterëve të brendshëm (muskujve të brendshëm pterigoidalë), që priten përgjatë një plani. Gjuha lirohet për të lejuar një inspektim të detajuar me anë të shikimit të gojës dhe grykës dhe ajo vetë inspektohet me sy dhe të preket. Bajamet hiqen;

b) Inspektimit me anë të shikimit të trakesë dhe ezofagut; ekzaminimit me anë të shikimit dhe palpimit të mushkërive; prerjes kirurgjikale dhe ekzaminimit të limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit (*Lnn. Bifucationes, eparteriales dhe mediastinales*). Trakeja dhe degët kryesore të bronkeve hapen për së gjati dhe mushkëritë priten në një të tretën e tyre të pasme, perpendikular me akset e tyre kryesore; këto prerje kirurgjikale nuk janë të domosdoshme kur mushkëritë përjashtohen nga konsumi për njerëz;

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës, e cila pritet për së gjati, në mënyrë që të hapen ventrikujt dhe të pritet nëpërmjet septumit ndërventrikular;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të mëlçisë dhe limfonodujve hepaticë e pankreatikë (*Lnn. portales*); prerjes kirurgjikale të sipërfaqes gastrike të mëlçisë dhe në bazën e lobit kaudat për të ekzaminuar duktet biliare;

f) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit, limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë (*Lnn. Gastrici, mesenterici, craniales dhe caudales*); palpimit dhe nëse është e domosdoshme, prerjes kirurgjikale të limfonodujve gastrikë dhe mesenterikë;

g) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës ose prerjes kirurgjikale;

h) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; prerjes kirurgjikale, nëse është e nevojshme, të veshkave dhe limfonodujve renalë (*Lnn. Renales*);

i) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës dhe peritoneumit;

j) Inspektimit me anë të shikimit të organeve gjenitale (me përjashtim të penisit, nëse është hequr më parë).

k) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit dhe prerjes kirurgjikale të gjirit dhe limfonodujve të tij (*Lnn. Supramammarii*), te lopët, çdo gjysmëgjiri hapet me një prerje të gjatë, të thellë, deri të sinuset laktifere dhe limfonodujt e gjirit priten, përveç rasteve kur gjiri përjashtohet nga konsumimi njerëzor.

42. Karkasat dhe të përbrendshmet e dhenve dhe dhive t'u nënshtrohen procedurave vijuese të inspektimit *post-mortem*:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës pas rrjepjes dhe në rast dyshimi, ekzaminimit të limfonodujve submaksilarë, retrofaringalë dhe parotidalë. Duke mos cenuar rregullat për shëndetin e kafshëve, këto ekzaminime nuk janë të domosdoshme nëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) është në gjendje të garantojë se koka, duke përfshirë gjuhën dhe trutë, do të përjashtohet nga konsumi njerëzor;

b) Inspektimit me anë të shikimit të mushkërive, trakesë dhe ezofagut; palpimit të mushkërive dhe limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit; në rast dyshimi, këto organe dhe limfonoduj priten dhe ekzaminohen;

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës; në rast dyshimi, zemra pritet dhe ekzaminohet;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit të limfonodujve hepaticë e pankreatikë; palpimit të mëlçisë dhe limfonodujve të saj; prerjes kirurgjikale të sipërfaqes gastrike të mëlçisë për të ekzaminuar duktet biliare;

f) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit dhe limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë;

g) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës;

h) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; nëse është e nevojshme, prerjes kirurgjikale të veshkave dhe limfonodujve renalë;

i) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës dhe peritoneumit;

j) Inspektimit me anë të shikimit të organeve gjenitale (me përjashtim të penisit, nëse është hequr më parë);

k) Inspektimit me anë të shikimit të gjirit dhe limfonodujve të tij;

l) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të zonës së kërthizës dhe artikulacioneve të kafshëve të reja në moshë. Në rast dyshimi, zona kërthizore pritet dhe hapen artikulacionet; ekzaminohet lëngu sinovial.

43. Karkasat dhe të përbrendshmet e njëthundrakëve shtëpiakë t'u nënshtrohen procedurave vijuese të inspektimit *post-mortem*:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës dhe pas lirit të gjuhës, të qafës, palpimit dhe, nëse nevojitet, prerjes kirurgjikale të limfonodujve submaksilarë, retrofaringalë dhe parotidalë. Gjuha lirohet për të lejuar një inspektim të detajuar me anë të shikimit të gojës dhe grykëve dhe ajo vetë ekzaminohet dhe palpohe. Bajamet hiqen;



b) Inspektimit me anë të shikimit të mushkërive, trakesë dhe ezofagut; palpimit të mushkërive; palpimit dhe nëse nevojitet, prerjes kirurgjikale të limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit. Trakeja dhe degët kryesore të bronkeve hapen për së gjati dhe mushkëritë priten në një të tretën e tyre të pasme, perpendicular ndaj boshteve të tyre kryesore; megjithatë, këto prerje kirurgjikale nuk janë të domosdoshme kur mushkëritë përjashtohen nga konsumi njerëzor.

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës, e cila pritet për së gjati, në mënyrë që të hapen ventrikujt dhe pritet mospërmes septumit ndërventrikular;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit dhe, nëse është e nevojshme, prerjes kirurgjikale të limfonodujve hepaticë e pankreatikë;

f) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit dhe limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë; prerje, nëse është e nevojshme, e limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë;

g) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës;

h) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; prerjes kirurgjikale, nëse është e nevojshme, të veshkave dhe limfonodujve renalë;

i) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës dhe peritoneumit;

j) Inspektimit me anë të shikimit të organeve gjenitale të hamshorëve (me përjashtim të penisit, nëse është hequr më parë) dhe të pelave;

k) Inspektimit me anë të shikimit të gjirit dhe limfonodujve të tij dhe nëse është e nevojshme, prerje e limfonodujve të ndodhur mbi gjoks;

l) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të zonës së kërthizës dhe artikulacioneve të kafshëve të reja në moshë. Në rast dyshimi, zona kërthizore pritet dhe hapen artikulacionet; ekzaminohet lëngu sinovial.

m) Të gjithë kuajt ngjyrë gri apo të bardhë inspektohen për melanozë dhe melanoma me anë të ekzaminimit të muskujve dhe limfonodujve (*Lnn. Subrhomboidei*) të supeve nën kërcin skapular, pasi të jetë liruar pjesa e ngjytjes së njërit sup. Veshkat ekspozohen dhe ekzaminohen me anë të prerjes kirurgjikale mes për mes të gjithë veshkës.

44. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), pavarësisht parashikimeve të pikave 10 deri 14 të germës “A” të këtij kreu, mund të vendosë që derrat e destinuar për therje t’i nënshtrohen inspektimit *ante-mortem* në stabilimentin të origjinës. Në këtë rast, therja e një tufe derrash në një stabiliment i origjinës mund të autorizohet vetëm nëse:

a) Shoqërohen nga certifikata shëndetësore e parashikuar në aneksin III, dhe

b) Respektohen dispozitat e pikave 7 deri 11 të germës “B” të këtij kreu.

45. Inspektimi *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës përfshin:

a) Kontrolle mbi regjistrat apo dokumentacionin në ndërmarrje, duke përfshirë informacionet mbi zinxhirin ushqimor;

b) Ekzaminimin e derrave, për të përcaktuar nëse:

i) Kanë ndonjë sëmundje apo gjendje e cila mund t’u transmetohet kafshëve apo njerëzve me anë të trajtimit apo ngrënies së mishit, ose sillen, individualisht apo kolektivisht, në mënyrë që tregon se mund të shfaqet një sëmundje e tillë;

ii) Tregojnë çrregullim të sjelljes së përgjithshme apo shenja sëmundjeje që mund ta bëjë mishin të papërshtatshëm për konsum njerëzor; ose

iii) Ka të dhëna apo arsye për të dyshuar se mund të përmbajnë mbetje kimike mbi nivelet e parashikuara në legjislacionin në fuqi, apo mbetje kimike nga substanca të ndaluara.

46. Një veteriner zyrtar apo veteriner i miratuar kryen inspektimin *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës. Derrat dërgohen direkt në therje dhe nuk përzihen me derrat e tjerë.

47. Inspektimi *ante-mortem* në thertore është i nevojshëm të mbulojë vetëm:

a) Një kontroll të identifikimit të kafshëve; dhe

b) Një kontroll për të siguruar nëse rregullat e mirëqenies së kafshëve janë respektuar dhe nëse ka shenja se ekziston ndonjë lloj gjendjeje që mund të ndikonte negativisht shëndetin e njerëzve apo të kafshëve. Këtë kontroll mund ta kryejë një ndihmëszyrtar.

48. Kur derrat nuk theren brenda tri ditëve nga lëshimi i certifikatës shëndetësore të parashikuar në pikën 6 germa “a” të germës “A” të këtij kreu:

a) Riezaminohen dhe lëshohet një certifikatë e re shëndetësore, nëse derrat nuk janë larguar nga stabilimenti i origjinës për në thertore;

b) Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të lejoje therjen, nëse derrat janë tashmë në rrugë drejt thertores apo kanë arritur, pasi të jetë çmuar arsyeja e vonës, me kusht që derrat t'i nënshtrohen një inspektimi të mëtejshëm veterinar *ante-mortem*.

49. Karkasat dhe të përbrendshmet e derrave, me përjashtim të atyre që përmenden në pikën 12 të germës B të këtij kreu, u nënshtrohen procedurave të inspektimit si më poshtë:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës dhe qafës, prerjes kirurgjikale dhe ekzaminimit të limfonodujve submaksilarë; inspektimit me anë të shikimit të gojës, grykëve dhe gjuhës;

b) Inspektimit me anë të shikimit të mushkërive, trakesë dhe ezofagut; palpimit të mushkërive dhe limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit. Trakeja dhe degët kryesore të bronkeve hapen për së gjati dhe mushkëritë priten në një të tretën e tyre të pasme, perpendicular me akset e tyre kryesore; këto prerje kirurgjikale nuk janë të domosdoshme kur mushkëritë përjashtohen nga konsumi njerëzor;

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës, e cila pritet për së gjati, në mënyrë që të hapen ventrikujt dhe pritet nëpërmjet septumit ndërventrikular;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit të mëlçisë dhe limfonodujve hepaticë e pankreatikë;

f) Palpimit të mëlçisë dhe limfonodujve të saj;

g) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit, limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë; palpimit dhe, nëse është e nevojshme, prerjes kirurgjikale të limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë;

h) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës;

i) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; prerjen kirurgjikale, nëse është e nevojshme, e veshkave dhe limfonodujve renalë (*Lnn. Renales*);

j) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës dhe peritoneumit;

k) Inspektimit me anë të shikimit të organeve gjenitale (me përjashtim të penisit, nëse është hequr më parë);

l) Inspektimit me anë të shikimit të gjirit dhe limfonodujve të tij;

m) Prerjes kirurgjikale të limfonodujve mbi gjoks te dosat;

n) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të zonës së kërthizës dhe artikulacioneve të kafshëve të reja në moshë. Në rast dyshimi, zona kërthizore pritet dhe hapen artikulacionet.

50. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), në bazë të të dhënave epidemiologjike apo të dhënave të tjera nga stabilimenti i origjinës, mund të vendosë që derrat e majmur, të strehuar nën kushte të kontrolluara strehimi në sisteme të integruara prodhimi qysh prej lënies së qumështit të nënës, kanë nevojë t'u nënshtrohen vetëm inspektimit me anë të shikimit, në disa apo në të gjitha rastet e përmendura në pikën 18 të germës “B” të këtij kreu.

51. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), pavarësisht parashikimeve të pikave 10 deri 14 të germës “A” të këtij kreu, mund të vendosë që shpendët e destinuar për therje t'u nënshtrohen inspektimit *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës. Në atë rast, therja e një tufe zogjsh nga një thertore mund të autorizohet vetëm nëse:

a) Shoqërohen nga certifikata shëndetësore e parashikuar në aneksin III, dhe

b) Respektohen dispozitat e pikave 14 deri 17 të germës “B” të këtij kreu.

52. Inspektimi *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës të përfshijë:

a) Kontrolle mbi regjistrat apo dokumentacionin në stabiliment, duke përfshirë informacionet mbi zinxhirin ushqimor;



b) Inspektimin e tufës për të përcaktuar nëse zogjtë:

i) Kanë ndonjë sëmundje apo gjendje e cila mund t'u transmetohet kafshëve apo njerëzve me anë të trajtimit apo ngrënies së mishit, ose sillen në mënyrë që tregon se mund të shfaqet një sëmundje e tillë,

ii) Tregojnë çrregullim të sjelljes së përgjithshme apo shenja sëmundjeje që mund ta bëjë mishin të papërshtatshëm për konsum njerëzor, ose

iii) Paraqesin të dhëna apo arsye për të dyshuar se mund të përmbajnë mbetje kimike mbi nivelet e parashikuara në legjislacionin në fuqi, apo mbetje kimike nga substanca të ndaluara.

53. Një veteriner zyrtar apo veteriner i miratuar të kryejë inspektimin *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës.

54. Inspektimi *ante-mortem* në thertore është e nevojshme të mbulojë vetëm:

a) Një kontroll të identifikimit të kafshëve; dhe

b) Një kontroll për të siguruar nëse rregullat e mirëqenies së kafshëve janë respektuar dhe nëse ka shenja se ekziston çdo lloj gjendjeje që mund të ndikonte negativisht shëndetin e njerëzve apo të kafshëve. Këtë kontroll mund ta kryejë një ndihmëszyrtar.

55. Kur zogjtë nuk theren brenda tri ditëve nga lëshimi i certifikatës shëndetësore të parashikuar në pikën 13 germa "a" të germës "B" të këtij kreu:

a) Riekzaminohet dhe lëshohet një certifikatë e re shëndetësore, nëse tufa nuk është larguar nga stabilimenti i origjinës për në thertore;

b) Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të lejojë therjen, nëse tufa është tashmë në rrugë drejt thertores apo ka mbërritur, pasi të jetë vlerësuar arsyeja e vonësës, me kusht që tufa të riekzaminohet.

56. Veterineri zyrtar, kur inspektimi *ante-mortem* nuk kryhet në stabilimentin e origjinës, kryen një inspektim tufe në thertore.

57. Zogjtë nuk mund të theren për konsum njerëzor nëse shfaqin simptoma klinike të ndonjë sëmundjeje. Megjithatë, therja e këtyre zogjve në linjën e therjes mund të kryhet në fund të procesit të zakonshëm të therjes, nëse janë marrë masa për të shmangur rrezikun e përhapjes së organizmave patogjenë dhe për të pastruar e dezinfektuar ambientet menjëherë pas therjes.

58. Në rastin e shpendëve të mbarështuar për prodhimin *fua gra* dhe të shpendëve të cilëve u është vonuar heqja e të përbrendshmeve, që janë therur në ndërmarrjen veterinarë të prejardhjes, inspektimi *ante-mortem* kryhet në përputhje me pikat 14 dhe 15 të germës "B" të këtij kreu. Karkasat të cilave nuk u janë hequr të përbrendshmet dërgohen në thertore apo në impiantin e prerjes të shoqëruara me një certifikatë konform modelit të paraqitur në aneksin I.

59. Të gjithë zogjtë u nënshtrohen inspektimit *post-mortem* në përputhje me pikat 16 deri 20 të germës A të këtij kreu. Gjithashtu, veterineri zyrtar të kryejë personalisht kontrollet e mëposhtme:

a) Inspektimin ditor të të përbrendshmeve dhe kaviteteve të trupave nga një kampion përfaqësues i zogjve;

b) Një inspektim të detajuar të një kampioni të zgjedhur rastësisht, nga çdo ngarkesë zogjsh me të njëjtën prejardhje, të pjesëve të zogjve apo të gjithë zogjve të shpallur të papërshtatshëm për konsum njerëzor pas inspektimit *post-mortem*; dhe

c) Çdo hetim të mëtejshëm që nevojitet kur ka arsye për të dyshuar se mishi nga zogjtë në fjalë do të mund të ishte i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

60. Në rastin e shpendëve të mbarështuar për prodhimin *fua gra* dhe të shpendëve që u janë hequr të përbrendshmet me vonësë, të marra në ndërmarrjen e origjinës, inspektimi *post-mortem* përfshin një kontroll të certifikatës që shoqëron karkasat. Kur këto karkasa transportohen direkt nga ndërmarrja e origjinës drejt një stabilimenti prerjeje, inspektimi *post-mortem* kryhet në stabilimentin e prerjes.

61. Kërkesat e parashikuara në pikat 13 deri 22 të germës B të këtij kreu për shpendët janë të vlefshme për lagomorfët *mutatis mutandis* të rritur në ferma.

62. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), pavarësisht parashikimeve të pikave 10 deri 14 të germës A të këtij kreu, veçanërisht kur respektohen plotësisht pikat nga 1 deri 4 të germës D të kreut II,

mund të autorizojë që inspektimi *ante-mortem* të kryhet në ndërmarrjen e origjinës. Në këtë rast, një veteriner zyrtar apo një veteriner i miratuar duhet të kryejë një inspektim *ante-mortem*.

63. Inspektimi *ante-mortem* në ndërmarrjen e origjinës të përfshijë kontrolle mbi regjistrat apo dokumentacionin në stabilimentin e origjinës, duke përfshirë informacionet mbi zinxhirin ushqimor.

64. Kur inspektimi *ante-mortem* ndodh jo më vonë se tri ditë para mbërritjes së kafshëve në thertore, dhe kafshët dërgohen të gjalla në thertore, inspektimi *ante-mortem* në thertore duhet të mbulojë vetëm:

a) Një kontroll të identifikimit të kafshëve; dhe

b) Një kontroll për të siguruar nëse rregullat e mirëqenies së kafshëve janë respektuar dhe nëse ka shenja se ekziston ndonjë lloj gjendjeje që mund të ndikonte negativisht shëndetin e njerëzve apo të kafshëve.

65. Një certifikatë konform modelit të aneksit III, shoqëron kafshët e gjalla të inspektuara në ndërmarrjen veterinarë. Kafshët e inspektuara dhe të therura në ndërmarrjen veterinarë i shoqëron një certifikatë konform modelit të paraqitur në aneksin IV.

66. Pavarësisht parashikimeve të pikës 27 të germës B të këtij kreu, modeli i certifikatës së paraqitur në Aneksin V mund të përdoret për transportimin e thundrakëve joshtëpiakë të rritur në fermë, nga ferma drejt thertores.

67. Inspektimi i kafshëve të rritura në fermë përfshin palpimin dhe kur konsiderohet e domosdoshme prerjen kirurgjikale të atyre pjesëve të kafshës që u janë nënshtruar cilitdo ndryshimi ose dyshohen për çdo arsye tjetër.

68. Procedurat e inspektimit *post-mortem* që përshkruhen për gjedhët dhe dhentë, derrat shtëpiakë dhe shpendët shtëpiakë, aplikohen për speciet korresponduese të kafshëve të gjahut të rritura në fermë.

69. Veterineri zyrtar në thertore, kur kafshët janë therur në stabilimentin e origjinës, kontrollon certifikatën që i shoqëron.

70. Kafshët e egra të gjahut inspektohen sa më shpejt të jetë e mundur pas pranimit në stabilimentin e trajtimit të kafshëve të egra.

71. Veterineri zyrtar duhet të marrë parasysh deklaratën apo informacionet që ka ofruar personi i trajnuar mbi kafshën e gjuajtur në përputhje me legjislacionin në fuqi.

72. Veterineri zyrtar, gjatë inspektimit *post-mortem*, të kryejë:

a) Një ekzaminim me anë të shikimit të karkasës, kaviteve të saj dhe në rastet e duhura të organeve, me qëllim:

i) Gjetjen e të gjitha anomalive që nuk vijnë si pasojë e procesit të gjuajtjes. Për këtë qëllim diagnoza mund të bazohet mbi çdo informacion që personi i trajnuar ka ofruar në lidhje me sjelljen e kafshës para se të vritej;

ii) Të kontrollojë që ngordhja nuk u shkaktua për arsye të tjera përveç gjuetisë. Nëse nuk mund të bëhet asnjë vlerësim vetëm në bazë të ekzaminimit, kryhet një inspektim më i gjerë në laborator;

b) Një inspektim të anomalive organoleptike;

c) Palpimin e organeve, në rastet e duhura;

d) Kur ka shkaqe serioze për të dyshuar mbi praninë e mbetjeve kimike apo ndotësve kryen një analizë me marrje mostre, për mbetje kimike që nuk rezultojnë nga procesi i gjuetisë, duke përfshirë edhe ndotësit e mjedisit. Kur në bazë të këtyre dyshimeve kryhet një inspektim më i gjerë mbi një ose disa nga kafshët, veterineri pret deri sa të ketë përfunduar inspektimi para se të vlerësojë të gjitha kafshët e gjahut që janë vrarë gjatë një gjuetie, ose ato pjesë që dyshohet se paraqesin të njëjtat anomalitë;

e) Ekzaminim për karakteristika që tregojnë se mishi paraqet një rrezik për shëndetin, duke përfshirë:

i) Sjellje jonormale ose çrregullim të gjendjes së përgjithshme të kafshës së gjallë, siç raportohet nga gjuetari;

ii) Pranine e përhapur të tumoreve apo abscesëve që prekin organe të brendshme apo muskuj të ndryshëm;



iii) Artritin, orkitin, ndryshime patologjike të mëlçisë apo shpretkës, inflamacion të zorrëve apo të zonës së kërthizës;

iv) Prani të trupave të huaj që nuk rezultojnë nga procesi i gjuetisë në kavitate trupore, stomak, zorrë apo në urinë, ku membranave pleurale apo peritoneumit u ka ikur ngjyra (kur të përbrendshmet përkatëse janë të pranishme);

v) Praninë e parazitëve;

vi) Formimin e një sasive të rëndësishme gazrash në aparatit gastrointestinal me çngjyrosje të organeve të brendshme (kur këto të përbrendshme janë të pranishme);

vii) Anomali të dukshme të ngjyrës, konsistencës apo aromës së indit muskolor apo organeve,

viii) Plage të hapura kohë më parë;

ix) Dobësim dhe/ose edemë të përgjithshme apo të lokalizuar;

x) Ngjitje të pleurës apo të peritoneumit të kohëve të fundit; dhe

xi) Ndryshime të tjera të mëdha e të dukshme.

73. Kur veterineri zyrtar e kërkon, shtylla kurrizore dhe koka ndahen për së gjati.

74. Në rastin e kafshëve të vogla të egra të gjahut, që nuk u janë hequr të përbrendshmet menjëherë pas vrasjes, veterineri zyrtar kryen një inspektim *post-mortem* mbi një kampion përfaqësues të të gjitha kafshëve të paraqitura për kontroll. Kur inspektimi shfaq një sëmundje të transmetueshme te njeriu apo cilëndo nga karakteristikat e përmendura në pikën 34 germa “e” të germës “B” të këtij kreu, veterineri zyrtar kryen më shumë kontrolle mbi të gjitha kafshët e paraqitura për kontroll për të përcaktuar nëse duhet të deklarohet i papërshtatshëm për konsum njerëzor apo, nëse karkasa duhet të inspektohet në mënyrë individuale.

75. Në rast dyshimi, veterineri zyrtar mund të kryejë çdo prerje dhe inspektim të mëtejshëm të pjesëve përkatëse të kafshëve, të cilat janë të domosdoshme për të nxjerrë një diagnozë përfundimtare.

76. Së bashku me rastet e parashikuara në pikat 25 dhe 26 të germës C të këtij kreu, mishi që gjatë inspektimit *post-mortem* paraqet cilëndo nga karakteristikat e përmendura në pikën 34 germa “e” të germës “B” të këtij kreu shpallet i papërshtatshëm për konsum nga njerëzit.

C. VEPRIMET PAS KONTROLLEVE

1. Veterineri zyrtar regjistron dhe vlerëson rezultatet e aktiviteteve të inspektimit.

2. Kur:

a) Inspektimet nxjerrin në pah praninë e sëmundjeve apo gjendje që mund të ndikojë negativisht shëndetin publik apo atë të kafshëve, apo të komprometojë mirëqenien e kafshëve, veterineri zyrtar informon operatorin e biznesit ushqimor.

b) Në rast se problemi i identifikuar ka lindur gjatë prodhimit primar, veterineri zyrtar informon veterinerin që kujdeset për stabilimentin e origjinës, operatorin e biznesit ushqimor që përgjigjet për stabilimentin e origjinës (me kusht që këto informacione nuk do të pengonin procedimet ligjore pasuese) dhe në rastet e duhura, autoritetin kompetent përgjegjës për mbikëqyrjen e stabilimentit të origjinës së zonës së gjuetisë.

3. Rezultatet e inspektimeve dhe testeve regjistrohen në formë elektronike ose me shkrim.

4. Kur veterineri zyrtar, gjatë kryerjes së inspektimit *ante-mortem* apo *post-mortem* apo çdo veprimtarie tjetër inspektimi, dyshon për prezencën e një agjenti infektues, veterineri zyrtar lajmëron menjëherë autoritetin kompetent dhe të dy marrin të gjitha masat paraprake të nevojshme për të parandaluar përhapjen e mundshme të agjentit infektues, në përputhje me legjislacionin në fuqi.

5. Veterineri zyrtar të verifikojë se kafshët nuk theren nëse operatori i thertores nuk ka marrë dhe kontrolluar informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor.

6. Veterineri zyrtar mund të lejojë që kafshët të theren në thertore, qoftë edhe nëse informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor nuk disponohen. Në këtë rast, të gjitha informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor jepen para se karkasa të miratohet për konsum njerëzor. Në pritje të një vendimi përfundimtar, këto karkasa dhe të përbrendshmet lidhur me to duhet të depozitohen veçmas nga mishi tjetër.

7. Pavarësisht nga parashikimet e pikës 7 të germës C të këtij kreu, kur informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor nuk vihen në dispozicion brenda 24 orëve nga arritja e kafshës në thertore, i gjithë mishi i asaj kafshe shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor. Nëse kafsha nuk është therur akoma, theret veçmas nga kafshët e tjera.

8. Për të eliminuar rreziqet shëndetësore të njerëzve apo të kafshëve, kafshët nuk mund të pranohen për therje, përveçse në përputhje me procedurat e parashikuara në legjislacionin në fuqi, kur të dhënat e regjistruara, dokumentacioni apo informacionet e tjera shoqëruese tregojnë se:

a) Kafshët vijnë nga një stabiliment i origjinës apo zonë në të cilën është ndaluar lëvizja apo ka kufizime të tjera për arsye që lidhen me shëndetin e kafshëve apo atë publik;

b) Nuk janë respektuar rregullat për përdorimin e produkteve mjekësore veterinare; apo

c) Ekziston çdo gjendje tjetër e cila do të mund të ndikonte negativisht në shëndetin njerëzor apo atë të kafshëve;

9. Nëse kafshët janë që më parë të pranishme në thertore, vriten veçmas dhe shpallen të papërshtatshme për konsum njerëzor, duke marrë masa parandaluese për të ruajtur sigurinë e shëndetit publik dhe atij të kafshëve. Sa here që veterineri zyrtar e konsideron të nevojshme, kryen kontrolle zyrtare në stabilimentin e origjinës.

10. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) të ndërmarrë veprimet e duhura nëse zbulon se të dhënat e regjistruara, dokumentacioni apo informacionet e tjera shoqëruese nuk korrespondojnë me gjendjen e vërtetë të stabilimentit të origjinës apo me gjendjen e vërtetë të kafshëve, apo nëse synohet qëllimisht mashtrimi i veterinerit zyrtar. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) ndërmerr veprime ndaj operatorit të biznesit ushqimor i cili është përgjegjës për stabilimentin e origjinës së kafshëve, apo çdo personi tjetër të përfshirë. Këto veprime mund të konsistojnë veçanërisht në kontrolle shtesë.

11. Veterineri zyrtar të verifikojë që operatori i biznesit ushqimor e kryen detyrën sipas legjislacionit në fuqi për të siguruar që kafshët e pranuar për therje për konsum njerëzor janë identifikuar siç duhet. Veterineri zyrtar siguron se kafshët, identiteti i të cilave nuk është plotësisht i sigurt, theren veçmas dhe shpallen të papërshtatshme për konsum njerëzor. Kurdoherë që veterineri zyrtar e konsideron të domosdoshme, kryen kontrolle zyrtare në stabilimentin e origjinës.

12. Kur kanë përparësi shqetësimet në lidhje me mirëqenien e kafshëve, kuajt mund të theren në thertore edhe nëse nuk janë ofruar informacionet e kërkuara në mënyrë të ligjshme në lidhje me identitetin e tyre. Megjithatë, këto informacione duhet të ofrohen para se karkasa të shpallet e përshtatshme për konsum njerëzor. Këto kërkesa vlejnë, gjithashtu, në rastin e therjes urgjente të kuajve jashtë thertores.

13. Veterineri zyrtar të verifikojë që operatori i biznesit ushqimor e kryen detyrën në përputhje me legjislacionin në fuqi, për të siguruar se kafshët që kanë lëkurën, gëzofin apo leshin në gjendje të tillë sa të ekzistojë një rrezik i papranueshëm për ndotje mishi gjatë therjes, nuk theren për konsum njerëzor nëse nuk janë pastruar më parë.

14. Kafshët me një sëmundje apo gjendje që mund të transmetohet të kafshët apo njerëzit nëpërmjet trajtimit apo ngrënies së mishit dhe në përgjithësi, kafshët që paraqesin shenja klinike të sëmundjeve sistematike apo dobësimit, nuk theren për konsum njerëzor. Këto kafshë theren veçmas, në kushte të tilla që të mos ndoten kafshët apo karkasat e tjera dhe shpallen të papërshtatshme për konsum njerëzor.

15. Therja e kafshëve që dyshohet të kenë sëmundje apo gjendje që mund të ndikojë në mënyrë negative në shëndetin e njerëzve apo të kafshëve, shtyhet për më vonë. Këto kafshë u nënshtrohen ekzaminimit të detajuar *ante-mortem* në mënyrë që të nxirret një diagnozë. Gjithashtu, veterineri zyrtar mund të vendosë se duhet të kryhet marrja e mostrave dhe ekzaminimet laboratorike për të plotësuar inspektimin *post-mortem*. Nëse është e domosdoshme, kafshët theren veçmas ose në fund të therjes normale, duke marrë të gjitha masat e nevojshme parandaluese për të shmangur infektimin e mishrave të tjera.



16. Kafshët që mund të përmbajnë mbetje kimike të produkteve mjekësore veterinarë në sasi më të larta se nivelet e parashikuara nga legjislacioni në fuqi apo mbetje kimike të substancave të ndaluara, trajtohen konform legjislacionit në fuqi.

17. Veterineri zyrtar të caktojë kushtet në të cilat trajtohen kafshët në bazë të një skeme specifike për zhdukjen apo kontrollin e një sëmundje specifike, si bruceloza apo tuberkulozi, apo të agjentëve zoonotikë, si salmonela, nën mbikëqyrjen drejtpërdrejtë të tij. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) përcakton kushtet në të cilat mund të theren kafshët. Këto kushte kanë si qëllim minimizimin e kontaminimit të kafshëve të tjera dhe të mishit të kafshëve të tjera.

18. Kafshët që paraqiten për t'u therur në një thertore, si rregull i përgjithshëm, theren në të. Megjithatë, në kushte të jashtëzakonshme, p.sh. ndonjë avari e ambienteve të therjes, veterineri zyrtar mund të lejojë dërgimin e tyre direkt në një thertore tjetër.

19. Kur rregullat lidhur me mbrojtjen e kafshëve gjatë momentit të therjes apo vrasjes nuk respektohen, veterineri zyrtar verifikon nëse operatori i biznesit ushqimor merr menjëherë masat e nevojshme korrigjuese dhe parandalon përsëritjen.

20. Veterineri zyrtar ndërmerr veprime imponuese në mënyrë proporcionale dhe progresive, të cilat variojnë që nga lëshimi i udhëzimeve deri në ngadalësimin dhe ndalimin e prodhimit, në vartësi të natyrës dhe seriozitetit të problemit.

21. Në rastet e duhura, veterineri zyrtar njofton autoritetet kompetente në lidhje me problemet e mirëqenies.

22. Kur veterineri zyrtar zbulon se rregullat në lidhje me mbrojtjen e kafshëve gjatë transportimit nuk respektohen, ai merr masat e nevojshme në përputhje me legjislacionin në fuqi.

23. Ndihmësi zyrtar lajmëron menjëherë veterinerin zyrtar dhe, nëse është e domosdoshme në raste urgjence, ndërmerr masat e nevojshme që përmenden në pikat 215 deri 218 deri sa të mbërrijë veterineri zyrtar kur:

a) Kryen kontrolle për mirëqenien e kafshëve në bazë të pikave nga 33 deri 39 të germës A të këtij kreu; dhe

b) Këto kontrolle identifikojnë mosrespektim të rregullave për mbrojtjen e kafshëve.

24. Mishi shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor, nëse:

a) E ka prejardhjen nga kafshë të cilat nuk u janë nënshtruar inspektimit para therjes, me përjashtim të kafshëve të egra të vrara në gjueti;

b) E ka prejardhjen nga kafshë, të përbrendshmet e të cilave nuk u janë nënshtruar inspektimit pas therjes;

c) E ka prejardhjen nga kafshë që janë të vdekura para therjes, të lindura të vdekura, të palindura apo të therura nën moshën shtatëditëshe;

d) E ka prejardhjen nga prerja e pjesëve të qelbëzuara;

e) E ka prejardhjen nga kafshë që u nënshtrohen kufizimeve si pasojë e njëres prej sëmundjeve të përmendura në aneksin VI, përveç nëse respektohen dispozitat e këtij udhëzimi dhe mishi i është nënshtruar njërit prej trajtimeve të përmendura në aneksin VI;

f) E ka prejardhjen nga kafshë të prekura nga një sëmundje e përgjithësuar, si septicemia e përgjithshme, piemia, toksemia apo viremia;

g) Nuk është në përputhje me kriteret mikrobiologjike të vendosura në bazë të legjislacionit në fuqi për të përcaktuar nëse ushqimi mund të vendoset në treg;

h) Paraqet infestim parazitologjik të përhapur apo të padukshëm, i cili nuk lejon ndarjen efikase dhe të plotë të pjesëve të infektuara të karkasave, përveç nëse në këtë urdhër parashikohet ndryshe;

i) Përmban mbetje kimike apo ndotës mbi nivelet e parashikuara në legjislacionin në fuqi. Çdo tejkalim i nivelit përkatës ka si pasojë kryerjen e analizave shtesë në rastet e përshtatshme;

j) E ka prejardhjen nga kafshë apo karkasa që përmbajnë mbetje kimike substancash të ndaluara apo kafshësh që janë trajtuar me substanca të ndaluara;

k) Përbëhet nga mëlçia dhe veshka të kafshëve më të mëdha se dy vjeç, nga zona në të cilat implementimi i planeve të miratuara në përputhje me legjislacionin në fuqi ka nxjerrë në pah përhapje të gjerë të metaleve të rënda në mjedis;

l) Është trajtuar në mënyrë të paligjshme me substanca dezinfektuese;

m) Është trajtuar në mënyrë të paligjshme me rreze jonizuese apo rreze ultraviolett;

n) Përmban trupa të huaj (me përjashtim, në rastin e kafshëve të egra të gjahut, të materialit të përdorur për të gjuajtur kafshën);

o) Tejkalon nivelet maksimale të radioaktivitetit të lejuar në bazë të legjislacionit në fuqi;

p) Paraqet ndryshime patofiziologjike, anomali në konsistencë, gjakrrjedhje të pamjaftueshme (me përjashtim të kafshëve të egra të gjahut), apo anomali organoleptike, veçanërisht një erë e theksuar seksuale;

q) E ka prejardhjen nga kafshë tejet të dobësuar, struktura muskulore e të cilave ka pësuar ndryshime degjenerative;

r) Përmban materiale me rrezik specifik;

s) Paraqet ndotje me baltë, fekale apo ndotje të tjera;

t) Nuk është zhgjakësuar siç duhet, që mund të paraqesë rrezik për shëndetin publik apo atë të kafshëve, për shkak të gjendjes shëndetësore të cilësdo kafshë nga e cila vjen, apo të kontaminimit të shkaktuar gjatë procesit të therjes;

u) Sipas mendimit të veterinerit zyrtar, pas ekzaminimit të të gjitha informacioneve përkatëse, mishi mund të përbëjë një rrezik për shëndetin publik apo atë të kafshëve, apo për çdo arsye tjetër është i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

25. Veterineri zyrtar mund të caktojë kërkesa në lidhje me përdorimin e mishit të marrë prej kafshëve të therura në mënyrë urgjente jashtë thertores.

D. RREZIQE SPECIFIKE

1. Kontrollat zyrtare të kryera në lidhje me *Encefalopati të Spongiforme të Transmetueshme* marrin parasysh kërkesat e programit për *Encefalopati të Spongiforme të Transmetueshme* dhe kërkesat e tjera të legjislacionit në fuqi.

2. Procedurat e inspektimit pas therjes që përshkruhen në pikat 2, 3 dhe pikat nga 6 deri 12 të germës B të këtij kreu janë kërkesat minimale për ekzaminimin e cisticerkozës të gjedhët mbi gjashtë javësh dhe të derrat. Gjithashtu, mund të përdoren teste specifike serologjike. Në rastin e gjedhëve mbi gjashtë javësh, prerja kirurgjikale e maseterëve gjatë inspektimit pas therjes nuk është e detyrueshme kur përdoret një test serologjik specifik. E njëjta gjë vlen kur gjedhët mbi gjashtë javësh janë rritur në një fermë nën kontrollin veterinar, e cila është vërtetuar zyrtarisht se nuk ka cisticerkozë.

3. Mishi i infektuar me cisticerkozë shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor. Megjithatë, kur kafsha nuk është infektuar përgjithësisht me cisticerkozë, pjesët e painfektuara mund të shpallen të përshtatshme për konsum njerëzor pasi t'u jenë nënshtruar një trajtimi të ftohtë.

4. Karkasat e derrave (shtëpiakë, gjahu të rritur në fermë dhe gjahu të egër), njëthundrakëve dhe specieve të tjera, të prekshme nga trikineloza, ekzaminohen për trikinelozë në përputhje me legjislacionin në fuqi.

5. Mishi nga kafshët e infektuara me trikinelozë shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

6. Në rastet e duhura, njëthundrakët ekzaminohen për kërrnjotë (*Glanders*). Ekzaminimi për kërrnjotën (*Glanders*) të njëthundrakët përfshin një ekzaminim të kujdesshëm të membranave mukoze nga trakeja, laringu, kavitetet hundore dhe sinuset dhe degëzimet e tyre, pas ndarjes së kokës në plan mesatar dhe ekscizionit (heqjes) së septumit të hundës.

7. Mishi nga kuajt e diagnostikuar me kërrnjotë shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

8. Kur kafshët kanë reaguar ndaj tuberkulins në mënyrë pozitive apo në mënyrë të paqartë për të nxjerrë konkluzione, apo nëse ka shkaqe për të dyshuar për infeksion, ato theren më vete nga kafshët e tjera, duke marrë masa parandaluese për të shmangur rrezikun e infektimit të karkasave të tjera, të linjës së therjes dhe të personelit të pranishëm në thertore.



9. I gjithë mishi i kafshëve të cilat inspektimi pas therjes ka shfaqur lezionet e lokalizuara tuberkulare në disa organe apo zona të karkasës, shpallet i papërshtatshëm për konsum nga njeriu. Megjithatë, kur gjendet një lezion tuberkulozi në gjëndrat limfatike të vetëm një organi apo pjesë të karkasës, vetëm organi apo pjesa e karkasës që është prekur dhe gjëndrat limfatike që kanë lidhje me të shpallen si të papërshtatshme për konsum njerëzor.

10. Kur kafshët kanë reaguar ndaj testit të brucelozës në mënyrë pozitive apo në mënyrë të paqartë për të nxjerrë konkluzione, apo nëse ka shkaqe për të dyshuar për infeksion, ato thërrhen më vete nga kafshët e tjera, duke marrë masa parandaluese për të shmangur rrezikun e infektimit të karkasave të tjera, të linjës së therjes dhe të personelit të pranishëm në thertore.

11. Mishi nga kafshët në të cilat inspektimi pas therjes ka nxjerrë në pah lezionet, të cilat tregojnë infeksion akut me brucelozë, shpallet i papërshtatshëm për konsum nga njeriu. Në rastin e kafshëve që reagojnë ndaj testit të brucelozës në mënyrë pozitive apo në mënyrë të paqartë për të nxjerrë konkluzione, gjiri, aparati gjenital dhe gjaku deklarohen si të papërshtatshme për konsum njerëzor, edhe nëse nuk gjendet asnjë lezion i tillë.

IV. DISPOZITA TË FUNDIT

Urdhri nr. 292, datë 12.6.2006 mbi miratimin e rregullores “Mbi kushtet shëndetësore për prodhimin dhe vendosjen në treg të mishit të freskët”, shfuqizohet.

Urdhri nr. 15, datë 15.1.2007 mbi miratimin e rregullores “Mbi kërkesat e prodhimit dhe vendosjes në treg të mishit të grirë dhe produkteve të mishit”, shfuqizohet.

Aneksi I i urdhrit nr. 1, datë 8.1.2007 “Mbi miratimin e rregullores që përcakton normat specifike për organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuara për konsum human”, shfuqizohet.

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

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
Genc Ruli

ANEKSI I

MODEL I CERTIFIKATËS SHËNDETËSORE PËR SHPENDË QË SYNOHEN PËR PRODHIMIN E
FOIS GRAS DHE SHPENDËT QË IU JANË HEQUR TË PËRBRENDSHMET ME VONESË NË
NDËRMARRJEN VETERINARE TË PREJARDHJES

CERTIFIKATË SHËNDETËSORE

për shpendë që synohen për prodhimin e *fois gras* dhe shpendët që u janë hequr të përbrendshmet me vonesë në ndërmarrjen veterinare të prejardhjes

Shërbimi kompetent: _____

Nr.: _____

1. Identifikimi i karkasave që nuk u janë hequr të përbrendshmet:

Specia¹: _____

Numri i kafshëve: _____

2. Prejardhja e karkasave që nuk u janë hequr të përbrendshmet

Adresa e stabilimentit të origjinës: _____

3. Destinacioni i karkasave që nuk u janë hequr të përbrendshmet

Karkasat që nuk u janë hequr të përbrendshmet do të transportohen në këtë stabiliment prerje:

4. Deklaratë

Unë i nënshkruari, sa më poshtë, deklaroj se:

- Karkasat që nuk u janë hequr të përbrendshmet, të përshkruara sa më sipër, janë zogj të
ekzaminuar para therjes në stabilimentin e origjinës të lartpërmendur në orën _____ (ora) më _____
(data) dhe u konstatua se janë të shëndetshëm;

- Të dhënat e regjistruara dhe dokumentacioni lidhur me këto kafshë përmbushin kërkesat e
ligjshme dhe nuk ndalojnë therjen e zogjve.

U krye në _____
(vendi)

më: _____
(data)

Vula _____
(nënshkrimi i veterinerit zyrtar)

¹ Është përkthyer specie (=njëjës) dhe jo speciet, sepse *species* ka kuptim dhe për njëjës dhe për shumës.



ANEKSI II
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 (bashkëngjisni një listë të veçantë)	
Numri i kafshëve gjithsej (sipas species)	
Probleme identifikimi (nëse ka)	
c) Identifikimi i kopesë/tufës/kafazit (nëse është e mundur)	
d) Specia e kafshës/Lloji i kafshës	
e) Nr. i referencës i certifikatës 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 laboratorike²	
3. Konstatimet <i>post-mortem</i>	
a) Konstatime (makroskopike)	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji/kategoria /mosha	
Organi apo vendi i prekur i kafshës (kafshëve)	

² Mikrobiologjike, kimike, serologjike etj. (përfshini rezultatet bashkëngjitur).

Data e therjes	
b) Sëmundja (mund të përdoren kode ³)	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji/kategoria/mosha	
Organi ose vendi i prekur i kafshës (kafshëve)	
Karkasë e shpallur pjesërisht apo totalisht e papërdorshme (shënoni arsyen)	
Data e therjes	
c) Rezultatet laboratorike	
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:	

³ Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) 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 III
MODEL I CERTIFIKATËS SHËNDETËSORE PËR KAFSHË TË GJALLA TË TRANSPORTUARA
NGA STABILIMENTI I ORIGINËS DREJT THERTORES

**Certifikatë shëndetësore
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 IV
MODEL I CERTIFIKATËS SHËNDETËSORE PËR KAFSHËT E THERURA NË STABILIMENT

**Certifikatë shëndetësore
për kafshë të therura në stabiliment**

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 V
MODEL I CERTIFIKATËS SHËNDETËSORE PËR LEPUI GJAHU TË RRITUR NË FERMË, TË
TRANSPORTUAR NGA FERMA DREJT THERTORES

**Certifikatë shëndetësore
për lepuj gjahu të rritur në fermë, të transportuar nga ferma drejt thertores**

Shërbimi kompetent: _____ Nr.: _____

1. Identifikimi i kafshëve:

Specia: _____

Numri i kafshëve: _____

Vula identifikuese: _____

2. Prejardhja e kafshëve:

Adresa e stabilimentit të origjinës: _____

3. Destinacioni i kafshëve:

Kafshët do të transportohen në këto thertore: _____

Me këto mjete transporti: _____

4. Vërtetim

Unë, i nënshkruari sa më poshtë, veterineri zyrtar, me anë të këtij dokumenti deklaroj se kafshët e lartpërmendura iu nënshtruan inspektimit *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës së mësipërme në orën _____ dhe datën _____ dhe u konstatua se janë të shëndetshme.

U krye në: _____

më: _____

(nënshkrimi i veterinerit zyrtar)

ANEKSI VI
TRAJTIME PËR TË ELIMINUAR DISA RREZIQE TË KAFSHËVE LIDHUR ME MISHIN

Trajtimi i Mishit (*)	Sëmundja							
	Sëmundja e aftës epizotike	Ethet klasike të derrave	Sëmundjet vesiculare te derrave	Ethet afrikane të derrave	Murtaja e gjedhëve	Sëmundja e njukasëll ⁴	Influenca aviare ⁵	Murtaja e dhenve dhe dhive
a) Trajtim i nxehtë në një kontejner të mbyllur hermetikisht me vlerë FO prej 3,00 ose më shumë (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Trajtimi i nxehtë në një temperaturë minimale prej 70°C, e cila duhet të arrihet në të gjithë mishin	+	+	+	0	+	+	+	+
c) Trajtimi i nxehtë në një temperaturë minimale prej 80°C, e cila duhet të arrihet në të gjithë mishin	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Trajtim i nxehtë në një kontejner të mbyllur hermetikisht në të paktën 60°C për minimumi 4 orë, gjatë të cilit temperatura në qendër duhet të jetë të paktën 70 °C për 30 minuta	+	+	+	+	+	-	-	+
e) Fermentimi dhe maturimi natyral prej jo më pak se nëntë muaj për mishin pa kocka, që përfundon në karakteristikat e mëposhtme: Një vlerë prej jo më shumë se 0,93 ose një vlerë pH prej jo më shumë se 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) I njëjti trajtim si në pikën (e) më sipër, vetëm se mishi mund të përmbajë kocka (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Sallami: trajtim në përputhje me kriteret që do të përcaktohen nga procedura e nenit 12(2) pas një mendimi nga Komisioni Shkencor përkatës	+	+	+	0	+	0	0	0

⁴ Ose pseudomurtaja e shpendëve.

⁵ Ose gripi i shpendëve.



h) Proshuta ⁶ dhe fileta: trajtimi përfshin fermentimin natyral dhe maturimin gjatë të paktën 190 ditëve për proshutat dhe 140 ditëve për filetën	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Trajtim i nxehtë që siguron një temperaturë qendrore prej të paktën 65 °C arrihet për kohën e nevojshme për të përfutur një vlerë pasteurizimi (pv) të barabartë me 40 apo edhe më shumë	+	0	0	0	0	0	0	+

+ njihet efikasiteti; 0 nuk njihet efikasiteti;

(*) duhet të merren të gjitha masat e nevojshme për të shmangur kontaminimin e ndërsjellë;

(**) F0 është rezultati i kalkuluar mbi sporet e baktereve. Një vlerë F0 prej 3,00 do të thotë se pika më e ftohtë në produkte është nxehur mjaftueshëm për të arritur të njëjtin efekt vrasës si atë të 121° C (250 °F) brenda tri minutave me nxehje dhe ftohje të menjëhershme.

⁶ Në origjinal: Ham = 1. Kofshë derri (pjesa prapa gjurit). 2. Proshutë.

UDHËZIM
Nr. 25, datë 25.11.2010

**PËR KUSHTET HIGJENIKE DHE KONTROLLET PËR MOLUSQET E GJALLA
BIVALVORE, PESHKUN DHE PRODUKTET E PESHKIMIT**

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 e Kushtetutës dhe nenit 23 paragrafët 1, 2, 3 dhe 4 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, Ministri i Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit

UDHËZON:

KREU I
TË PËRGJITHSHME

1. Objekt i këtij udhëzimi është përcaktimi i kushteve të përgjithshme të higjienës së zbatueshme në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit, ruajtjes dhe transportit të molusqeve të gjalla bivalvore, e në mënyrë analoge, për ekinodermët (lëkurëgjëmborët) e gjallë, tunikatet e gjalla, gasteropodët (kërmillorët) e gjallë detare dhe produktet e peshkimit, si dhe organizimi dhe zbatimi i kontrolleve zyrtare nga autoriteti kompetent, duke u bazuar në kërkesat e rregulloreve të BE-së, nr. 853/2004 dhe nr. 854/2004.

2. Përkufizimet e ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, të jenë të zbatueshme në këtë udhëzim, ndërsa termat e mëposhtëm kane këto kuptime:

- a) “Molusqe bivalvore” quhen molusqet dyvalvëshe filtërushqyese.
- b) “Biotoksina detare” quhen substancat helmuese të akumuluar nga molusqet bivalvore, si rezultat i ushqimit me plankton që përmban toksina.
- c) “Trajtim” quhet magazinimi i molusqeve të gjalla bivalvore që vijnë nga zonat e prodhimit të klasit A, qendrat e purifikimit ose qendrat e shpërndarjes në enë mbajtëse ose çdo stabiliment tjetër që përmban ujë deti, ose në vendndodhjet natyrore, për të hequr rërën, baltën apo papastërtitë për të ruajtur ose përmirësuar cilësitë organoleptike dhe për të garantuar që ato të janë në një gjendje të mirë jetësore përpara se të ambalazhohen ose paketohen.
- d) “Mbledhës” quhet çdo person fizik ose juridik që mbledh molusqe të gjalla bivalvore me çdo mjet nga një zonë mbledhjeje me qëllim trajtimin dhe hedhjen në treg.
- e) “Zonë prodhimi” quhet çdo det, grykëderdhje ose zonë lagunore që përmban ose shtrate natyrore të molusqeve bivalvore, ose pika të përdorura për kultivimin e molusqeve bivalvore dhe nga të cilat merren këto molusqe.
- f) “Zonë ndërrimi” quhet çdo det, grykëderdhje, ose zonë lagunore me kufi të përcaktuar qartë nga bova ujore, pika kufizuese ose çdo mjet tjetër të qëndrueshëm dhe të përdoren vetëm për purifikimin natyral të molusqeve të gjalla bivalvore.
- g) “Qendër shpërndarjeje” quhet çdo stabiliment në tokë ose në det për mbledhjen, trajtimin, larjen, pastrimin, klasifikimin, ambalazhimin dhe paketimin e molusqeve të gjalla bivalvore për konsum njerëzor.
- h) “Qëndër purifikimi” quhet çdo stabiliment me enë që furnizohen me ujë deti të pastër, në të cilat vendosen molusqet e gjalla bivalvore për aq kohë sa është e nevojshme për të hequr ndotjet në mënyrë që ato të jenë të përshtatshme për konsum njerëzor.
- i) “Zhvendosje” quhet transferimi i molusqeve të gjalla bivalvore në zonat e prodhimit për kohën e nevojshme që nevojitet për uljen e ndotjes në mënyrë që ato të bëhen të përshtatshme për konsum njerëzor. Kjo nuk përfshin operacionin specifik të transferimit të molusqeve bivalvore për te zonat më të përshtatshme për rritjen apo shëndoshje të mëtejshme.
- j) “Produktet e peshkimit” quhen të gjitha kafshët e ujit të kripur ose të ëmbël (me përjashtim të molusqeve të gjalla bivalvore, ekinodermat e gjalla, tunikatet e gjalla, gastropodët e gjallë detarë dhe të gjithë gjitarët, zvarranikët, dhe bretkosat) që janë ose të egra ose të zbutura duke përfshirë edhe të gjithë format, pjesët dhe produktet e ngrënshme të kafshëve të tilla.



k) “Pajisje të fabrikës” quhet çdo pajisje në bordin e anijes në të cilat produktet e peshkut t’u nënshtrohen njërit ose disa prej operacioneve të mëposhtme të shoqëruara nga ambalazhimi ose paketimi dhe nëse do të jetë e nevojshme ftohja ose ngrirja: filetimi, prerja në feta, heqje të lëkurës, heqje të guaskës, thithja, grirja, ose përpunimi.

l) “Pajisje ngrirëse” quhet çdo pajisje në bordin e anijes që përdoret për të ngrirë produktet e peshkut, aty ku të jetë e përshtatshme pas një pune paraprake heqja e gjakut, heqja e kokave, heqja e të përbrendshmeve dhe heqja e luspave dhe aty ku të jetë e nevojshme të ndjekur nga ambalazhimi dhe paketimi.

m) “Produktet e peshkut të ndara mekanikisht” quhet çdo produkt i marrë nga heqja e mishit nga produktet ushqimore të tij duke përdorur mjete mekanike që sjellin si rezultat humbje apo modifikim të strukturës së mishit.

n) “Produktet e freskëta të peshkimit” quhen produktet e papërpunuara të peshqve të cilat mund të jenë peshk i plote ose të përgatitura duke përfshirë produktet e paketuara me vakuum ose me një atmosferë të modifikuar, që nuk i janë nënshtuar një trajtimi për të garantuar ruajtje tjetër përveç ngrirjes.

o) “Produktet e përgatitura të peshkut” quhen produktet e papërpunuara të peshkut të cilat u janë nënshtuar një operacioni, i cili ka prekur tërësinë e tyre anatomike siç është heqja e të përbrendshmeve, heqja e kokës, prerja në feta, filetimi dhe copëtimi.

p) “Produktet e përpunuara të peshkut” quhen produktet e përpunuara të cilat vijnë si rezultat i përpunimit të produkteve të peshkut ose si rezultat i përpunimit të mëtejshëm të produkteve të përpunuara më parë.

q) “Parazit i dukshëm” quhet çdo parazit apo grup parazitësh që ka përmasë ngjyrë ose strukturë që dallohet qartë nga indet e peshkut.

r) “Inspektim vizual” quhet ekzaminimi jo shkatërrues i peshkut apo produkteve të peshkut me ose pa mjete zmadhuese optike dhe në kushte të mira ndriçuese për shikimin e njeriut duke përfshirë po të jetë e nevojshme edhe ndriçues.

s) “Ekzaminimi me anën e dritës” quhet kontrolli i peshkut të sheshtë ose filetave të peshkut të mbajtur ato përballë dritës në një dhomë të errët për të identifikuar parazitët.

KREU II

KËRKESA SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR STABILIMENTET DUKE PËRFSHIRË MJETET, TRAJTIMIN E MOLUSQEVE TË GJALLA BIVALVORE DHE PRODUKTEVE TË PESHKIMIT

SEKSIONI I

KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR MOLUSQET E GJALLA BIVALVORE

1. Ky seksion zbatohet për molusqet e gjalla bivalvore, me përjashtim të dispozitave mbi purifikimin. Ky seksion zbatohet, gjithashtu, për ekinodermët e gjallë, tunikatet e gjalla dhe gasteropodët detarë.

2. Pikat nga 1 deri në 33, kreu II, seksioni I zbatohen për kafshët të mbledhura nga zonat e prodhimit që autoriteti kompetent ka klasifikuar sipas pikës 1 deri në pikën 6 të kreut III, seksioni I., pika 34 e këtij seksioni zbatohet edhe për *pectinidae* të mbledhura jashtë këtyre zonave.

3. Pikat 26, 27, 28, 31, 32, 33 dhe 34 e këtij seksioni zbatohen, gjithashtu, edhe për tregtimin me pakicë.

4. Kërkesat e këtij seksioni i shtohen atyre të paraqitura në udhëzimin e Ministrit për kërkesat e përgjithshme higjienike për operatorët e biznesit ushqimor që përfshijnë të gjitha statet e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së produkteve me origjinë shtazore dhe në veçanti:

a) Në rastin e operacioneve të cilat zhvillohen përpara ardhjes së molusqeve bivalvore të gjalla në një qendër shpërndarjeje purifikimi ato plotësojnë kërkesat e kreut II, të këtij udhëzimi;

b) Në rastin e operacioneve të tjera ato i shtohen kërkesave të kreut III, të këtij udhëzimi.

5. Molusqet e gjalla bivalvore hidhen në treg për shitje me pakicë vetëm nëpërmjet një stabilimenti të shpërndarjes, ku duhet të vendoset një shenjë identifikimi në përputhje me pikat 29, 30 dhe 31 të këtij seksioni.

6. Operatori i biznesit ushqimor pranon ngarkesa molusqesh të gjalla bivalvore vetëm nëse janë plotësuar kërkesat e dokumentacionit të përcaktuar në pikat 7 deri 12 të këtij seksioni.

7. Sa herë që operatori i biznesit ushqimor lëviz ngarkesa molusqesh të gjalla bivalvore nga një stabiliment në tjetrin i gjithë procesi duke përfshirë edhe mbërritjen e tyre te një stabiliment shpërndarjeje apo një stabiliment përpunimi, duhet të shoqërohet me një dokument regjistrimi, si dhe numrin e ngarkesës së partisë së molusqeve.

8. Dokumenti i regjistrimit duhet të jetë në gjuhën shqipe dhe duhet të përmbajë të paktën informacionin e mëposhtëm:

a) Në rastin kur një ngarkesë me molusqe të gjalla bivalvore dërgohet nga një zonë prodhimi:

i) Identitetin dhe adresën e mbledhësit;

ii) Datën e mbledhjes;

iii) Vendndodhjen e zonës së prodhimit të përshkruar në mënyrë sa më praktike të mundshme ose me të paktën kodin e zonës;

iv) Gjendjen shëndetësore të zonës së prodhimit;

v) Specien dhe sasinë e molusqeve të gjalla bivalvore;

vi) Destinacionin e ngarkesës.

b. Në rastin kur ngarkesa e molusqeve të gjalla bivalvore dërgohet nga një zonë ndërrimi, dokumenti i regjistrimit duhet të përmbajë të paktën informacionet sipas germës “a”, si dhe informacionet e mëposhtme:

i) Vendndodhja e zonës së ndërrimit (vivariumit);

ii) Kohë-qëndrimin në këtë zonë-ndërrimi (vivarium).

c. Në rastin kur ngarkesa e molusqeve të gjalla bivalvore dërgohet nga një qendër purifikimi, dokumenti i regjistrimit duhet të përmbajë të paktën informacionet sipas germës “a” dhe informacionet e mëposhtme:

i) Adresën e qendrës së purifikimit;

ii) Kohëzgjatjen e purifikimit;

iii) Datat në të cilat ngarkesa ka hyrë dhe ka dalë nga qendra e purifikimit.

9. Operatori i biznesit që dërgon ngarkesat e molusqeve të gjalla bivalvore të plotësojë dokumentin e regjistrimit në mënyrë që dokumenti të jetë lehtësisht i lexueshëm dhe i pandryshueshëm.

10. Operatori i biznesit ushqimor i cili merr ngarkesa vendos një vulë me datë në dokumentin e marrjes së ngarkesës ose regjistron datën e dokumentit në një mënyrë tjetër.

11. Operatori i biznesit ushqimor mban një kopje të dokumentit të regjistrimit për çdo ngarkesë të marrë dhe të dërguar, për të paktën 12 muaj pas marrjes apo dërgimit.

12. Dokumentet e regjistrimit nuk janë të nevojshme me autorizim të autoritetit kompetent në rastet kur:

a) Staf i mbledhjes së molusqeve të gjalla bivalvore operon, gjithashtu, edhe në qendrën e shpërndarjes, qendrën e purifikimit, zonën e sigurisë ose stabilimentit të përpunimit, i cili merr molusqet e gjalla bivalvore; dhe

b) Autoriteti kompetent supervizon të gjitha stabilimentet e përfshira.

13. Mbledhësit mund të mbledhin molusqe të gjalla bivalvore vetëm nga zonat e prodhimit me vendndodhje të pandryshuar dhe kufij që autoriteti kompetent ka klasifikuar si të përshtatshëm në bashkëpunim me operatorin e biznesit ushqimor si të klasës A, B ose C në përputhje me pikën 1 deri në pikën 6 të kreut III seksioni I.

14. Operatori i biznesit ushqimor mund të hedhë në treg, drejtpërdrejt për konsum njerëzor, molusqe të gjalla bivalvore të mbledhura nga zonat e prodhimit të klasit A vetëm nëse ato përmbushin kërkesat e pikës 27 të këtij seksioni.



15. Operatori i biznesit ushqimor mund të hedhë në treg, drejtpërdrejt për konsum njerëzor të molusqeve të gjalla bivalvore të mbledhura nga zona e prodhimit të klasit B vetëm pasi ato të jenë trajtuar me metodat e lejuara në përputhje me pikën 18 të këtij seksioni, në një qendër purifikimi, ose pas zhvendosjes.

16. Operatori i biznesit ushqimor mund të hedhë në treg drejtpërdrejt për konsum njerëzor molusqet e gjalla bivalvore të mbledhura nga një zonë prodhimi të klasit C vetëm pasi të jenë zhvendosur gjatë një periudhe të gjatë kohore në përputhje me pikën 21 të këtij seksioni.

17. Pas purifikimit apo zhvendosjes molusqet e gjalla bivalvore nga zonat e prodhimit të klasit B ose C duhet të plotësojë kërkesat e pikës 26 të këtij seksioni. Megjithatë, molusqet e gjalla bivalvore nga zona të tilla të cilat nuk i janë nënshtruar purifikimit ose qëndrimit në një vivarium, mund të dërgohen në një stabiliment transformimi, ku duhet t'i nënshtrohen një trajtimi për eliminimin e mikroorganizmave patogjene (nëse është rasti, heqja paraprake e rërës, baltërave, ose mukusit në të njëjtin ose në një stabiliment tjetër).

18. Metoda të lejuara të trajtimit, të cilave i referohet pika 14 e këtij seksioni janë:

a) Sterilizimi në kontejnerë të mbyllur hermetikisht; dhe

b) Trajtimi në të nxehtë ku përfshihen:

i) Zhytja në ujë të valuar për periudhën që duhet në mënyrë që të rritet temperatura e brendshme e mishit të molusqeve deri në jo më pak se 90 gradë dhe të mbajë këtë temperaturë minimale për një periudhë jo më pak se 90 sekonda;

ii) Pjekja për 3 deri në 5 minuta në një hapësirë të mbyllur ku temperatura të jetë nga 120 deri në 160 gradë celsius dhe presioni të jetë 2 deri në 5 kilogramë për centimetër katrorë të ndjekur nga heqja e guaskave dhe ngrirja e mishit në një temperaturë të pandryshueshme prej -20 gradë celsius në qendër të masës;

iii) Pjekje me avull nën presion në një hapësirë të mbyllur të përmbushë kërkesa të lidhura me kohën e gatimit dhe temperaturën e brendshme të mishit të molusqeve të përmendura më sipër te pika i. Duhet të përdorë një metodologji të vlefshme. Procedura të bazuara në parimet e HACCP-së të zbatohen saktë në mënyrë që të verifikohet shpërndarja uniforme e nxehtësisë.

19. Operatori i biznesit ushqimor nuk prodhon ose grumbullon molusqe të gjalla bivalvore, në zonat të cilat nuk janë klasifikuar nga autoriteti kompetent apo nuk janë të përshtatshme për arsye shëndetësore. Operatori i biznesit ushqimor merr në konsideratë çdo lloj informacioni që ka të bëjë me përshtatshmërinë e zonave për prodhim dhe mbledhje, duke përfshirë këtu dhe informacionin e përfutur nga kontrollat e vetë operatorit dhe të autoritetit kompetent. Ky informacion të përdoret, sidomos informacionet që kanë të bëjnë me mjedisin dhe kushtet atmosferike, për të përcaktuar trajtimin e duhur që i duhet bërë partive të mbledhura.

20. Operatori i biznesit ushqimor i cili mbledh molusqet e gjalla bivalvore, apo i përpunon menjëherë pas mbledhjes, plotëson kërkesat e mëposhtme:

a) Teknikat e mbledhjes dhe përpunimit të mëtejshëm nuk duhet të shkaktojnë ndotje apo të dëmtojnë guaskat ose lëkurën e molusqeve të gjalla bivalvore, ose që nuk duhet të çojnë në një ndryshim rrënjësor duke ndikuar kështu në përshtatshmërinë e tyre për trajtimin me purifikim, përpunim apo zhvendosje. Operatori i biznesit ushqimor në mënyrë të veçantë:

i) Duhet të mbroje molusqet e gjalla bivalvore nga shtypja, gërryerja ose vibrimi;

ii) Nuk duhet të ekspozojë molusqet e gjalla bivalvore në temperatura të lartë;

iii) Nuk duhet të rizhysë molusqet e gjalla bivalvore në ujë i cili shkakton kontaminim shtesë; dhe

iv) Gjatë trajtimit në pika natyrore, i përdor vetëm në zona të cilat autoriteti kompetent i ka klasifikuar të klasës A.

b) Mjetet e transportit duhet të lejojnë drenazhim të përshtatshëm, duhet të jenë të pajisura për të garantuar kushtet më të mira të mundshme të mbijetesës dhe të garantojnë mbrojtje efikase ndaj ndotjes.

21. Operatori i biznesit ushqimor i cili zhvendos molusqet e gjalla bivalvore të përmbushë kërkesat e mëposhtme:

a) Operatori i biznesit ushqimor përdor vetëm ato zona që janë aprovuar nga Autoriteti kompetent për të zhvendosur molusqet e gjalla bivalvore. Bovat apo pikat e tjera fikse të identifikojnë qartë kufijtë e zonave. Distanca, mes zonave të zhvendosjes nga njëra-tjetra dhe zonave të zhvendosjes nga zonat e prodhimit, duhet të jetë e bollshme në mënyrë që të minimizohet rreziku i përhapjes së ndotjes;

b) Kushtet për zhvendosje të garantojnë kushtet optimale për purifikim. Në veçanti operatori i biznesit ushqimor duhet:

i) Të përdorë teknika të trajtimit të molusqeve të gjalla bivalvore të cilat janë të destinuara për zhvendosje, që lejojnë vazhdimin e aktivitetit të ushqyerjes me filtër pas zhytjes në ujëra natyrore;

ii) Nuk duhet të zhvendosin molusqet e gjalla bivalvore me një dendësi e cila nuk lejon purifikimin;

iii) Të zhysë molusqet e gjalla bivalvore në ujë deti në zonat e sigurisë për një periudhë kohore të përshtatshme, në varësi nga temperatura e ujit, periudhë kjo e cila të jetë jo më pak se dy muaj, të përjashtohen rastet kur autoriteti kompetent vendos për një periudhë më të shkurtër në bazë të analizës së riskut nga operatori i biznesit ushqimor; dhe

iv) Të garantojë ndarje të bollshme të pikave brenda zonave të zhvendosjes për të parandaluar përzierjen e ngarkesave;

v) Të përdorë sistemin “*all in-all out*” (të gjithë brenda, të gjithë jashtë) në mënyrë që një ngarkesë e re të mos hyjë brenda para se e gjithë tufa e mëparshme të jetë hequr plotësisht;

c) Operatori i biznesit ushqimor i cili menaxhon zonat e zhvendosjes duhet të mbajë të dhëna të përhershme të burimit të molusqeve të gjalla bivalvore, të periudhave të zhvendosjes, të zonave të zhvendosjes që janë përdorur dhe të detinacionit pasues të ngarkesës pas zhvendosjes, të dhëna këto të cilat janë objekt inspektimi nga autoriteti kompetent.

22. Vendndodhja e stabilimenteve në tokë duhet të jetë e sigurt nga përmbytjet e baticave dhe dëmtimet e tjera të zonave rrethuese.

23. Enët mbajtëse dhe kontejnerët e magazinimit duhet të plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

a) Sipërfaqet e brendshme të jenë të lëmuara, të rezistueshme, hermetike dhe lehtësisht të pastrueshme;

b) Të ndërtohen në mënyrë të tillë që të lejojnë drenazhimin e plotë të ujit;

c) Çdo pikë e furnizimit me ujë të pozicionohet në mënyrë të atillë, për të shmangur ndotjen e furnizimit me ujë.

24. Në qendrat e purifikimit, enët të cilat përdoren për purifikim, të jenë të përshtatshme për volumin dhe llojin e produkteve që do të purifikohen.

25. Operatori i biznesit ushqimor që purifikon molusqet e gjalla bivalvore të plotësojë kërkesat si më poshtë:

a) Përpara se të fillojë purifikimi, molusqet e gjalla bivalvore të pastrohen nga balta dhe papastërtitë e mbledhura, duke përdorur ujë të pastër;

b) Operacioni i sistemit të purifikimit të lejojë që molusqet e gjalla bivalvore ta rimarrin shpejt veten e të mbajnë konstant aktivitetin e ushqimit filtrues, të eliminojnë ndotjen nga ujërat e zeza, të mos ndoten sërish dhe të jenë në gjendje të mbajnë vitalitetin e tyre në kushte të përshtatshme pas purifikimit për ambalazhim, magazinim dhe transport përpara se të hidhen në treg;

c) Sasia e molusqeve të gjalla bivalvore që do të purifikohen nuk duhet të kalojë kapacitetin e qendrës së purifikimit. Molusqet e gjalla bivalvore purifikohen në mënyrë të vazhdueshme për një periudhë kohore të mjaftueshme për të arrirë standardet shëndetësore të pikës 27 të këtij seksioni dhe kriteret mikrobiologjike të adoptuara në përputhje me legjislacionin në fuqi;

d) Në rastin kur një basen purifikimi përmban disa parti të ndryshme molusqesh të gjalla bivalvore ata vetë duhet të jenë të së njëjtës specie dhe trajtimi duhet shtrirë në funksion të periudhës së kërkuar nga partia e molusqeve që ka nevojë për purifikim më të gjatë;



e) Enët e përdorura për të mbajtur molusqet e gjalla bivalvore në sistemet e purifikimit duhet të jenë të ndërtuara në mënyrë të atillë që lejojnë ujin e pastër të detit të rrjedhë në to. Trashësia e shtresave të molusqeve të gjalla bivalvore nuk duhet të pengojë hapjen e guaskave gjatë purifikimit;

f) Asnjë krustace, peshk apo specie tjetër detare nuk duhet të mbahet në të njëjtën enë në të cilën molusqet e gjalla bivalvore purifikohen;

g) Çdo pako që përmban molusqe të gjalla bivalvore të purifikuar që i dërgohet qendrës së shpërndarjes, duhet të ketë një etiketë e cila certifikon që molusqet janë purifikuar.

26. Operatori i biznesit ushqimor i cili vepron si qendër shpërndarjeje duhet të plotësojë kërkesat e mëposhtme:

a) Përpunimi i molusqeve të gjalla bivalvore, sidomos trajtimi, mbështjellja dhe paketimi, nuk duhet të shkaktojë ndotjen e produktit apo të cenojnë gjallërinë e molusqeve;

b) Para shpërndarjes, guaskat e molusqeve të gjalla bivalvore lahen plotësisht me ujë të pastër;

c) Molusqet e gjalla bivalvore duhet të vijnë nga:

i) një zonë prodhimi e klasës A; ose

ii) një zonë qëndrimi; ose (vivarium)

iii) një qendër purifikimi; ose

iv) një qendër tjetër shpërndarjeje.

d) Kërkesat e parashtuara në paragrafët a dhe b të zbatohen, gjithashtu, edhe për qendrat e shpërndarjes që gjenden në anije peshkarexhë. Molusqet e trajtuara në qendra të tilla duhet të jenë të zonave të prodhimit të klasës A ose të një zone qëndrimi ose vivariumi.

27. Operatori i biznesit ushqimor të garantojë përputhjen e kriterit mikrobiologjik të miratuar në përputhje me legjislacionin në fuqi. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë se molusqet e gjalla bivalvore të hedhura në treg për t'u përdorur si ushqim për njerëzit përmbushin standardet e mëposhtme:

a) Të kenë karakteristika organoleptike të produktit të freskët dhe vital, duke përfshirë guaska pa papastërti, reagim të menjëhershëm në mbylljen e kapakëve dhe sasi normale të lëngut intravalvar;

b) Nuk duhet të kenë biotoksina detare në sasi totale (e matur në të gjithë trupin ose çdo pjesë të ngrënshme veçmas) që tejkalojnë limitet e mëposhtme:

i) Për toksinën paralitike PSP (Paralytic Shellfish Poison): 800 µg/kg;

ii) Për toksinën amnesike ASP (Amnesic Shellfish Poison): 20 mg/kg të acidit domoik;

iii) Acid okadaik, dinophysitoksina e pektenotoksina përfshirë: 160 µg të;

iv) Yesotoksine: 1 mg të ekuivalentit yesotoksine/kg ;

v) Azaspiracidi: 160 µg të ekuivalentit azaspiracid/kg.

28. Ostriket duhet të ambalazhohen ose të paketohen me pjesën konkave të guaskës (e lugët) të kthyer poshtë.

29. Paketat për shitje me pakicë të molusqeve të gjalla bivalvore duhet të jenë të mbyllura dhe të mbeten të mbyllura pas largimit nga zona e shpërndarjes dhe deri sa t'i paraqiten për shitje konsumatorit përfundimtar.

30. Etiketa, duke përfshirë markën e identifikimit, duhet të jetë prej materiali të papërshkrueshëm nga uji.

31. Përveç kërkesave të përgjithshme për markat e identifikimit pjesë e legjislacionit në fuqi, në etiketë duhet të jetë dhe informacioni i mëposhtëm:

a) speciet e molusqeve bivalvore (emri i përgjithshëm dhe emri shkencor); dhe

b) data e pakektimit, që përfshin të paktën ditën dhe muajin.

Në bazë të legjislacionit në fuqi, termi i ruajtjes minimale zëvendësohet me frazën “këto kafshë shiten vetëm të gjalla”.

32. Shitësi me shumicë të ruajë për të paktën 60 ditë etiketën e ngjitur mbi çdo ambalazh të molusqeve të gjalla bivalvore që nuk janë ambalazhuar në paketa për shitje me pakicë për konsumatorët, pas ndarjes së përbërësve.

33. Operatori i biznesit ushqimor, që ruan dhe transporton molusqe të gjalla bivalvore, siguron që ato të ruhen në temperatura që nuk kanë efekt të kundërt mbi sigurinë dhe vitalitetin e tyre.

34. Molusqet e gjalla bivalvore nuk duhet të rizhyten, ose të sprucohen me ujë pasi ato të jenë paketuar për shitje me pakicë dhe të kenë dalë nga qendra e shpërndarjes.

35. Operatori i biznesit ushqimor që grumbullon *pektinidae* jashtë nga zonat e prodhimit të klasifikuara ose që trajton të tilla *pektinidae*, t'i përmbahet kërkesave të mëposhtme:

a) *Pektinidae*-t nuk duhet të nxirren në treg nëse nuk janë mbledhur dhe trajtuar në përputhje me pikën 21 të këtij seksioni, dhe të plotësojnë standardet e përcaktuara në, pikën 27 të këtij seksioni siç vërtetohet nga një sistem autokontrolli;

b) Përveç kësaj, të dhënat nga programet zyrtare të monitorimit t'i mundësojnë autoritetit kompetent klasifikimin e fundeve të detit aty ku duhet, në bashkëpunim me operatorin e biznesit ushqimor. Dispozitat e pikave 13-18 të këtij seksioni të aplikohen në analogji ndaj *pektinidae*-ve;

c) *Pektinidae*-t nuk duhet të nxirren në treg për konsum njerëzor përveçse me anën e një ankandi peshku, një qendre shpërndarjeje ose një stabilimenti transformimi. Kur trajton *pektinidae*, operatori i biznesit ushqimor që administron këto stabilimente duhet të informojë autoritetin kompetent, dhe, për sa i përket qendrave të shpërndarjes, të përputhen me kërkesat përkatëse të pikave 22 - 26 të këtij seksioni;

d) Operatori i biznesit ushqimor që trajton *pektinidae* duhet të përmbushë:

i) Kërkesat e dokumentuara të pikave 5 deri 11 të këtij seksioni kur të jetë e zbatueshme. Në këtë rast, dokumentet e regjistrimit të tregojnë qartë vendndodhjen e zonës ku mbledhen *pektinidae*; ose

ii) Kërkesat e pikave 30, 31, 32 të këtij seksioni në lidhje me markën identifikuese dhe etiketën, për sa i përket *pektinidae*-ve të paketuara dhe *pektinidae*-ve të ambalazuara, nese ambalazhimi siguron mbrojtje ekuivalente me atë të paketimit.

SEKSIONI II

KËRKESA HIGJENIKE SPECIFIKE PËR PRODUKTET E PESHKIMIT

1. Ky seksion nuk do të zbatohet për molusqet bivalvore, ekinodermët, tunikatet dhe gasteropodët detarë kur nxirren në treg të gjallë. Me përjashtim të pikave nga 5 deri në 27 të këtij seksioni, ai zbatohet për kafshë të tilla, të cilat nuk nxirren në treg të gjalla, në raste të tilla ato të merren në përputhje me seksionin I të kreut II të këtij udhëzimi.

2. Pikat 27 deri 39 me përjashtim të pikës 33 të këtij seksioni, zbatohen, gjithashtu, edhe për pikat e shitjes me pakicë.

3. Kërkesat e këtij seksioni suplement përcaktohen në legjislacionin në fuqi dhe veçanërisht:

a) Në rastin e stabilimenteve, përfshirë anijet, që merren me prodhimin primar dhe veprimet shoqëruese të plotësojnë kërkesat e shtojcës I të udhëzimit të Ministrisë të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit që përcakton kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor.

b) Në rastin e stabilimenteve të tjera, duke përfshirë anijet, ato të plotësojnë kërkesat e shtojcës II të udhëzimit të Ministrisë të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit që përcakton kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor.

4. Në lidhje me produktet e peshkimit:

a) Prodhimi parësor të mbulojë mbarështimin, peshkimin dhe mbledhjen e produkteve të gjalla të peshkimit me pikësynimin e hedhjes në treg; dhe

b) Operacionet e lidhura përfshijnë çfarëdo lloj operacioni që tregohet më poshtë, nëse kryhen në bordin e anijeve të peshkimit: therje, zhgjakësim, prerja e kokës, evisherimi, heqja e fletëve, ftohja dhe konfeksionimi; ato përfshijnë edhe:

i) Transportin dhe magazinimin e produkteve të peshkimit, natyra e të cilave në thelb nuk është ndryshuar, duke përfshirë produktet e gjalla të peshkimit, brenda fermave akuakulturës në tokë; dhe

ii) Transportin e produkteve të peshkimit natyra e të cilave në thelb nuk është ndryshuar, duke përfshirë produktet e gjalla të peshkimit, nga vendi i prodhimit te stabilimenti i parë i destinacionit.



5. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë se:

a) Anijet e përdorura për zënien e produkteve të peshkimit nga mjedisi i tyre natyral, ose për t'i trajtuar dhe përpunuar ato pas kapjes, të përputhen me kërkesat strukturore dhe kërkesave të pajisjeve të paraqitura në pikat 6 deri 16 të këtij seksioni; dhe

b) Operacionet e kryera në bordin e anijeve të jenë në përputhje me pikat 17 deri 23 të këtij seksioni.

6. Anijet të projektohen dhe ndërtohen në mënyrë të tillë që nuk shkaktojnë kontaminim të produkteve me ujë të ndotur, ujëra të zeza, tym, karburant, vaj, graso ose substanca të tjera të dëmshme.

7. Sipërfaqet me të cilat produktet e peshkut bien në kontakt të jenë me material të përshtatshëm rezistent ndaj gërryerjes e cila të jetë e lëmuar dhe e lehtë për t'u pastruar. Shtresa e sipërfaqes të jetë e fortë dhe jotoksike.

8. Pajisjet dhe materialet e përdorura për përpunimin e produkteve të peshkimit të përbëhen nga material rezistent ndaj gërryerjes të cilat të jenë të lehta për t'u pastruar dhe dezinfektuar.

9. Kur anijet kanë një depozitë uji për ujin e përdorur me produktet e peshkut, ajo duhet të vendoset në një pozicion që shmang kontaminimin e furnizimit me ujë.

10. Anijet e projektuara dhe të pajisura për ruajtjen e produkteve të peshkut për më shumë se 24 orë, të jenë të pajisura me mbajtëse (stiva), cisterna ose kontejner për ruajtjen e produkteve të peshkimit në temperaturat e dhëna në pikat 41, 42, 43 të këtij seksioni.

11. Mbajtëset të jenë të veçuara nga pjesët ndarëse të motorit dhe nga strehimet e ekuipazhit me anë të mureve ndarëse të cilat të jenë të mjaftueshme për të parandaluar çdo kontaminim të produkteve të peshkut të stivosur. Mbajtëset dhe kontejnerët e përdorur për ruajtje të prodhimeve të peshkut të garantojnë ruajtjen e tyre sipas kushteve higjienike të kënaqshme dhe kur nevojitet, të sigurojnë që uji i shkrirë nuk mbetet në kontakt me produktet.

12. Në anijet e pajisura për ftohjen e produkteve të peshkimit në ujë të ftohtë të pastër deti, cisternat të kenë pajisje për të arritur një temperaturë uniforme në të gjithë cisternat. Pajisje të tilla të arrijnë një shkallë ftohjeje e cila të garantojë që masa e peshkut dhe uji i pastër i detit të arrijnë jo më shumë se 3°C gjashtë orë pas ngarkimit dhe jo më shumë se 0°C pas 16 orësh dhe të lejojë monitorimin, ku të jetë e nevojshme regjistrimi i temperaturës.

13. Anijet frigorifer (ngrirës):

a) Duhet të kenë pajisje ngrirje me kapacitet të mjaftueshëm për të ulur me shpejtësi temperaturën për të arritur një temperaturë bazë jo më shumë se -18°C në qendër të masës së produktit;

b) Duhet të kenë pajisje frigoriferike me kapacitet të mjaftueshëm për të mbajtur produkte peshkimi në ambientet e magazinimit në jo më shumë se -18°C. Ambientet e magazinimit të jenë të pajisura me një aparat për regjistrimin e temperaturës në një vend ku të lexohet lehtë. Sensori i temperaturës të vendoset në zonën e mbajtjes (stivës) ku temperatura është më e lartë; dhe

c) Duhet të plotësojë kërkesat për anijet e projektuara dhe të pajisura për ruajtjen e produkteve të peshkimit për më tepër se 24 orë të paraqitura në pikën 11 të këtij seksioni.

14. Anijet fabrikë të kenë të paktën:

a) Një zonë grumbullimi të rezervuar për imbarkimin e produkteve të peshkimit në bord, të projektuar, për të lejuar që, çdo marrje e njëpasnjëshme të jetë e ndarë. Kjo zonë të jetë e lehtë për t'u pastruar dhe e projektuar po ashtu për të mbrojtur produktet e peshkimit nga dielli dhe nga çdo burim kontaminimi;

b) Një sistem higjienik transportues për produktet e peshkimit nga zona marrëse në zonën e punës;

c) Reparte pune të mjaftueshme të mëdha për përgatitjen higjienike dhe përpunimin e produkteve të peshkut, të lehta për t'u pastruar dhe dezinfektuar, si dhe të projektuara dhe të përshtatura në mënyrë të tillë që të pengojnë çdo kontaminim të produkteve;

d) Repartet e ruajtjes (magazinimit) për produktet e peshkimit të jenë mjaftueshëm të mëdha, dhe të projektuara në mënyrë që të jenë të lehta për t'u pastruar. Nëse njësia e përpunimit të mbeturinave vepron në bord, një mbajtës i veçantë të projektohet për magazinimin e mbeturinave të tilla;

e) Një lokal të destinuar për magazinimin e materialeve të ambalazhimit e cila të jetë e ndarë nga ambientet për përgatitjen dhe përpunimin e produktit;

f) Pajisje të veçanta për heqjen e mbeturinave ose të produkteve të peshkut të cilat të jenë të papërshtatshme për konsumin njerëzor të hidhen menjëherë në det ose, kur rrethanat e kërkojnë kështu, të hidhen në një cisternë të mbyllur, të papërshtatshme nga uji të rezervuar për këtë qëllim. Nëse mbeturinat magazinohen dhe përpunohen në bord me synim higjienizimin e tyre, të caktohen ambiente të ndara për këtë qëllim;

g) Një depozitë uji të vendosur në një pozicion që shmang kontaminimin e furnizimit me ujë; dhe

h) Pajisjen e larjes së duarve, për t'u përdorur nga stafi i angazhuar në trajtimin e produkteve të peshkut të ekspozuar, të jenë projektuar me rubinet, për të parandaluar përhapjen e kontaminimit.

15. Anijet fabrikë në bordin e të cilave gatuhen, ngrihen dhe pakëtohen krustacët dhe molusqet, nuk kanë nevojë të plotësojnë kërkesat e pikës 14 të këtij seksioni nëse asnjë formë tjetër e trajtimit dhe përpunimit realizohet në bordin e anijeve të tilla.

16. Anijet fabrikë të cilat ngrihen produktet e peshkimit duhet të kenë pajisje të cilat plotësojnë kërkesat për anijet frigorifer (ngrirëse) të paraqitura në pikën 13, germat "a" dhe "b" të këtij seksioni.

17. Kur pjesët e anijes ose kontejnerët përdoren, për ruajtjen e produkteve të peshkimit ato të mbahen të veçuara, pastër dhe të mirëmbahen në kushte të mira. Veçanërisht ato nuk duhet të kontaminohen nga karburanti ose uji që hyn në anije.

18. Sapo të jetë e mundur pas ngarkimit në bord, produktet e peshkimit duhet të vendosen në vend të mbrojtur nga kontaminimet, veprimi i diellit apo çdo burimi tjetër nxehtësie në fazën e larjes, uji i përdorur duhet të jetë ujë i pijshëm apo nëse është rasti ujë i pastër.

19. Produktet e peshkimit trajtohen dhe ruhen në mënyrë të tillë që të parandalojnë dëmtimet. Operatorët të përdorin mjete të mprehta, për të zhvendosur peshq të mëdhenj ose peshk i cili mund t'i dëmtojë ata, duke siguruar që mishi i produkteve të mos dëmtohet.

20. Produktet e peshkimit, përveç atyre që mbahen të gjalla, u nënshtrohen ftohjes sa më shpejt të jetë e mundur, pasi të ngarkohen në bord. Megjithatë, kur ftohja nuk është e mundur, produktet e peshkut shkarkohen në tokë sa më shpejt që të jetë e mundur.

21. Akulli që përdoret për ftohjen e produkteve të peshkimit duhet të prodhohet nga uji i pijshëm ose ujë i pastër.

22. Kur peshkut i hiqet koka ose të brendshmet në bord, operacione të tilla duhet të kryhen sa më shpejt të jetë e mundur pas kapjes, në kushte higjienike dhe produktet duhet të lahen menjëherë dhe plotësisht me ujë të pijshëm ose ujë të pastër. Në ato raste kur organet e brendshme dhe pjesët përbëjnë rrezik për shëndetin publik zhvendosen sa më shpejt të jetë e mundur dhe mbahen të ndara nga produktet e caktuara për konsumin e njerëzve. Mëlçitë dhe vezët e peshkut të caktuara për konsumin e njerëzve të ruhen në akull, në një temperaturë e cila i afrohet asaj të shkrirjes së akullit, ose të ngrirjes.

23. Kur praktikohet ngrirja në tretësirë kripe e të gjithë peshkut të caktuar për konservim, të arrihet një temperaturë prej jo më shumë se - 9°C për produktin. Uji i kripur nuk duhet të përbëjë një burim kontaminimi për peshkun.

24. Operatori i biznesit ushqimor përgjegjës për shkarkimin dhe zbarkimin e produkteve të peshkut duhet:

a) Të sigurojë se pajisjet e shkarkimit dhe zbarkimit që bien në kontakt me produktet e peshkimit të jenë ndërtuar me material të lehtë për t'u pastruar dhe dezinfektuar dhe të mbahet në gjendje të mirë riparimi dhe pastërtie; dhe

b) Të shmangë kontaminimin e produkteve të peshkimit gjatë shkarkimit dhe zbarkimit, në veçanti

i) Të kryejë me shpejtësi veprimtaritë e shkarkimit dhe zbarkimit;



ii) Të vendosë produktet e peshkut pa vonesë në një ambient të mbrojtur në temperaturën e specifikuar në pikën 44 të këtij seksioni; dhe

iii) Të mos përdorë pajisje dhe praktika që shkaktjnë dëme të panevojshme të pjesët e ngrënshme të produkteve të peshkimit.

25. Operatori i biznesit ushqimor përgjegjës për ankandin dhe tregjet e shitjes me shumicë ose pjesë të tyre, ku produktet e peshkimit nxirren për shitje të garantojë përputhshmërinë me kërkesat si më poshtë vijon:

a) i) Në këto vende të ketë pajisje që mbyllen me çelës për depozim frigoriferik të produkteve peshkimit që mbahen në vëzhgim dhe pajisje që kyçen për depozitimin e produkteve të peshkut të deklaruar të papërshtatshme për konsumin e njerëzve;

ii) Nëse autoritetet kompetente kërkojnë që në këto vende duhet të ketë një pajisje të përshtatshme që kyçet ose, kur nevojitet, dhomë e cila përdoret ekskluzivisht nga autoritetet kompetente.

b) Në kohën e nxjerrjes ose magazinimit të produkteve të peshkimit:

i) Ambientet nuk duhet të përdoren për qëllime të tjera;

ii) Mjetet që shkarkojnë tymra të cilat dëmtojnë cilësinë e produkteve të peshkut nuk duhet të kenë hyrje tek ambientet;

iii) Personat që hyjnë tek ambientet nuk duhet të kenë kontakt me kafshë të tjera: dhe

iv) Ambientet të jenë të ndriçuara mirë për të lehtësuar kontrollin zyrtar.

26. Kur ftohja nuk është e mundur në bordin e anijes, produktet e freskëta të peshkut, përveçse atyre të gjalla, kalojnë në ngrirje sa më shpejt të jetë e mundur pas shkarkimit në tokë dhe të magazinohen në një temperaturë e cila i afrohet asaj të akullit të shkrirë.

27. Operatori i biznesit ushqimor duhet të bashkëpunojë me autoritet kompetente përkatëse në mënyrë që t'u lejojë atyre kryerjen e kontrolleve zyrtare në përputhje me dispozitat në fuqi, veçanërisht për sa i përket çdo procedure të njoftimit për shkarkimin e produkteve të peshkimit, që autoriteti kompetent i vendit, flamuri i të cilit valëvitet në anije ose autoriteti kompetent i Republikës së Shqipërisë (si vend në të cilin shkarkohen produktet e peshkut) e konsideron të nevojshme.

28. Kur produktet e freskëta dhe të paambalazuara nuk shpërndahen, largohen, përgatiten ose përpunohen menjëherë, pasi arrijnë në një stabiliment në tokë, të magazinohen (ruhen) nën akull në pajisje të përshtatshme. Akulli duhet të shtohet, aq shpesh sa të jetë e nevojshme. Produktet e freskëta të peshkut të ambalazuara mbahen në frigorifer në një temperaturë e cila i afrohet asaj të akullit të shkrirë.

29. Operacionet, si heqja e kokës dhe evisherimi duhet të kryhen duke respektuar normat higjienike. Kur është e mundur nga ana teknike dhe tregtare, evisherimi duhet të praktikohet sa më shpejt të jetë e mundur pas zënies apo zbarkimit. Produktet duhet të lahen me imtësi me ujë të pijshëm apo në bord të anijeve, me ujë të pastër pas këtyre operacioneve.

30. Operacionet si filetimi dhe prerja duhet të kryhen në mënyrë që të evitohet kontaminimi apo prishja e filetave dhe e fetave. Filetat dhe fetat nuk duhet të rrinë mbi tavolinën e punës më shumë se koha e kërkuar për përgatitjen e tyre. Ato duhet të konfeksionohen dhe paketohen dhe duhet të vendosen në frigorifer për ftohje sa më shpejt pasi janë përgatitur.

31. Kontejnerët që përdoren për shpërndarjen ose magazinimin e produkteve të freskëta të peshkut të përgatitura dhe të papaketuara të ruajtur nën akull duhet të garantojnë që uji i shkrirë të mos jetë në kontakt me produktet.

32. Produktet e freskëta të peshkut, të plota dhe të pastruara nga të brendshmet, të transportohen dhe magazinohen në ujë të ftohtë në bordin e anijes. Ato, gjithashtu, të vazhdojnë të transportohen në ujë të ftohtë pas zbarkimit dhe nga impiantet e akuakulturës deri në arrijtjen në stabilimentin e parë në tokë që kryen çfarëdolloj aktiviteti të ndryshëm nga transporti dhe seleksionimi.

33. Stabilimentet në tokë të cilat ngrijnë produktet e peshkut duhet të kenë pajisje të cilat të plotësojnë kërkesat e paraqitura për anijet ngrirëse në pikën 13 gjerat "a" dhe "b".

34. Operatori i biznesit ushqimor që përpunon produktet e peshkimit të ndara mekanikisht të sigurojë përputhjen me kërkesat e mëposhtme:

a) Lënda e parë e përdorur të plotësojë kërkesat në vijim:
i) peshqit e plotë dhe halat pas filetit të përdoren për të prodhuar produkte të peshkimit të ndara mekanikisht;

ii) të gjitha lëndët e para të jenë pa të përbrendshme.

b) Procesi i përpunimit të plotësojë kërkesat në vijim:

i) ndarja mekanike të realizohet menjëherë pas filetit;

ii) nëse përdoren peshq të plotë, ata më parë të pastrohen nga aparati tretës dhe të lahen;

iii) pas prodhimit, produktet e peshkimit të ndara mekanikisht të ngrihen sa më shpejt që të jetë e mundur ose të përfshihen në një produkt të caktuar për ngrirje ose për një trajtim stabilizues.

35. Produktet e mëposhtme të peshkimit të ngrihen në një temperaturë jo më shumë se -20°C në të gjitha pjesët e produktit për jo më pak se 24 orë. Ky trajtim aplikohet në produktet lëndë e parë ose në produktin përfundimtar, që janë:

a) Produktet e peshkimit që konsumohen të gjalla ose pothuajse të gjalla;

b) Produktet e peshkimit pjesë e specieve në vijim, nëse ato u nënshtrohen një procesi tymosjeje në të ftohtë ku temperatura e brendshme e produktit nuk është më e lartë se 60°C:

i) *Clupea harengus* (haringa);

ii) *Scomber scombrus* (skumer);

iii) *Sprattus sprattus* (sprati);

iv) *Salmo salar* (salmon) dhe salmoni i paqësorit i akuakulturës dhe i egër.

c) Produktet e peshkimit të kriposura ose të marinuara, nëse përpunimi nuk është i mjaftueshëm për të shkatërruar larvat e nematodeve.

36. Operatori i biznesit ushqimor nuk ka nevojë të kryejë trajtimin e kërkuar sipas pikës 34 të këtij seksioni nëse:

a) Të dhënat epidemiologjike të disponueshme tregojnë se zonat e peshkimit të origjinës nuk paraqesin një rrezik shëndeti në lidhje me praninë e parazitëve; dhe

b) Autorizohet nga autoriteti kompetent.

37. Produktet e peshkimit të shoqërohen nga një dokument nga prodhuesi, që tregon trajtimin që ato u janë nënshtuar, kur nxirren në treg, referuar pikës 35 të këtij seksioni, duke përjashtuar rastin kur furnizojnë konsumatorin final.

38. Operatori i biznesit ushqimor që gatuan krustacët dhe molusqet, të garantojë përputhjen me kërkesat e mëposhtme:

a) Ftohja e shpejtë të ndjekë gatimin. Uji i përdorur për këtë qëllim të jetë ujë i pijshëm, ose ujë i pastër në bordin e anijes. Nëse nuk përdoret metodë tjetër e ruajtjes, ftohja vazhdohet deri në një temperaturë e cila i afrohet temperaturës së akullit të shkrirë.

b) Heqja e guaskave dhe e shtresës mbështjellëse duhet të kryhet në kushte higjienike, duke shmangur kontaminimin e produktit. Kur operacione të tilla realizohen me dorë, punonjësit i kushtojnë vëmendje të veçantë larjes së duarve të tyre.

c) Pas heqjes së guaskave dhe lëvozhgave, produktet e gatuara të ngrihen menjëherë, ose të ftohen sa më shpejt që të jetë e mundur në temperaturën e paraqitur në pikën 44 të kreut II, seksioni II.

39. Përveç sigurimit të përputhshmërisë me kriteret mikrobiologjike të përshtatura në përputhje me legjislacionin në fuqi, operatori i biznesit ushqimor të garantojë, që në varësi të natyrës së produktit ose specieve, kur produktet e peshkut hidhen në treg për konsumin njerëzor të plotësojnë standardet e paraqitura në këtë udhëzim:

a) Karakteristikat organoleptike të produkteve të peshkimit. Operatori i biznesit ushqimor kryen një ekzaminim organoleptik të produkteve të peshkimit. Veçanërisht, ky ekzaminim duhet të garantojë që produktet e peshkimit përputhen me çdo kriter të të qenit i freskët;

b) Histamina. Operatori i biznesit ushqimor garanton që limitet në lidhje me histaminën nuk duhet të tejkalohen;

c) Azoti i paqëndrueshëm total. Produktet e papërpunuara të peshkut nuk duhet të nxirren në treg, nëse testet kimike zbulojnë që limitet në lidhje me ABVT ose TMA-N janë tejkaluar;



d) Parazite. Operatori i biznesit ushqimor garanton që produktet e peshkut t'u jenë nënshtruar një ekzaminimi viziv për zbulimin e parazitëve përpara se të nxirren në treg. Ato nuk duhet të nxjerrin në treg për konsum njerëzor produktet e peshkimit, të cilat janë dukshëm të infestuar me parazitë;

e) Toksina të dëmshme për shëndetin e njeriut:

i) Nuk duhet të hidhen në treg produktet e peshkimit të marra nga peshq helmues të këtyre familjeve: *Tetradontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*;

ii) Produktet e peshkimit të cilat përmbajnë biotoksina, siç është ciguaterotoksina ose toksinat muskul-paralizuese nuk duhet të nxirren në treg. Megjithatë, produktet e peshkut që merren nga molusqet bivalvore, ekinodermët, tunikatet dhe gasteropodët detarë vendosen në treg vetëm nëse janë prodhuar në përputhje me seksionin I të këtij kreu dhe përputhen me standardet e pikës 27 germa "b" kreu II seksioni I të këtij udhëzimi.

40. Operatori i biznesit ushqimor garanton që lënda e parë e përdorur për përgatitjen e vajit të peshkut për konsum njerëzor të përputhet me kriteret e mëposhtme:

a) nxirren nga produktet e peshkut të cilat janë gjetur si të përshtatshme për konsumin njerëzor;

b) vijnë nga stabilimente, duke përfshirë anijet, të miratuara në përputhje me këtë urdhër;

c) transportohen dhe magazinohen derisa të përpunohen në kushte higjienike.

41. Kontejnerët në të cilët produktet e freskëta të peshkimit mbahen nën akull duhet të jenë rezistentë ndaj ujit dhe të garantojnë që uji i shkrirë nuk është në kontakt me produktet.

42. Blloqet e ngrira të përgatitura në bordin e anijeve duhet të jenë të mbështjella në mënyrë të përshtatshme përpara zbarkimit.

43. Kur produktet e peshkut mbështillen në bordin e anijeve të peshkimit, operatori i biznesit ushqimor garanton se materiali mbështjellës:

a) nuk është burim kontaminimi;

b) magazinohet në atë mënyrë që nuk i ekspozohet riskut të kontaminimit;

c) nëse synohet për ripërdorim, është i lehtë për t'u pastruar dhe kur të jetë e nevojshme, dezinfektohet.

44. Operatori i biznesit ushqimor që magazinon (ruan) produktet e peshkimit garanton përputhjen me kërkesat e mëposhtme:

a) Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkrira dhe të papërpunuara, produktet e gatuara dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, duhet të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit që shkrin.

b) Produktet e ngrira të peshkimit duhet të ruhen në një temperaturë jo më të lartë se -18°C në të gjitha pjesët e produktit; megjithatë, peshku i plotë i ngrirë i ruajtur në tretësirë kripe, destinuar për prodhimin e konservave duhet të ruhet në një temperaturë jo më të lartë se -9°C .

c) Produktet e peshkimit që mbahen të gjalla të ruhen në një temperaturë, në mënyrë që mos ketë efekt të kundërt për sigurinë e ushqimit ose vitalitetin e tyre.

45. Operatori i biznesit ushqimor që transporton produktet e peshkimit të garantojë përputhjen me kërkesat e mëposhtme, në veçanti:

a) Gjatë transportit, produktet e peshkimit të ruhen në temperaturën e kërkuar, veçanërisht:

i) Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkrira, të papërpunuara, dhe produktet e gatuara dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit që shkrin.

ii) Produktet e ngrira të peshkimit, me përjashtim të peshkut të ngrirë në ujë me kripë që synohet për prodhimin e konservave, të ruhen gjatë transportit në një temperaturë konstante jo më të lartë se -18°C në të gjitha pjesët e produktit, mundësisht me luhatje mbi temperaturën e lejuar jo më të larta se 3°C .

b) Operatori i biznesit ushqimor nuk duhet të përmbushë paragrafin e germës “ii”, kur produktet e ngrira të peshkut transportohen nga një depozitë frigoriferike për te një stabiliment i aprovuar, ku shkrihen pas mbërritjes me qëllim përgatitjen dhe/ose përpunimin, nëse udhëtimi është i shkurtër dhe nëse lejohet nga autoriteti kompetent.

c) Nëse produktet e peshkimit ruhen në akull, uji i shkrirjes së akullit nuk duhet të mbetet në kontakt me produktet.

d) Produktet e peshkimit që do të nxirren në treg të gjalla të transportohen në mënyrë të tillë që të mos kenë efekt të kundërt për sigurinë e ushqimit dhe gjallërinë e tyre.

KREU III

KONTROLLET ZYRTARE NË LIDHJE ME MOLUSQET E GJALLA BIVALVORE DHE PRODUKTET E PESHKIMIT

SEKSIONI I

KONTROLI ZYRTAR I PRODHIMIT DHE NXJERRJA NË TREG E MOLUSQEVE TË GJALLA BIVALVORE

1. Autoriteti kompetent fikson vendndodhjen dhe kufijtë e zonave të prodhimit dhe ato të ruajtjes së molusqeve të gjalla pas vjeljes (vivariumet), të klasifikuara nga vetë ai.

2. Autoriteti kompetent klasifikon zonat e prodhimit nga të cilat ai autorizon mbledhjen e molusqeve të gjalla bivalvore në një nga tri kategoritë sipas nivelit të kontaminimit nga fekalet. Autoriteti kompetent e kryen këtë në bashkëpunim me operatorin e biznesit ushqimor.

3. Autoriteti kompetent klasifikon si zonë të klasit A, zonat nga të cilat molusqet e gjalla bivalvore mblidhen për konsum direkt njerëzor. Molusqet bivalvore të marra nga këto zona duhet të përmbushin standardet e shëndetit për molusqet bivalvore të përcaktuara në pikën 27 kreu II, seksioni I. Molusqet bivalvore të gjalla nuk duhet t'i kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tri hollime) të 230 *E. Coli* për 100 g pulpe dhe lëngu intervalvar.

4. Autoriteti kompetent klasifikon si zonë të klasit B, zonat nga të cilat mblidhen molusqet e gjalla bivalvore, por që nxirren në treg për konsum njerëzor vetëm pas trajtimit në një qendër purifikimi ose në një vivarium në mënyrë që të përmbushin standardet ushqimore të referuara në pikën 3 të këtij seksioni. Molusqet bivalvore të gjalla nuk duhet t'i kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tri hollime) të 4600 *E. Coli* për 100 g pulpe dhe lëngu intervalvar.

5. Autoriteti kompetent klasifikon si pjesë të klasit C zonat nga të cilat molusqet e gjalla bivalvore mund të mblidhen, por mund të hidhen në treg vetëm pas një periudhe të gjatë qëndrimi në vivariume me qëllim që të kënaqin kërkesat sanitare nga ku ato të pikës 3 të këtij seksioni. Molusqet bivalvore të gjalla të kësaj klase nuk duhet t'i kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tri hollime) të 46 000 *E. Coli* për 100 g pulpe dhe lëngu intervalvar.

6. Nëse autoriteti kompetent vendos në parim të klasifikojë një zonë prodhimi ose zonë ndërimi (vivarium), ai duhet:

a) Të bëjë një inventar të burimeve të ndotjes me origjinë njerëzore ose shtazore të mundshme për t'u bërë një burim kontaminimi për zonat e prodhimit;

b) Të ekzaminojë sasitë e ndotësve organik të cilët çlirohen gjatë periudhave të ndryshme të vitit, sipas ndryshimeve sezonale si të popullatave njerëzore dhe atyre shtazore në zonat e kapjes, parashikimet e shirave, trajtimin e ujit të ndotur etj.;

c) Të përcaktojë karakteristikat e qarkullimit të ndotësve mbi bazën e ecurisë së rrymës, të batimetrisë, dhe të ciklit të baticave dhe të zbatave në zonën e prodhimit;

d) Të ndërtojë një program kampionimi në zonën prodhuese të molusqeve bivalve, i cili të bazohet në analizën e të dhënave të përfuara dhe mbi një numër kampionësh, shpërndarja gjeografike e



pikave të kampionimit dhe frekuenca e kampionimit të garantojnë që rezultatet e analizave janë përfaqësuese për zonën e marrë në vlerësim.

7. Klasifikimi i zonave të prodhimit dhe vivariumeve të monitorohet periodikisht me qëllim verifikimin:

a) Që të mos jenë bërë copëtime rreth origjinës, vendit nga vijnë dhe destinacionit të molusqeve bivalve të gjalla;

b) Cilësisë mikrobiologjike e molusqeve të gjalla bivalvore në lidhje me zonat prodhuese dhe vivariumet;

c) Për prezencën e planktoneve toksine – prodhuese në ujërat e prodhimit dhe të vivariumit dhe biotoksinave në molusqet e gjalla bivalvore; dhe

d) Për praninë e kontaminuesve kimikë në molusqet e gjalla bivalvore.

8. Autoriteti kompetent zbaton pikën 7 germa “b”, “c” dhe “d” të këtij seksioni, duke hartuar plane kampionimi për të bërë kontrole në intervale të rregullta, ose me bazë rast pas rasti, nëse periudhat e mbledhjes janë të çrregullta. Shpërndarja gjeografike e pikave të kampionimit dhe frekuencat e tij të garantojnë që rezultatet e analizave janë përfaqësuese për zonën e marrë në vlerësim.

9. Planet e kampionimit për të kontrolluar cilësinë mikrobiologjike të molusqeve të gjalla bivalvore duhet të marrin parasysh:

a) Ndryshimet e mundshme të kontaminimit fekal; dhe

b) Parametrat e referuar në pikën 6 të këtij seksioni.

10. Planet e kampionimit për të kontrolluar praninë e planktoneve toksinë – prodhuese në zonat prodhuese dhe vivariumet, si dhe për biotoksina në molusqet e gjalla bivalvore të marrin veçanërisht parasysh ndryshueshmërinë e prezencës së planktoneve të cilat përmbajnë biotoksina detare. Kampionimi përfshin:

a) Kampionim periodik për të zbuluar ndryshimet në përbërjen e planktoneve që përmbajnë toksina dhe shpërndarjen gjeografike të tyre. Kur rezultatet sugjerojnë një grumbullim të toksinave në mishin e molusqeve procedohet me kampionim intensiv;

b) Testet biologjike të toksicitetit, periodike të përdoren për molusqet, nga zonat e prekura më shumë nga kontaminimi.

11. Frekuenca për kampionim, për analizat e biotoksinave në molusqe, është si rregull i përgjithshëm, javore, të paktën në periudhën në të cilat lejohet mbledhja. Kjo frekuencë të reduktohet në zona specifike, ose për lloje të veçanta të molusqeve, nëse një vlerësim i riskut të toksinave në molusqe dhe fitoplanktone sugjeron një rrezik të pakët të toksicitetit. Ajo të shtohet kur një vlerësim i tillë sugjeron se kampionimet e përjavshme nuk do të jenë të mjaftueshme. Vlerësimi i riskut të rishihet periodikisht më qëllim që të vlerësojë riskun e biotoksinave që ndeshen në molusqet e gjalla bivalve nga këto zona.

12. Nëse janë vërejtur gjurmë të akumulimit të biotoksinave, në një grup specimesh që jetojnë në të njëjtën zonë, njëra nga speciet e molusqeve me nivelin më të lartë të ndjeshmërisë për sa i takon akumulimit mund të përdoret në cilësinë e indikatorit, duke bërë të mundur shfrytëzimin e të gjitha specieve të grupit nëse nivelet e biotoksinave të species që bën punën e indikatorit janë nën limitet e përshkruara. Kur nivelet e biotoksinave të species që shërben si indikator janë mbi limitet e përshkruara, mbledhja e specieve të tjera nga zona lejohet vetëm nëse analizat më të fundit mbi speciet e tjera tregojnë që niveli i tyre, i toksinave mbetet nën limitet e përcaktuara.

13. Në lidhje me monitorimin e planktoneve, kampionimet duhet të jenë përfaqësuese të kolonës së ujit dhe të sigurojnë informacionin për praninë e specieve toksike, si dhe prirjen e popullatës. Nëse zbulohet ndonjë ndryshim në popullatat toksike të cilat na drejojnë te grumbullimet toksike, frekuencat e kampionimit të molusqeve do të shtohen ose do të mbyllen paraprakisht zonat e vendosura derisa të merren rezultatet e analizave toksike.

14. Planet e kampionimit për të kontrolluar praninë e kontaminuesve kimikë të mundësojnë zbulimin e çdo tejkalimi të niveleve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

15. Kur rezultatet e kampionimit tregojnë se standardet shëndetësore për molusqet janë tejkaluar ose që ato janë një rrezik për shëndetin njerëzor, autoriteti kompetent mbyll zonat prodhuese të tyre dhe ndalon mbledhjen e molusqeve të gjalla bivalve. Megjithatë, autoriteti kompetent mund të riklasifikojë një zonë prodhuese si të klasës A, B ose C nëse ajo plotëson kriteret përkatëse të përcaktuara në pikën 1 deri në pikën 6 të këtij seksioni dhe nuk paraqet asnjë rrezik tjetër për shëndetin njerëzor.

16. Autoriteti kompetent rihap një zonë prodhuese të mbyllur nëse standardet shëndetësore për molusqet edhe një herë përputhen me legjislacionin në fuqi. Nëse për shkak të pranisë së planktoneve ose niveleve të shtuara të biotoksinës në molusqe, autoriteti kompetent mbyll një zonë prodhimi, të paktën dy rezultate të njëpasnjëshme nën vlerat limit të përcaktuara, të ndara të paktën në 48 orë, janë të nevojshme për ta rihapur atë. Autoriteti kompetent të marrë parasysh informacionin mbi tendencën e planktoneve kur merr këtë vendim. Kur atje ka të dhëna të forta për dinamikën e toksicitetit për një zonë të dhënë dhe pse janë të disponueshme të dhënat e fundit për prirjen në rënie të toksicitetit, autoriteti kompetent vendos të rihapë zonën në prani të rezultateve të cilat janë nën vlerat limite të marra nga një kampionim i vetëm.

17. Autoriteti kompetent monitoron zonat e prodhimit të klasifikuara nga të cilat është e ndaluar mbledhja e molusqeve bivalvore ose ku ka vendosur kushte të veçanta të mbledhjes së molusqeve bivalvore, në mënyrë që të evitojë tregtimin e produkteve të dëmshme për shëndetin human.

18. Përveç monitorimit të zonave prodhuese dhe të vivariumeve të referuara në pikën 7 të këtij seksioni të ndërtohet një sistem kontrolli duke përfshirë analizat laboratorike për të verifikuar përputhjen e operatorit të biznesit ushqimor me kërkesat për produktin përfundimtar në të gjitha fazat, e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes. Ky sistem kontrolli të verifikojë që nivelet e biotoksinave detare dhe kontaminuesve të mos i tejkalojnë kufijtë e sigurisë dhe që cilësia mikrobiologjike e molusqeve të mos jetë rrezik për shëndetin njerëzor.

19. Autoriteti kompetent:

a) Ndërton dhe mban një listë të përditësuar të zonave të miratuara prodhuese dhe vivariumeve me detaje të vendndodhjes dhe kufijve të tyre, si dhe klasa në të cilën zona është klasifikuar, nga të cilat merren molusqet e gjalla bivalvore në përputhje me kërkesat e këtij udhëzimi. Kjo listë iu komunikohet palëve të interesuara të prekura nga ky udhëzim, siç janë prodhuesit, grumbulluesit dhe operatorët e qendrave purifikuese dhe qendrave të shpërndarjes;

b) Informon menjëherë palët e interesuara të prekura nga ky udhëzim, siç janë prodhuesit, grumbulluesit dhe operatorët e qendrave purifikuese dhe të qendrave të shpërndarjes, rreth çdo ndryshimi të vendndodhjes, kufijve ose klasës së një zone prodhuese, ose mbylljes së saj, qoftë ajo e përkohshme ose përfundimtare; dhe

c) Vepron në kohë kur kontrollet e këshilluara në këtë udhëzim tregojnë se një zonë prodhimi duhet të mbyllet ose riklasifikohet ose mund të rihapet.

20. Për të vendosur mbi klasifikimin, hapjen dhe mbylljen e zonave të prodhimit, autoriteti kompetent të marrë parasysh rezultatet e kontrollit që janë kryer nga operatori i biznesit ushqimor ose organizatat që përfaqësojnë operatorin e biznesit ushqimor. Në këtë rast, autoriteti kompetent të ketë caktuar laboratorin për kryerjen e analizave dhe po të jetë e nevojshme, kampionimi dhe analizat, të ndiqen në përputhje me një protokoll që autoriteti kompetent dhe operatori i biznesit ushqimor dhe organizatat e lidhura me to, bien dakord.

21. Kontrollet zyrtare lidhur me pektinidat e mbledhura jashtë zonave prodhuese të klasifikuara kryhen në ankandet e peshkut, qendrat e shpërndarjes dhe në stabilimentet prodhuese. Kontrolle të tilla zyrtare të verifikojnë përputhjen me standardet shëndetësore për molusqet e gjalla bivalve të përcaktuara në pikën 27 kreu II seksioni I, si dhe në përputhje me kërkesat e tjera të pikës 35 kreu II, seksioni I.



SEKSIONI II

METODAT TESTUESE TË NJOHURA PËR ZBULIMIN E BIOTOKSINAVE DETARE

1. Metodatat analitike të mëposhtme përdoren nga autoriteti kompetent për të kontrolluar përputhshmërinë me limitet e përcaktuara në pikën 27, kreu II, seksioni I dhe kur duhet, nga operatori i biznesit ushqimor. Në përputhje me legjislacionin në fuqi, elementet e zëvendësimit, rafinimit dhe reduktimit të merren parasysh kur përdoren metodatat biologjike.

2. Toksina paralitike nga molusqet (PSP) që përmbahet në pjesët e ngrënshme të molusqeve (gjithë trupi ose çdo pjesë e ndarë e ngrënshme) të zbulohet në përputhje me metodën testuese biologjike ose me ndonjë metodë tjetër të pranuar ndërkombëtarisht. E ashtuquajtura metoda *Lawrence* të përdoret, gjithashtu, si një metodë alternative për zbulimin e atyre toksinave, të cilat janë publikuar në metodën zyrtare AOAC 2005.06 (toksinat helmuese paralitike të guaska).

3. Nëse rezultatet kundërshtohen, metoda referencë të jetë metoda biologjike.

4. Pikat 2 dhe 3 të këtij seksioni të rishihen në aspektin e përmbushjes së suksesshme të harmonizimit të hapave zbatues të metodës *Lawrence* nga Laboratori i Referencës Komunitare për biotoksinat detare.

5. Përmbajtja totale e toksinës amnezike në molusqe (ASP) në pjesët e ngrënshme të molusqeve (gjithë trupi ose në ndonjë pjesë e ndarë e ngrënshme) të zbulohet duke përdorur metodën kromatografike (HPLC) të lëngut ose ndonjë metodë tjetër të njohur. Nëse rezultatet kundërshtohen, metoda referencë të jetë metoda HPLC.

6. Metodatat biologjike:

a) Një sërë procedurash të bioprovës të minjtë, që ndryshon në porcionet e testit (hepatopankreasi ose i gjithë trupi) dhe në tretësit e përdorur për ekstraktimin dhe purifikimin, të përdoren për zbulimin e toksinave detare siç referohet në pikën 27 germa “b” nën pikat III, IV, V, kreu II, seksioni I. Ndjeshmëria dhe përzgjedhja të varen nga zgjedhja e tretësve të përdorur për ekstraktimin dhe purifikimin dhe kjo të merret parasysh kur merret një vendim mbi metodën që do të përdoret me qëllim që të mbulohet të gjitha llojet e toksinave.

b) Mund të përdoret vetëm një mi për provën biologjike ku përfshihet ekstraktimi i acetonit për të zbuluar acidin *okadaik*, *dinophysitoksinen*, *pektenotoksinen* dhe *yessotoksinen*. Kjo provë mund të përmbillet, nëse është e nevojshme, me likuid/me pjesëmarrjen e likuidit me ethyl acetat/ujë ose dichlormethan/ujë për të larguar ndërhyrjet e mundshme. Zbulimi i *Azarspiracid* në nivelet e duhura nëpërmjet mjeteve të kësaj procedure duhet të përfshijë si pjesë e testit, përdorimin e të gjithë trupit, acid *okadaik*, *dinophysitoksina* e *pektenotoksina*.

c) Tre minj të përdoren për çdo test. Kur dy nga të tre minjtë ngordhin brenda 24 orëve nga momenti i inokulimit me një ekstrakt të barabartë me 5g hepatopankreas ose 25g për të gjithë trupin, ky të konsiderohet një rezultat pozitiv për praninë e një ose më shumë toksinave, siç referohet në pikën 27 germa “b” nën pikat III, IV, V të kreut II, seksioni I në nivelet e përcaktuara.

d) Një standardizim bioprovë të miu me ekstraktin e acetonit të ndjekur nga ndarja lëng/pjesëmarrja e lëngut me *diethylether* mund të përdoret për zbulimin e acidit *okadaik*, *dinophysitoksins*, *pektenotoksins* dhe *azaspiracids* por nuk mund të përdoret për zbulimin e yessotoksines, sepse humbja e kësaj toksine mund të ndodhë gjatë fazës ndarëse. Të përdoren tre minj për çdo test. Kur dy nga të tre minjtë ngordhin brenda 24 orëve të vaksinimit me një ekstrakt të barabartë me 5g hepatopankreas ose 25g për të gjithë trupin, ky të konsiderohet një rezultat pozitiv për praninë e acidit *okadaik*, *dinophysitoksins*, *pektenotoxins* dhe *azaspiracids*, si në nivelet e përcaktuara më lart, në pikën 27 germa “b” nën pikat III dhe V të kreut II, seksioni I.

e) Mi për provën biologjike mund të përdoret për zbulimin e acidit *okadoik*, *dinophysitoksins* dhe *azaspiracidet*. Duhet të përdoren tri kavje për çdo test. Përgjigja me diarre në një prej tre minjve duhet të konsiderohet rezultat pozitiv për praninë e acidit *okadoik*, *dinophysitoksins* dhe *azaspiracids* në nivelet e përcaktuara më lart në pikën 27 germa “b” nën pika III e kreut II, seksioni I.

7. Metodatat zbuluese alternative:

a) Një sërë metodash siç janë kromatografia likuide e performancës së lartë (HPLC) me zbulues fluorimetrik, kromatografia likuide (LC), spektometri i masës (SM), imunoprovat dhe testimet funksionale, siç është testi i ndalimit të fosfatazës, mund të përdoren si provë shtesë ose alternative në metodatat testuese biologjike, duke siguruar se si vetëm apo dhe të kombinuara ato të zbulojnë të paktën analogët e mëposhtëm, të cilët nuk janë më pak efektivë se metodatat biologjike dhe se zbatimi i tyre siguron një nivel të barabartë të mbrojtjes së shëndetit publik:

i) acidi okadoik dhe dinophysistoksin; faza e hidrolizës mund të kërkohet për të zbuluar praninë e DTX3;

ii) pectenotoksins: PTX1 dhe PTX2;

iii) pectenotoksin: YTX, 45 OH YTX, homo YTX dhe 45 OH homo YTX;

iv) azaspiracids: AZA1, AZA2, AZA 3.

b) Nëse analogë të rinj të rëndësishëm për shëndetin publik janë zbuluar, ato të përfshihen në analiza;

c) Standardet të jenë të gatshme përpara analizave kimike të mundshme. Toksiciteti total të llogaritet duke përdorur faktorët konvertues bazuar në të dhënat toksike të vlefshme për çdo toksinë. Karakteristikat e realizimit të këtyre metodave të përcaktohen pas sanksionimit, duke ndjekur një protokoll ndërkombëtar të miratuar;

d) Metodatat biologjike të zëvendësohen nga metoda zbuluese alternative sa më shpejt si në rastin e materialeve e referencës për zbulimin e biotoksinave detare të përshkruara në këtë seksion.

SEKSIONI III

KONTROLI ZYRTAR I PRODHIMIT DHE NXJERRJES NË TREG TË PRODUKTEVE TË PESHKIMIT

1. Kontrolli zyrtar i prodhimit dhe nxjerrjes në treg të produkteve të peshkimit të përfshijë veçanërisht:

a) një kontroll të vazhdueshëm mbi kushtet higjienike të zbarkimit dhe shitjes së parë;

b) inspektimin në intervale të rregullta mbi anijet dhe stabilimentet në tokë, duke përfshirë ankandet e peshkut dhe tregjet e shitjes me shumicë, për të verifikuar, veçanërisht:

i) atje ku është e nevojshme, nëse janë plotësuar kushtet për miratim;

ii) produktet e peshkut trajtohen në mënyrë korrekte;

iii) nëse përputhen me kërkesat higjienike dhe të temperaturës; dhe

iv) pastërtinë e stabilimenteve, duke përfshirë anijet, ambientet dhe pajisjet e tyre, dhe higjienën e stafit; si dhe

c) kontrollet mbi kushtet e magazinimit dhe të transportit.

2. Gjithsesi, kontrolli zyrtar i anijeve sipas përmbajtjes së pikës 3 të këtij seksioni:

a) Të kryhet kur anijet ankorohen në një port detar të Republikës së Shqipërisë;

b) Të kryhet në të gjitha anijet që shkarkojnë produktet e peshkut në Republikën e Shqipërisë, pavarësisht nga flamuri.

3. a) Në rastin e kontrollit të një anijeje fabrikë ose ngrirëse në të cilën valëvitet flamuri shqiptar, kontrolli të kryhet me synimin për miratimin e anijes dhe autoriteti kompetent të kryejë kontrollet në mënyrë të tillë që të përputhet me kërkesat për miratimin e stabilimentit të përcaktuara në legjislacionin në fuqi, veçanërisht në kufijtë e kohës të një miratimi të tillë. Nëse është e nevojshme, autoriteti kompetent të kontrollojë anijen edhe gjatë kohës që ajo është në det apo edhe kur ajo është në portin e një shteti tjetër.

b) Kur autoriteti kompetent i ka dhënë anijes miratimin me kusht në përputhje me kërkesat për miratimin e stabilimenteve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi, autoriteti kompetent të autorizojë një autoritet kompetent të një vendi tjetër, i cili është në listën e vendeve nga të cilat importi i peshkut lejohet, për të kryer një kontroll tjetër me synimin për të dhënë miratimin e plotë ose miratime



kushtëzuese. Nëse është e nevojshme, autoriteti kompetent të kontrollojë anijen gjatë kohës që është në det ose kur është në port në një vend tjetër.

4. Kur autoriteti kompetent autorizon autoritetin kompetent të një vendi tjetër për të kryer kontrollet në emër të tij në përputhje me pikën 3 të këtij seksioni, të dy autoritet kompetente të bien dakord me kushtet që drejtojnë këto kontrole. Këto kushte të garantojnë veçanërisht që autoriteti kompetent i Shqipërisë merr pa vonesë, raporte mbi rezultatet e kontrolleve dhe mbi ndonjë mospërputhje të dyshuar, kështu që i jepet mundësia për të marrë masat e nevojshme.

5. Kontrollet zyrtare të produkteve të peshkut përmbledhin të paktën elementet e mëposhtme:

a) Ekzaminimet organoleptike

Kontrollet organoleptike të rastësishme të kryhen në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes. Një qëllim i këtyre kontrolleve është të verifikojë përputhjen me kriteret e freskisë të vendosura në përputhje me legjislacionin në fuqi. Veçanërisht, kjo përfshin verifikimin, në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes, që produktet e peshkimit të paktën të kapërcejnë nivelet minimale të kriterit të të qenit i freskët të vendosura në përputhje me legjislacionin në fuqi.

b) Treguesit e freskisë

Kur ekzaminimet organoleptike shfaqin ndonjë dyshim në lidhje me freskinë e produkteve të peshkut, kampionet të merren dhe t'u nënshtrohen testeve laboratorike për të përcaktuar nivelin e azotit bazik volatile total (ABVT) dhe nitrogenit trimethylamine (TMA-N).

Autoriteti kompetent të përdorë kriterin e përcaktuar sipas legjislacionit në fuqi.

Kur ekzaminimet organoleptike japin shkak për të dyshuar praninë e kushteve të tjera të cilat mund të ndikojnë mbi shëndetin njerëzor, merren kampionet e duhura për qëllime verifikimi.

c) Histamina: Testet e rastësishme për histaminën të kryhen për të verifikuar përputhjen me nivelet e lejuara të përcaktuara sipas legjislacionit në fuqi.

d) Mbetjet dhe kontaminuesit: Marrëveshje monitoruese vendosen për të kontrolluar nivelet e mbetjeve dhe kontaminuesve në përputhje me legjislacionin në fuqi.

e) Kontrollet mikrobiologjike: Kur është e nevojshme, kontrollet mikrobiologjike të kryhen në përputhje me rregullat përkatëse dhe kriteret e përcaktuara sipas legjislacionit në fuqi.

f) Parazitët: Testet e rastësishme të kryhen për të verifikuar përputhjen në legjislacionin në fuqi mbi parazitët.

g) Produktet helmuese të peshkimit: Kontrollet kryen për të garantuar që produktet e mëposhtme të peshkimit të mos nxirren në treg:

i) Peshqit helmues të familjeve të mëposhtme që nuk duhet të nxirren në treg: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae dhe Canthigasteridae; dhe

ii) Produktet e peshkimit që përmbajnë biotoksina, siç është *Ciguatera* ose toksina të tjera të dëmshme për shëndetin njerëzor. Megjithatë, produktet e peshkut që rrjedhin nga molusqet bivalvore, ekinodermët dhe gastropodët e detit të nxirren në treg nëse janë prodhuar sipas seksionit të parë të kësaj pjese dhe në përputhje me standardet e përcaktuar në pikën 27 germa "b", të kreut II seksioni I.

6. Produktet e peshkimit deklarohen të papërshtatshme për konsumin njerëzor nëse:

a) Kontrollet organoleptike, kimike, fizike ose mikrobiologjike ose kontrollet për parazitë kanë treguar se ato nuk janë në përputhje me legjislacionin përkatës në fuqi;

b) Ato përmbajnë në pjesët e konsumueshme të tyre kontaminues ose mbetje më shumë se limitet e përcaktuara në legjislacionin në fuqi ose/apo përmbajnë ndotës apo mbetje, në sasi të tillë që përthithja e llogaritur e tejkalon dozën ditore apo javore të pranueshme për njeriun;

c) ato rrjedhin nga:

i) peshqit helmues;

ii) produktet e peshkimit të cilat nuk përputhen me pikën 5 germa "g" të këtij seksioni në lidhje me biotoksinat; ose

iii) molusqet bivalvore, ekinodermët, tunikatet ose gastropodët e detit, të cilat përmbajnë biotoksina detare në sasi totale duke tejkaluar limitet maksimale të parashikuara nga legjislacioni në fuqi.

d) autoriteti kompetent duhet të konsiderojë se ato përbëjnë një rrezik për shëndetin publik ose të kafshëve ose të jenë për ndonjë arsye tjetër të papërshtatshme për konsumin njerëzor.

SEKSIONI IV

DETYRIMET PËR OPERATORIN E BIZNESIT USHQIMOR DHE AUTORITETIN KOMPETENT NË LIDHJE ME KONTROLLIN E PRODUKTEVE TË PESHKIMIT

1. Inspektimi vizual të kryhet mbi një numër përfaqësues kampionesh. Personat e ngarkuar të stabilimenteve në tokë dhe personat e kualifikuar në bordin e anijeve fabrikë të përcaktojnë shkallën dhe frekuencën e kontroleve në bazë të referencave sipas llojit të produkteve të peshkimit, origjinës gjeografike të tyre dhe përdorimin e tyre. Gjatë prodhimit, inspektimi vizual i peshkut që i janë hequr të brendshmet të kryhet nga persona të kualifikuar mbi pjesën (kavitetin) abdominal, mëlçitë dhe vezët e peshkut të caktuar për konsumin njerëzor. Në varësi të sistemit të përdorur për heqjen e të brendshmeve, inspektimi vizual të kryhet:

a) Në rastin e heqjes së të brendshmeve me dorë, në mënyrë të vazhdueshme nga manipuluesi në kohën e heqjes së të brendshmeve dhe larjes;

b) Në rastin e heqjes mekanike të të brendshmeve, përmes zgjedhjes së kampioneve të kryer me një numër përfaqësues të kampioneve të cilat janë jo më pak se 10 peshq për çdo grumbull.

2. Inspektimi vizual i filetave të peshkut dhe pjesëve të ndara në copa të peshkut kryhet nga persona të kualifikuar gjatë pastrimit dhe pas filetimit dhe copëtimit. Kur një inspektim individual është i pamundur për shkak të madhësisë së filetave, një plan kampionimi të hartohet dhe të mbahet në dispozicion për autoritetin kompetent në përputhje me pikën 27 të kreut II seksioni II. Kur shikimi kundër dritës i filetave të jetë i nevojshëm nga pikëpamja teknike, ai të përfshihet në programin e zgjedhjes së kampioneve.

3. Produktet e papërpunuara të peshkimit të cilat u përkasin kategorisë së specieve të renditura në pikat 7, 8, dhe 9 të këtij seksioni konsiderohen si të papërshtatshme për konsumin njerëzor kur vlerësimi organoleptik ka ngritur dyshime për freskinë e tyre dhe kontrollat kimike nxjerrin se limitet TVB-N të mëposhtme tejkalojnë:

a) 25 mg azot/100 g të mishit për speciet e referuara në pikën 7 të këtij seksioni;

b) 30 mg azot/100 g të mishit për speciet e referuara në pikën 8 të këtij seksioni;

c) 35 mg e azot/100 g të mishit për speciet e referuara në pikën 9 të këtij seksioni.

Metoda e referencës që përdoret për të kontrolluar limitin e TVB-N të përfshijë distilimin e një ekstrakti të deproteineizuar nga acidi perklorik.

4. Distilimi siç referohet në pikën 3 të këtij seksioni kryhet duke përdorur aparatet të cilat përputhen me kërkesat në pikën 13 të këtij seksioni.

5. Metodat e zakonshme të cilat përdoren për të kontrolluar limitin e TVB-N janë si më poshtë vijon:

a) Metoda mikrodifuzion të përshkruar nga *Conway* dhe *Byrne* (1933);

b) Metoda e distilimit direkt të përshkruar nga Komiteti *Codex Alimentarius* mbi peshkun dhe produktet e peshkut (1968);

c) Distilimi i një ekstrakti i deproteineizuar nga acidi trikloracetik (Komiteti *Codex Alimentarius* mbi peshkun dhe produktet e peshkut, 1968).

6. Kampioni të konsistojë në rreth 100 g mish, të marra nga të paktën nga tri pika të ndryshme të cilat bashkohen me anë të bluarjes. Laboratorët zyrtarë të përdorin si një çështje të zakonshme, metodën referencë të referuar më lart. Kur rezultatet janë të dyshimta ose në rastin e mosmarrëveshjeve lidhur me rezultatet e analizave të kryera me anë të një prej metodave të zakonshme, vetëm metoda referencë të përdoret për të kontrolluar rezultatet.

7. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

8. Speciet të cilat i përkasin familjes *Pleuronectidae* (me përjashtim të halibut: *Hippoglossus spp.*).



9. Salmon *salar*, specie të cilat i përkasin familjes *Merlucciidae*, specie të cilat i përkasin familjes *Gadidae*.

10. Kjo metodë duhet të përshkruajë një procedurë referencë për identifikimin e përqendrimit të azotit TVB-N të peshku dhe produktet e peshkut. Kjo procedurë të jetë e zbatueshme të përqendrimit TVB-N nga 5 mg/100 g deri të paktën 100 mg/100 g.

11. “Përqendrimi TVB-N” do të thotë përmbajtja e azotit në bazat azotike të paqëndrueshme (lehtësisht i avullueshëm në presion dhe temperaturë normale) siç është përcaktuar nga procedurat e përshkruara. Përqendrimi të shprehet në mg/100g. Bazat azotike të paqëndrueshme të nxirren nga një kampion duke përdorur një solucion prej 0,6 mol acidi perklorik. Pas alkalizimit, ekstrakti të kalojë në distilim me avull dhe komponentët e bazës së paqëndrueshme përthithen nga një acid pritës. Përqendrimi TVB-N të përcaktohet nga titrimi i bazave të absorbuara.

12. Përveç rasteve kur tregohet ndryshe, duhet të përdoret shkalla e reagentit kimik. Uji duhet të jetë i distiluar ose i demineralizuar dhe të paktën i të njëjtës pastërti. Përveç rasteve kur tregohet ndryshe, “solucioni” do të thotë një solucion ujqor si më poshtë vijon:

- a) Solucioni i acidit perklorik = 6 g/100 ml;
- b) Solucioni sodium hidroksid = 20 g/100 ml;
- c) Solucioni standard acid hidroklorik 0,05 mol/l (0,05 N);
- d) Shënim. Kur përdorni një aparat automatik distilimi, titrimi të kryhet me një solucion standard acidi hidroklorik prej 0,01 mol/l (0,01 N);
- e) Solucioni acid borik = 3 g/100 ml;
- f) Agjent silici antishkumëzues;
- g) Solucion fenolftalinë = 1 g/100 ml 95 % etanol;
- h) Solucion lakmues (lakmues miks Tashiro) 2 g metil-i kuq dhe 1 g metil-blu të jenë tretur në 1 000 ml 95 % etanol.

13. Mjetet dhe aksesorët

- a) Një grirës mishi për të prodhuar një masë të mjaftueshme homogjene mish peshku të grirë;
- b) Përzierës me shpejtësi të lartë me një shpejtësi midis 8 000 dhe 45 000 rrotullime/min;
- c) Filtër tubular, me diametër 150 mm, filtrim i shpejtë;
- d) Shishe për uthull ose vaj, 5 ml, e shkallëzuar me 0,01 ml;
- e) Aparat për distilim me avull. Aparati duhet të jetë në gjendje të rregullojë sasi të ndryshme të avullit dhe të prodhojë një sasi konstante avulli përtej një periudhe kohe të dhënë. Ajo duhet të garantojë që gjatë shtimit të substancave alkalizuese bazat e lira rezultante nuk mund të ikin.

14. Zbatimi

Paralajmërim. Kur të punohet me acid perklorik, i cili është shumë gërryes, duhet treguar kujdesi i nevojshëm dhe duhet të merren masa parandaluese. Kampionet nëse gjithçka është e mundur të përgatiten sa më shpejt të jetë e mundur pas mbërritjes së tyre, në përputhje me udhëzimet e mëposhtme:

a) Përgatitja e kampionit. Kampioni që të analizohet duhet të copëtohet me kujdes duke përdorur një grirës mishi siç është përshkruar në pikën 13(a) të këtij seksioni. Saktësisht 10 g +/- 0,1 g e kampionit të copëtuar të peshohet brenda një kontejneri të përshtatshëm. Kjo përzihet me 90,0 ml solucion acidi perklorik, siç është specifikuar në pikën 12(a) të këtij seksioni e homogjenizuar për dy minuta me një përzierës siç përshkruhet në pikën 13(b) të këtij seksioni dhe më pas të filtrohet. Ekstrakti i marrë në këtë mënyrë të mbahet për të paktën shtatë ditë në një temperaturë përafërsisht midis 2°C dhe 6°C.

b) Distilimi me avull. 50,0 ml i ekstraktit të marrë në përputhje me pikën (a) të vendoset brenda një aparati për distilim me avull siç përshkruhet në pikën 13(e) të këtij seksioni. Për një kontroll të mëvonshëm në alkalizimin e ekstraktit të shtohen disa pika fenolftalinë siç specifikohet në pikën 12 (f) të këtij seksioni. Pasi shtohen pak pika agjenti silici antishkumëzues, 6,5 ml solucion sodium hidroksidi siç specifikohet në pikën 12 (b) të këtij seksioni të shtohet në ekstrakt dhe distilimi me avull fillon

menjëherë. Distilimi me avull të rregullohet në mënyrë që 100 ml distilim prodhohet në 10 minuta. Gypi i distilimit të rrjedhshëm të futet në një marrës me 100 ml solucion acid borik siç specifikohet në pikën 12 (d) të këtij seksioni nga të cilat të shtohen tri nga pesë pikat të solucionit lakmues, siç përshkruhet në pikën 12(g) të këtij seksioni. Pas saktësisht 10 minutash, distilimi përfundon. Gypi i distilimit të rrjedhshëm të zhvendoset nga marrësi dhe të lahet me ujë. Bazat e paqëndrueshme që përmbahen te solucioni marrës përcaktohen nga titrimi me solucionin standard hidroklorik, siç specifikohet në pikën 12(c) të këtij seksioni. PH në pikën e fundit do të jetë 5,0 + 0,1.

c) Titrimi kërkon analiza të dyfishta. Metoda e aplikuar të jetë e saktë nëse diferenca midis analizave të dyfishta është jo më e madhe se 2 mg/100 g.

d) Prova e bardhë, të kryhet një test siç përshkruhet në germën “b”. Në vend të ekstraktit, të përdoret 50,0 ml solucion acid perklorik, siç është specifikuar në pikën 12(a) të këtij seksioni.

15. Llogaritja e TVB-N

Nga titrimi i solucionit marrës me acid hidroklorik, si në pikën 12(c) të këtij seksioni, përqendrimi TVB-N të llogaritet duke përdorur ekuacionin e mëposhtëm:

$TTVB\text{-}n \text{ (shprehur në mg/ 100 g mostër)} = (V1 - V0) \times 0.14 \times 2 \times 100 / M;$

V1 = Volumi i 0.01 mol solucion acid hydrochloric në ml për mostër;

V0 = Volumi i 0.01 mol solucion acid hydrochloric në ml për provën e bardhë;

M = Peshë e kampionit në g.

16. Shënime

a) Të kërkohej analiza të dyfishta. Metoda e aplikuar të jetë e saktë nëse diferenca midis analizave të dyfishta është jo më e madhe se 2 mg/100 g.

b) Të kontrollohen pajisjet me solucion distilues të NH_4Cl të barabartë me 50 mg TVB-N/100g.

c) Standardi devijues i riprodhueshmërisë $Sr = 1,20 \text{ mg/100g}$. Standardi devijues i krahasueshmërisë $SR = 2,50\text{mg/100 g}$.

KREU IV DISPOZITAT PËRFUNDIMTARE

1. Shkelja e dispozitave të këtij udhëzimi janë subjekt i parashikimit të germës “gj” neni 68, “Shkelje administrative” të ligjit nr. 9863, datë 28. 1. 2008 “Për ushqimin”.

2. Ky udhëzim shfuqizon aneksin I dhe aneksin II të rregullores së miratuar me urdhrin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së konsumatorit nr. 183, datë 25.5.2007 “Për miratimin e rregullores “Mbi rregullat specifike të higjienës për ushqimet me origjinë shtazore”, si dhe aneksin II dhe III të rregullores së miratuar me urdhrin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 1 datë 8.1.2007 “Për miratimin e rregullores që përcakton normat specifike për organizimin e kontroleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuara për konsum human”.

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

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
Genc Ruli

Abonimet vjetore për Fletoren Zyrtare mund të bëhen pranë Postës Shqiptare ose pranë Qendrës së Publikimeve Zyrtare, në adresën: Bulevardi “Gjergj Fishta”, mbrapa ish-ekspozitës “Shqipëria Sot”, tel: 04 24 27 007.
Çmimi i abonimit pranë Postës Shqiptare, për Fletoret Zyrtare 2012, është 16 000 lekë.
Çmimi i abonimit në QPZ është 14 000 lekë pa detyrimin e shpërndarjes në adresa.

Hyri në shtyp më 10.4.2012
Doli nga shtypi më 13.4.2012

Tirazhi: 1100 copë	Formati: 61x86/8
--------------------	------------------

Shtypshkronja e Qendrës së Publikimeve Zyrtare
Tiranë, 2012

Çmimi 118 lekë