



REPUBLIKA E SHQIPERISE  
MINISTRIA E BUJQESISE, USHQIMIT DHE MBROJTJES SE KONSUMTAORIT

Prot 6017.

UDHEZIM

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 28.01.2008 “Për Ushqimin”, Ministri i Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit

URDHËZON:

KREU I. TË PËRGJITHSHME

1. Objekt i këtij udhëzimi është përcaktimi i kushteve të përgjithshme të higjienës të zbatueshme në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit, ruajtjes dhe transportit të molusqeve të gjalla bivalvore, e në mënyrë analoge, *për ekinodermet (lëkurëgjëmborët) e gjalle, tunikatet e gjalla, gasteropodet (kërmillorët) e gjalla detare* dhe produktet e peshkimit, si dhe organizimi dhe zbatimi i kontrolleve zyrtare nga Autoriteti Kompetent duke u bazuar në kerkesat e rregulloreve të BE-se Nr. 853/2004 dhe Nr. 854/2004.
2. Përkufizimet e Ligjit “Për Ushqimin” Nr. 9863, date 28.01.2008 të janë të zbatueshme në këtë Udhëzim, ndersa termat e mëposhtme kanë këto kuptime:
  - a. “**Molusqe bivalvore**”, quhen molusqet dyvalvëshe filtër-ushqyese;
  - 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 cdo 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 gjëndje të mirë jetësore përpara se të ambalazhohen ose paketohen.
  - d. “**Mbledhës**”, quhet cdo person fizik ose juridik që mbledh molusqe të gjalla bivalvore me cdo mjet nga një zonë mbledhjeje me qëllim trajtimin dhe hedhjen në treg.
  - e. “**Zonë prodhimi**”, quhet cdo det, grykederdhe ose zonë lagunore që përmban ose shtrate natyrore të molusqeve bivalvore, ose pika të përdorura për kultivimin të molusqeve bivalvore dhe nga të cilat merren këto molusqe

- f. **“Zonë nderrimi”**, quhet cdo det, grykederdhje, ose zonë lagunore me kufi të përcaktuar qartë nga bova ujore, pika kufizuese ose cdo mjet tjetër të qëndrueshëm dhe të përdoren vetëm për purifikimin natyral të molusqeve të gjalla bivalvore.
- g. **“qëndër shpërndarjeje”**, quhet cdo stabiliment në toke ose në det për mbledhjen, trajtimin, larjen, pastrimin, klasifikimin, ambalazhimin dhe paketimin e molusqeve të gjalla bivalvore për konsum njerëzor;
- h. **“Qëndër purifikimi”**, quhet cdo stabiliment me enë që furnizohen me uje 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 tek 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, gastropodet e gjalla detare 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 ngrënëshme të kafshëve të tilla.
- k. **“Pajisje te fabrikës”**, quhet cdo pajisje në bordin e anijes në të cilat produktet e peshkut ti 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 guackës, thithja, grirja, ose përpunimi.
- l. **“Pajisjet ngrirëse”**, quhet cdo pajisje në bordin e anijes që përdoret për të ngrirë produktet e peshkut, aty ku të jëtë e përshtatshme pas një pune paraprake heqja e gjakut, heqja e kokave, heqja e të përbrëndshmeve dhe heqja e luspave dhe aty ku të jëtë e nevojshme të ndjekur nga ambalazhimi dhe paketimi.
- m. **“Produktet e peshkut të ndara mekanikisht”**, quhet cdo produkt i marrë nga heqja e mishit nga produktet ushqimore të tij duke përdorur mjete mekanike që sjellin si rezultat humbje apo modifikimin të strukturës së mishit.
- n. **“produktet e frekëta të peshkimit”** quhen produktet e papërpunuara të peshqeve 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 ti janë nënshtuar një operacioni i cili ka prekur tërësinë e tyre anatomike sic është heqja e të përbrëndshmeve, heqja e kokës, prerja në feta, filetimi dhe coptimi.
- p. **“Produktet e përpunuara të peshkut”**, quhen produktet e përpunuara të cilat të vijnë si rezultat i përpunimit të produkteve të peshkut ose si rezultat i përpunimit të mëtejshëm të produkteve të përpunuara më pare.
- q. **“parazit i dukshëm”**, quhet vdo parazit apo grup parazitësh që ka përmase ngjyrë ose strukture 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 ndricuese për shikimin e njëriut duke përfshirë po të jetë e nevojshme edhe ndricuesa
- s. **“egzaminimi me anën e dritës”**, quhet kontrolli i peshkut të sheshtë ose filetove 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 ekinodermet e gjallë, tunikatet e gjallë dhe gasteropodet detare.
2. Pikat nga 1 deri në 33, Kreu II, Seksioni I zbatohen për kafshët te mbledhura nga zonat e prodhimit që Autoriteti Kompetent ka klasifikuar sipas pikes 1 deri ne piken 6 te Kreut III, Seksioni I., Pika 34 e ketij Seksioni zbatohet edhe per *pectinidae* te mbledhura jashtë këtyre zonave.
3. Pikat 26, 27, 28, 31, 32, 33 dhe 34 e ketij Seksioni zbatohen gjithashtu edhe për tregëtimin me pakice.
4. Kërkesat e këtij Seksioni i shtohen atyre të paraqitura në Udhezimin e Ministrit për kërkesat e përgjithshme higjenike për operatorët e biznesit ushqimor që përfshijnë të gjitha stadet e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së produkteve me origjinë shtazore dhe në vecanti:
  - a. Në rastin e operacioneve të cilat zhvillohen përpara ardhjes së molusqeve bivalvore të gjalla në një qëndër shpërndarje purifikimi ato plotësojnë kërkesat e Kreut II, të këtij Udhezimi.
  - b. Në rastin e operacioneve të tjera ato i shtohen kërkesave të Kreut III, të këtij Udhezimi.
5. Molusqet e gjalla bivalvore hidhen në treg për shitje me pakicë vetem nëpërmjet një stabilimentit të shpërndarjes, ku duhet të vendoset një shenjë identifikimi në përputhje me pikat 29, 30 dhe 31 e ketij Seksioni.
6. Operatori i biznesit ushqimor pranon ngarkesa molusqesh të gjalla bivalvore vetëm nëse janë plotësuar kërkesat e dokumentacionit të përcaktuar në pikat 7deri 12, te ketij Seksioni .
7. Sa here që operatori i biznesit ushqimor lëviz ngarkesa molusqesh te gjalla bivalvore nga nje stabiliment në tjetrin i gjithë procesi duke përfshirë edhe mbërritjen e tyre tek një stabiliment shpërndarje apo një stabiliment përpunimi, duhet te shoqërohet me një dokument regjistrimi si dhe numrin e ngarkeses se partise 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 ngarkese 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. Gjëndjen shëndetësore të zonës së prodhimit
    - v. Specien dhe sasinë e molusqeve të gjalla bivalvore
    - vi. Destinacionin e ngarkeses
  - b. Në rastin kur ngarkesa e molusqeve të gjalla bivalvore dërgohet nga një zonë nderrimi, dokumenti i rregjistrimit duhet të përmbajë të paktën informacionet sipas gërmës a), si dhe informacionet e më poshtëme:
    - i. Vendndodhja e zonës së nderrimit (vivariumit)
    - ii. Kohë-qendrimin ne kete zone-nderrimi(vivarium)
  - c. Në rastin kur ngarkesa e molusqeve të gjalla bivalvore dërgohet nga një qëndër purifikimi, dokumenti i rregjistrimit duhet të përmbajë të paktën informacionet sipas gërmës a) dhe informacionet e më poshtëme:
    - i. Adresen e qëndrës së purifikimit
    - ii. Kohëzgjatjen e purifikimit
    - iii. Datat në të cilat ngarkesa ka hyrë dhe ka dalë nga qëndra 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 vendosë një vule me date 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 derguar, 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 qëndren e shpërndarjes, qëndrën 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 kufinj që autoriteti kompetent ka klasifikuar si të përshtatshme në bashkëpunim me operatorin e biznesit ushqimor si të klasës A, B ose C në përputhje me pikën I 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 qëndër 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 purifikimi 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, baltrave, ose mukusit në të njëjtin ose në një stabiliment tjetër).
18. Metoda të lejuara të trajtimit, të cilave i referohet pika 14 të këtij Seksioni, janë:
  - a. Sterilizimi në kontienierë 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 këto temperature 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 jëtë nga 120 deri në 160 gradë celsius dhe presioni të jëtë 2 deri në 5 kilogramë për centimeter katrorë të ndjekur nga heqja e guackave 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 kërkesat të lidhura me kohën e gatimit dhe temperaturën e brendshme të mishit të molusqeve të përmendura më sipër (i). Duhet të përdoret një metodologji të vlefshme. Procedura të bazuara në parimet e HACCP 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 përfituar nga kontrollet 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 të 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 guackat ose lëkurën e molusqeve të gjalla bivalvore, ose që nuk duhet të cojnë 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 vecantë:
    - i. Duhet të mbroje molusqet e gjalla bivalvore nga shtypja, gërryerja ose vibrimi;
    - ii. Nuk duhet të ekspozojë molusqet e gjallë bivalvore në temperatura të lartë;
    - iii. Nuk duhet të ri-zhyt molusqet e gjalla bivalvore në ujë i cili shkakton kontaminim shtese; dhe
    - iv. Gjatë trajtimit në pika natyrore, i përdor vetëm në zona të cilat autoriteti kompetent i ka klasifikuar të klases 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 përmbushe 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 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 vecanti 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 natyror;
    - ii. Nuk duhet të zhvendosin molusqet e gjalla bivalvore me një dendesi e cila nuk lejon purifikimin
    - iii. Të zhyt molusqet e gjalla bivalvore në ujë deti në zonat e sigurisë për një periudhë kohore të përshtatshme, në varesi 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 përdor sistemin "all in - all out", (te gjithë brenda, te gjithë jashtë) në mënyrë që një ngarkese e re të mos hyjë brenda para se e gjithë tufa e mëparsme 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. Vendodhja e stabilimenteve në tokë duhet të jetë e sigurtë nga përmytjet e baticave dhe dëmtimet e tjera të zonave rrethuese.
23. Enët mbajtëse dhe kontenerët 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. Cdo pike e furnizimit me uje të pozicionohet në mënyrë të atillë, për të shmangur ndotjen e furnizimit me uje.
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 amballazhim, 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 qëndrës 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 ketij Seksioni dhe kriteret mikro-biologjike 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 vete duhet të jenë të njëjtes specie dhe trajtimi duhet shtrire në funksion të periudhes së kerkuar nga partia e molusqeve që ka nevojë për purifikim me të gjate.
  - e. Enet e përdorura për të mbajtur molusqet e gjalla bivalvore në sistemet e purifikimit duhet të jenë të ndertuara në mënyrë të atillë që lejojnë ujin e pastër të detit të rrjedhë në to. Trashesia e shtresave të molusqeve të gjalla bivalvore nuk duhet të pengojë hapjen e guackave 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. Cdo pako që përmban molusqe të gjalla bivalvore të purifikuara që i dërgohet qëndrës së shpërndarjes, duhet të ketë një etiketë e cila certifikon që molusqet janë purifikuar
26. Operatori i biznesit ushqimor i cili vepron si qëndër 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 çënojë gjallerinë e molusqeve
  - b. Para shpërndarjes, guackat 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 klases A; ose
    - ii. Një zonë qëndrimi ose (vivarium)
    - iii. Një qëndër purifikimi; ose
    - iv. Një qëndër tjetër shpërndarjeje
  - d. Kërkesat e parashtruara në paragrafët a dhe b të zbatohen gjithashtu edhe për qendrat e shpërndarjes që gjenden në anije peshkarexe. Molusqet e trajtuara në qendra të tilla duhet të jenë të zonave të prodhimit të klases A ose të një zone qëndrimi ose vivariumi.
27. Operatori i biznesit ushqimor garantojë përputhjen e kriterit mikrobiologjik të miratuar në përputhje me legjilacionin në fuqi. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë se molusqet e gjalla bivalvore të hedhura në treg për tu përdorur si ushqim për njerëzit përmbushin standartet e mëposhtme:
- a. Të kenë karakteristika organoleptike të produktit të freskët dhe vital, duke përfshirë guacka pa papastërti, reagim të menjehershëm në mbylljen e kapakeve 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 toksinen paralitike PSP ("Paralytic Shellfish Poison"): 800 µg/kg;
  - II. Për toksinen 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 pjesen konkave të guackes (e lugët) të kthyer poshtë.
29. Paketat për shitje me pakice 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 jete prej materiali të papershkrueshem nga uji.
31. Përvec kërkesave të përgjithshme për markat e identifikimit pjesë e legjislacionit në fuqi, në etiketë duhet të jete 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.
- Ne baze të legjislacionit në fuqi, termi i ruajtjes minimale zëvendësohet me frazën "*këto kafshë shiten vetëm të gjalla*".
32. Shitësi me shumice të ruaj 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 pakice 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 ri-zhyten, 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, të përmbahet kërkesave të mëposhtme:
- a. Pektinidaeet nuk duhet të nxirren në treg nëse nuk janë mbledhur dhe trajtuar në përputhje me pikën 21 të këtij Seksioni, dhe të plotësojnë standartet e përcaktuara në, pikën 27, të këtij Seksioni sic vërtetohet nga një sistem autokontrolli.
  - b. Përvec kësaj, të dhënat nga programet zyrtare të monitorimit të 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. Pektinidaeet nuk duhet të nxirren në treg për konsum njëzëz përveçse me anën e një ankandë 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, përsa 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 këto rast, dokumentat e regjistrimit të tregojnë qartë vendndodhjen e zones ku mbledhen pektinidae; ose
    - ii. Kërkesat e pikave 30, 31, 32, të këtij Seksioni në lidhje me markën identifikuese dhe etiketën, përsa i përket pektinidae-ve të paketuara dhe pektinidae-ve të ambalazuara, nëse 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 bivalvoret, ekinodermët, tunikatet dhe gasteropodet detare kur nxirren në treg të gjalla. 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 Udhezimi.
2. Pikat 27 deri 39 me përjashtim të pikës 33, të këtij Seksioni, zbatohen gjithashtu edhe për pikat e shitjes me pakice.
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 Udhezimit të Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit që përcakton kushtet e pergjithshme dhe të veçanta të higjenes 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 Udhezimit të Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit që përcakton kushtet e pergjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor.
4. Në lidhje me produktet e peshkimit:
  - a. Prodhimi përsosur të mbulojë mbareshtimin, peshkimin dhe mbledhjen e produkteve të gjalla të peshkimit me pikesynimin e hedhjes në treg; dhe
  - b. operacionet e lidhura përfshijnë një çfarëdo lloj operacioni që tregohet me poshtë, nëse kryhen në bordin e anijeve të peshkimit: therje, cgjaksim, prerja e kokës, evisherimi, heqja e fleteve, 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 akuakultures 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 tek stabilimenti i parë i destinacionit.
5. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë se:
  - a. Anijet e përdorura për zenien 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, ujra të zeza, tym, karburant, vaj, graso ose substanca të tjera të demshme..
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 tu pastruar. Shtresa e sipërfaqes të jetë e forte dhe jo-toksike.
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 tu pastruar dhe dizinfektuar.
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 kontenier 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 motorrit 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 kontenierët e përdorur për ruajtje të

- prodhimeve te peshkut të garantojnë ruajtjen e tyre sipas kushteve higjenike te kënaqshme, dhe, kur nevojitet, të sigurojnë qe uji i shkrirë nuk mbetet në kontakt me produktet.
12. Në anijet e pajisura për ftohjen e produkteve të peshkimit në ujë ftohte të paster deti, cisternat të kenë pajisje për të arritur një temperaturë uniforme në të gjithë cisternat. Pajisje të tilla të arrijnë një shkallë ftohje e cila të garantojë që masa e peshkut dhe uji i paster i detit të arrijnë jo më shumë se 3 °C gjashtë ore pas ngarkimit dhe jo më shumë se 0 °C pas 16 orësh dhe të lejojë monitorimin, ku të jetë e nevojshme regjistrimin e temperaturës.
  13. Anijet frigorifer (ngrirese):
    - a. Duhet të kenë pajisje ngrirje me kapacitet te mjaftueshem per te ulur me shpejtesi temperaturen per te arritur nje temperature baze jo me shume se -18 °C ne qender te mases produktit;
    - b. Duhet të kenë pajisje frigoriferike me kapacitet të mjaftueshem per të mbajtur produkte peshkimi ne ambjentet e magazinimit ne jo me shume se -18 °C. Ambjentet e magazinimit të jenë te pajisura me nje aparat per regjistrimin e temperatures ne nje vend ku te lexohet lehte. Sensori i temperatures te vendoset ne zonen e mbajtjes (stives) ku temperatura eshte me e larte; dhe
    - c. Duhet të plotesojë kërkesat për anijet e projektuara dhe të pajisura për ruajtjen e produkteve të peshkimit për më tepër se 24 orë te paraqitura në piken 11 te ketij Seksioni.
  14. Anijet fabrike të kenë të paktën:
    - a. Nje zonë grumbullimi të rezervuar për imbarkimin e produkteve të peshkimit në bord, të projektuar, për të lejuar që, cdo marrje e njëpasnjëshme të jetë e ndarë. Kjo zonë të jete e lehtë për tu pastruar dhe e projektuar po ashtu për të mbrojtur produktet e peshkimit nga dielli dhe nga çdo burim kontaminimi;
    - b. Një sistem higjenik transportues per produktet e peshkimit nga zona marrëse ne zonën e punës;
    - c. reparte pune të mjaftueshëm të mëdha për përgatitjen higjenike dhe përpunimin e produkteve të peshkut, të lehta për tu pastruar dhe dizinfektuar si dhe të projektuara dhe të përshtatura në mënyrë të tillë që të pengojnë çdo kontaminim të produkteve;
    - d. Reparet e ruajtjes (magazinimit) për produktet e peshkimit te jenë mjaftueshëm të mëdha, dhe të projektuara në mënyrë që të jenë të lehta për tu 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 te destinuar për magazinimine materialeve të ambllazhimit e cila të jetë e ndarë nga ambjentet per përgatitjen dhe perpunimin e produktit;
    - f. Pajisje të veçanta për heqjen e mbeturinave ose të produkteve të peshkut të cilat të jenë të papërshtashme për konsumin njerëzor të hidhen menjëherë në det ose, kur rrethanat e kërkojnë kështu, të hidhen në një cisterne te mbyllur, të papërshtueshëm nga uji të rezervuar për këtë qëllim. Nëse mbeturinat magazinohen dhe përpunohen në bord me synim higjenizimin e tyre, të caktohen ambjente te ndara për këtë qëllim;
    - g. Një depozite uji të vendosur në një pozicion që shmang kontaminimin e furnizimit me ujë; dhe
    - h. Pajisjen e larjes se duarve, per tu përdorur nga stafi i angazhuar ne trajtimin e produkteve të peshkut të ekspozuar, të jenë projektuar me rubinet, per te parandaluar perhapjen e kontaminimit.
  15. Anijet fabrikë ne bordin e të cilave gatohen, ngrijnë dhe paktohen krustacët dhe molusqet, nuk kanë nevojë të plotësojnë kërkesat e pikes 14, te ketij Seksioni nëse asnjë formë tjetër e trajtimit dhe përpunimit realizohet në bordin e anijeve të tilla.
  16. Anijet fabrikë të cilat ngrijnë produktet e peshkimit duhet të kenë pajisje të cilat plotësojnë kërkesat për anijet frigorifer (ngrirese) të paraqitura në piken 13, germat a dhe b te ketij Seksioni.

17. Kur pjesët e anijes ose kontenjeret përdoren, për ruajtjen e produkteve të peshkimit ato të mbahen të vecuara, paster dhe të mirembahen në kushte të mira. Veçanërisht ato nuk duhet të kontaminohen nga karburanti ose uji që hyn në anije.
18. Sapo të jete 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 jete uje i pijshëm apo nëse është rasti uje i paster.
19. Produktet e peshkimit trajtohen dhe ruhen në mënyrë të tillë që të parandalojnë demtimet. Operoret të përdorin mjete të mprehta, për të zhvendosur peshq të medhenj 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, i nënshtrohen ftohjes sa më shpejt të jete 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 uji 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 tretësire 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 përbejë 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 ndertuar me material të lehtë për tu pastruar dhe dizinfektuar dhe të mbahet në gjendje të mirë riparimi dhe pastërtie; dhe
  - b. Të shmang kontaminimin e produkteve të peshkimit gjatë shkarkimit dhe zbarkimit, në veçanti
    - i. Të kryej me shpejtesë veprimtaritë e shkarkimit dhe zbarkimit;
    - ii. Të vendosë produktet e peshkut pa vonese në një ambient të mbrojtur në temperaturën e specifikuar në pikën 44 të këtij Seksioni; dhe
    - iii. Të mos përdorë pajisje dhe praktika që shkaktojnë dëme të panevojshme tek pjesët e ngrenshme 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 garantuara përputhshmërinë me kërkesat si më poshtë vijon:
  - a.
    - i. Në këto vende të ketë pajisje që mbyllën me celes për depozim frigoriferik të produkteve peshkimit që mbahen në vezhim dhe pajisje që kycen për depozitim të produkteve të peshkut të deklaruara të papërshtatshme për konsumin e njerëzve.
    - ii. Nëse autoritetet kompetente kërkojnë që në këto vende duhet të ketë një pajisje të përshtatshme që kycet 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 bashkepunojë me autoritet kompetente përkatëse në mënyrë që tu lejojë atyre kryerjen e kontrolleve zyrtare në përputhje me dispozitat ne fuqi, veçanërisht përsa i përket cdo 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 pa ambalazhuara 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 ambalazhuar 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 jete e mundur pas zenies apo zbarkimit. Produktet duhet të lahen me imteshi me uje të pijshem apo në bord të anijeve, me uje të paster pas ketyre operacioneve.
  30. Operacionet si filetimi dhe prerja duhet të kryhen në mënyrë që të evitohet kontaminimi apo prishja e filetove dhe e fetave. Filetot dhe fetat nuk duhet të rrijnë mbi tavolinën e punës me shume se koha e kerkuar për përgatitjen e tyre. Ato duhet të konfeksionohen dhe pakëtohen dhe duhet të fendosen në frigorifer për ftohje sa më shpejt pasi janë përgatitur.
  31. Kontenerët që përdoren për shpërndarjen ose magazinimin e produkteve të freskëta të peshkut të përgatitur dhe të pa pakëtuara të ruajtur nën akull duhet të garantojnë që uji i shkrirë të mos jete në kontakt me produktet.
  32. Produktet e freskëta të peshkut, të plota dhe të pastruara nga të brendshmet, të transportohen dhe magazinohen në uje të ftohtë në bordin e anijes. Ato gjithashtu të vazhdojnë të transportohen në ujë të ftohtë pas zbarkimit dhe nga impiantet e akuakultures deri në arrijtjen në stabilimentin e parë në tokë që kryen çfarëdolloj aktiviteti të ndryshem 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 piken 13, gërmat a dhe b.
  34. Operatori i biznesit ushqimor që përpunon produktet e peshkimit të ndarë mekanikisht të sigurojë përputhjen me kërkesat e mëposhtme:
    - a. Lenda e parë e përdorur të plotësojë kërkesat në vijim:
      - i. Peshqit e plote dhe halat pas filetimit të përdoren për të prodhuar produkte të peshkimit të ndarë mekanikisht;
      - ii. Të gjithë lendet e para të jenë pa të përbrendshme
    - b. Procesi i përpunimit të plotësojë kërkesat në vijim:
      - i. Ndarja mekanike të realizohet menjëherë pas filetimit;
      - ii. Nëse përdoren peshq të plote, ata me parë të pastrohen nga aparati tretës dhe të lahen;
      - iii. Pas prodhimit, produktet e peshkimit të ndarë 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  $-20^{\circ}\text{C}$  në të gjitha pjesët e produktit për jo më pak se 24 orë. Ky trajtim aplikohet në produktet lende e parë
    - a. Produktet e peshkimit që konsumohen të gjalla ose pothuajse të gjalla;

- b. Produktet e peshkimit pjese e specieve ne vijim, nese ato i nenshtrohen nje procesi tymosje ne te ftohte ku temperatura e brendshme e produktit nuk eshte me e larte se 60 °C:
    - i) Clupea harengus (haringa)
    - ii) Scomber scombrus (skumer)
    - iii) Sprattus sprattus (sprati)
    - iv) Salmo salar (salmon) dhe salmoni i paqesorit i akuakultures dhe i eger
  - c. Produktet e peshkimit te kriposura ose te marinuara, nese perpunimi nuk eshte i mjaftueshem per te shkaterruar larvat e nematodeve.
36. Operatori i biznesit ushqimor nuk ka nevojë të kryej trajtimin e kërkuar sipas pikes 34 te ketij Seksioni nese:
- a. Të dhënat epidemiologjike të te disponueshme tregojne se zonat e peshkimit te origjinës nuk paraqesin një rrezik shëndeti në lidhje me praninë e parazitëve; dhe
  - b. Autorizohet nga Autoriteti kompetent.
37. Produktet e peshkimit të shoqerohen nga një dokument nga prodhuesi, që tregon trajtimin që ato i jane nenshtuar kur nxirren ne treg, referuar pikes 35 te ketij 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 ndjeke gatimin. Uji i përdorur për këtë qëllim të jetë ujë i pijshem, 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 shtreses mbeshtjellese duhet te kryhet në kushte higjenike, duke shmangur kontaminimin e produktit. Kur operatione 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 gatuar të ngrihen menjeherë, ose të ftohen sa më shpejt që të jetë e mundur në temperaturën e paraqitur në piken 44 te Kreut II, Seksioni II.
39. Përveç sigurimit te përputhshmërisë me kriteret mikrobiologjike të përshtatura në përputhje me legjislacionin ne 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 standartet 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 te te qenit i fresket.
  - b. *Histamina.* Operatori i biznesit ushqimor garanton që limitet në lidhje me histaminën nuk duhet të tejkalohen.
  - c. *Azoti i paqendrueshem total.* Produktet e papërpunuara të peshkut nuk duhet të nxirren në treg, nëse testet kimike zbulojne qe limitet në lidhje me ABVT ose TMA-N janë tejkaluar.
  - d. *Parazite.* Operatori i biznesit ushqimor garanton që produktet e peshkut ti 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 dukshem të infestuar me parazitë.
  - e. *Toksina te demshme per shendetin e njeriut:*
    - i. Nuk duhet te hidhen ne treg produktet e peshkimit te marra nga peshq helmues te ketyre 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 detar vendosen në treg vetëm nëse janë prodhuar në përputhje me Seksionin I te ketij Kreu dhe perputhen me standartet e pikes 27, germa b Kreu II, Seksioni I, te ketij Udhëzimi.

40. Operatori i biznesit ushqimor garanton që lenda e pare e perdorur per pregatitjen e vajit te peshkut per konsum njerëzor të perputhet me kriteret e meposhtme:
- nxirren nga produktet e peshkut të cilat janë gjetur si të përshatshme për konsumin njerëzor;
  - vijnë nga stabilimente, duke përfshirë anijet, të miratuara në përputhje me këtë Urdhër;
  - transportohen dhe magazinohen derisa të përpunohen në kushte higjienike.
41. Kontenierët në të cilat produktet e freskëta të peshkimit mbahen nën akull duhet të jenë rezistente 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 përshatshme përpara zbarkimit.
43. Kur produktet e peshkut mbështillen në bordin e anijeve të peshkimit, operatori i biznesit ushqimor garanton se materiali mbështjellës:
- nuk është burim kontaminimi;
  - magazinohet në atë mënyrë që nuk i ekspozohet riskut të kontaminimit;
  - nëse synohet për ri-përdorim, është i lehtë për tu pastruar dhe kur të jetë e nevojshme, dezinfektohet.
44. Operatori i biznesit ushqimor qe magazinon (ruan) produktet e peshkimit garanton perputhjen me kerkesat e meposhtme:
- Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkrira dhe të papërpunuara, produktet e gatuar dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, duhet të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit qe shkrin.
  - Produktet e ngrira të peshkimit duhet të ruhen në një temperaturë jo më të lartë se  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  në të gjitha pjesët e produktit; megjithatë, peshku i plotë i ngrire i ruajtur në tretesire kripe, destinuar për prodhimin e konservave duhet të ruhet në një temperaturë jo më të lartë se  $-9\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
  - 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 qe transporton produktet e peshkimit të garantojë perputhjen me kerkesat e meposhtme, ne vecanti:
- Gjatë transportit, produktet e peshkimit të ruhen në temperaturën e kërkuar, vecanerisht:
    - Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkrira, të papërpunuara, dhe produktet e gatuar dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit qe shkrin.
    - Produktet e ngrira të peshkimit, me përjashtim të peshkut te ngrire ne uje me kripe që synohet për prodhimin e konservave, të ruhen gjatë transportit në një temperaturë konstante jo më të lartë se  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  në të gjitha pjesët e produktit, mundësisht me luhatje mbi temperaturën e lejuar jo më të larta se  $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ .
  - Operatori i biznesit ushqimor nuk duhet të përmbushë paragrafin e germes (ii) kur produktet e ngrira të peshkut transportohen nga një depozite frigoriferike për tek 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.
  - Nëse produktet e peshkimit ruhen ne akull, uji i shkrirjes se akullit nuk duhet të mbetet në kontakt me produktet.
  - 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 gjallerine e tyre.

### **KREU III: KONTROLLET ZYRTARE NË LIDHJE ME MOLUSQET E GJALLA BIVALVORE DHE PRODUKTET E PESHKIMIT**

#### **Seksioni I**

#### **Kontrolli 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 gjallë pas vjeljes (Vivariumet), të klasifikuara nga vërtetë ai.
2. Autoriteti kompetent klasifikon zonat e prodhimit nga të cilat ai autorizon mbledhjen e molusqeve të gjalla bivalvore në një nga tre kategoritë sipas nivelit të kontaminimit nga fekalet. Autoriteti kompetent e kryen këtë në bashkëpunim me operatorin e biznesit ushqimor.
3. Autoriteti kompetent klasifikon si zone 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 standartet e shëndetit për molusqet bivalvore të përcaktuara në pikën 27 Kreu II, Seksioni I. Molusqet bivalvore të gjallë nuk duhet ti kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tre hollime) të 230 *E. Coli* për 100 g pulpe dhe lëngu intervalvar.
4. Autoriteti kompetent klasifikon si zone 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 standartet ushqimore të referuara në pikën 3 të këtij Seksioni. Molusqet bivalvore të gjallë nuk duhet ti kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tre 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 gjallë të kësaj klase nuk duhet ti kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tre hollime) të 46 000 *E. Coli* për 100 g pulpe dhe lëngu intervalvarë.
6. Nëse autoriteti kompetent vendos në parim të klasifikojë një zone prodhimi ose zonë ndërrimi (vivarium), ai duhet:
  - a. Të bëjë një inventar të burimeve të ndotjes me origjinë njerëzore ose shtazore të mundshme për tu bërë një burim kontaminimi për zonat e prodhimit;
  - b. Të ekzaminojë sasisht 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 analizen 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 bivalvë të gjallë
  - b. Cilësise mikrobiologjike e molusqeve të gjalla bivalvore në lidhje me zonat prodhuese dhe vivariumet;
  - c. Për prezencën e planktoneve toksine – prodhuese në ujrat e prodhimit dhe të vivariumit dhe biotoksinave në molusqet e gjalla bivalvore; dhe
  - d. Për praninë e kontaminuesve kimik 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 baze rast pas rasti, nëse periudhat e mbledhjes janë të crregullta. 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 piken 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 ndryshueshmerinë 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 pakten 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 ri-sihet 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, njera nga speciet e molusqeve me nivelin më të lartë të ndjeshmerisë përse i takon akumulimit mund të përdoret në cilësinë e indikatorit, duke bërë të mundur shfrytëzimin e të gjitha specieveve 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 specieveve 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 kollonës së ujit dhe të sigurojnë informacionin për praninë e specieveve toksike si dhe prirjen e popullatës. Nëse zbulohet ndonjë ndryshim në popullatat toksike të cilat na drejtojnë tek grumbullimet toksike, frekuencat e kampionimit të molusqeve do të shtohen ose do të mbyllën paraprakisht zonat e vendosura derisa të merren rezultatet e analizave toksike.
14. Planet e kampionimit për të kontrolluar praninë e kontaminuesve kimike të mundësojnë zbulimin e cdo tejkalimi të niveleve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.
15. Kur rezultatet e kampionimit tregojnë se standartet shëndetsore 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 Klases A, B ose C nëse ajo plotëson kriteret përkatëse të përcaktuara në piken 1 deri në piken 6, të këtij Seksioni dhe nuk paraqet asnjë rrezik tjetër për shëndetin njerëzor.
16. Autoriteti kompetent rihap një zonë prodhuese të mbyllur nëse standartet shëndetsore 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 limite të përcaktuara, të ndara të paktën në 48 orë, janë të nevojshme për ta rihapur atë. Autoriteti kompetent të marre 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 bivalvove, në mënyrë që të evitohet tregëtimin e produkteve të dëmshme për shëndetin human.

18. Përveç monitorimit të zonave prodhuese dhe të vivariumeve të referuara në piken 7, te 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, perpunimit 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 të 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 bivalvove në përputhje me kërkesat e këtij Udhëzimi. Kjo listë iu komunikohet palëve të interesuara të prekura nga ky Udhëzimi, 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 marre 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 *pektinidaet* 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 standartet shëndetsore për molusqet e gjalla bivalve të përcaktuar në piken 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. Metodat analitike të mëposhtme përdoren nga autoriteti kompetent për të kontrolluar përputhshmërinë me limitet e përcaktuara në piken 27, Kreu II, Seksioni I dhe kur duhet, nga operatori i biznesit ushqimor. Në përputhje me legjislacionin në fuqi, elementët e zëvendësimit, rafinimit dhe reduktimit të merren parasysh kur përdoren metodat biologjike.
2. Toksina paralitike nga molusqet (PSP) që përmbahet në pjesët e ngreneshme të molusqeve (gjithë trupi ose cdo pjesë e ndarë e ngreneshme) 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 tek guaska).
3. Nëse rezultatet kundërshtohen, metoda referencë të jetë metoda biologjike.
4. Pikat 2 dhe 3 te këtij Seksioni të rishihen në aspektin e përmbushjes së sukseshme të harmonizimit të hapave zbatues të metodës *Lawrence* nga *Laboratori i Referencës Komunitare për biotoksinat detare*.
5. Përmbajtja totale e toksines amnezike në molusqe (ASP) në pjesët e ngreneshme të molusqeve (gjithë trupi ose në ndonjë pjesë e ndarë e ngreneshme) 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 sere procedurash të bioproves tek 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 piken 27, germa b, nenpikat III, IV, V Kreu II, Seksioni I. Ndjeshmëria dhe perzgjedhja 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 mbulohen të gjitha llojet e toksinave.
- b. Mund të përdoret vetëm një mi për proven biologjike ku përfshihet ekstraktimi i acetonit për të zbuluar acidin okadaik, dinophysitoksinen, pektenotoksinen dhe yessotoksinen. Kjo prove mund të përbyllet, nëse është e nevojshme, me likuid/me pjesmarrjen e likuidit me ethyl acetat/ujë ose dichlormethan/ujë për të larguar nderhyrjet e mundshme. Zbulimi i Azaspiracid në nivelet e duhura nepermjet 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 25 g për të gjithë trupin, ky të konsiderohet një rezultat pozitiv për praninë e një ose më shumë toksinave siç referohet në piken 27 germa b, nenpikat III, IV, V të Kreut II, Seksioni I në nivelet e përcaktuara.
- d. Një standartizim bioprovë tek miu me ekstraktin e acetonit të ndjekur nga ndarja lëng/pjesmarrja 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 ndodh gjatë fazes ndarese. 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 25 g për të gjithë trupin, ky të konsiderohet një rezultat pozitiv për praninë e acidit okadaic, dinophysitoksins, pektenotoksins dhe azaspiracids si në nivelet e përcaktuara më lart. në piken 27 germa b, nenpikat (III) dhe (V) të Kreut II, Seksioni I.
- e. Mi për proven biologjike mund të përdoret për zbulimin e acidit okadaik, dinophysitoksins dhe azaspiracidet. Duhet të përdoren tre kavje për çdo test. Përgjigjia me diarre në një prej tre minjve duhet të konsiderohet rezultat pozitiv për praninë e acidit okadaik, dinophysitoksins dhe azaspiracids në nivelet e përcaktuara më lart në piken 27 germa b, nenpika (III) e Kreut II, Seksioni I.

7. Metodatat zbuluese alternative:

- a. Një sere metodash siç janë kromatografia e likuideve e performancës së lartë (HPLC) me zbulues fluorimetrik, kromatografia e likuideve (LC), spektrometri masës (SM), immunoprovat dhe testimet funksionale, siç është testi i ndalimit të fosfatazës, mund të përdoren si prove 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 efektiv se metodatat biologjike dhe se zbatimi i tyre siguron një nivel të barabartë të mbrojtjes së shëndetit publik:
  - i. acidi okadaik dhe dinophysitoksin; faza e hidrolizës mund të kërkohej për të zbuluar praninë e DTX3
  - ii. pektenotoksins: PTX1 and PTX2,
  - iii. pektenotoksin: 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 analizë;

- c. Standartet 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 saksionimit duke ndjekur një protokoll ndërkombëtar të miratuar.
- d. Metodatat biologjike të zëvendësohen nga metoda zbuluese alternative sa më shpejt si ne rastin e materialeve e referencës për zbulimin e biotoksinave detare të pershkruara në këtë Seksion.

### **Seksioni III**

#### **Kontrolli zyrtar i prodhimit dhe nxjerrjes në treg te produkteve të peshkimit**

1. Kontrolli zyrtar i prodhimit dhe nxjerrjes në treg te produkteve të peshkimit të përfshijë veçanërisht:
  - a. nje kontroll te vazhdueshem mbi kushtet higjenike te zbarimit dhe shitjes se pare
  - b. inspektimin ne intervale të rregullta mbi anijet dhe stabilimentet në tokë, duke përfshirë ankandet e peshkut dhe tregjet e shitjes me shumicë, per te verifikuar, veçanërisht:
    - i. Atje ku eshte e nevojshme, nese janë plotësuar kushtet për miratim,
    - ii. Produktet e peshkut trajtohen në mënyrë korrekte,
    - iii. Nese përputhen me kerkesat e higjenike dhe të temperatures, dhe
    - iv. Pastërtinë e stabilimenteve, duke përfshirë anijet, ambientet dhe pajisjet e tyre, dhe higjenën e stafit; si dhe
  - c. kontrollet mbi kushtet e magazinimit dhe të transportit.
2. Gjithsesi, kontrolli zyrtar i anijeve sipas permbajtjes se pikes 3, te ketij Seksioni:
  - a. Të kryhet kur anijet ankorohen në nje Port detar te Republikës së Shqipërisë;
  - b. Të kryhet ne të gjitha anijet që shkarkojnë produktet e peshkut në Republikën e Shqipërisë, pavarësisht nga flamuri;
3. a. Në rastin e kontrollit të një anije fabrikë ose ngrirëse në të cilën valëvitet flamuri shqiptar, kontrolli të kryhet me synimin për miratimin e anijes dhe autoriteti kompetent të kryej kontrollet në mënyrë të tillë që të përputhet me kërkesat për miratimin e stabilimentit të përcaktuara në legjislacionin ne 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 ne 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 piken 3, te ketij Seksioni , të dy autoritet kompetente të bien dakord me kushtet që drejtojnë këto kontrolle. Këto kushte të garantojnë veçanërisht që autoriteti kompetent i Shqipërisë merr pa vonesë, raporte mbi rezultatet e kontrolleve dhe mbi ndonjë mospërputhje të dyshuar, keshu që i jepet mundësia për të marrë masat e nevojshme.
5. Kontrollet zyrtare të produkteve të peshkut permbledhin të paktën elementet e mëposhtëm:
  - 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 ne fuqi. Veçanërisht, kjo përfshin verifikimin, në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes, që produktet e peshkimit të paktën të kapërcejnë nivelet minimale kriterit të te qenit i fresket të vendosura në përputhje me legjislacionin ne fuqi.
  - b. Treguesit e freskisë:

- Kur ekzaminimet organoleptike shfaqin ndonjë dyshim në lidhje me freskinë e produkteve të peshkut, kampionët të merren dhe ti nënshtrihen testeve laboratorike për të përcaktuar nivelin e azotit bazik volative total (ABVT) dhe nitrogenit trimethylamine (TMA-N). Autoriteti kompetent të përdor 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 kampionët e duhur 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. Kontrollat mikrobiologjike: Kur është e nevojshme, kontrollat 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 helmues të peshkimit: Kontrollat 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* and *Canthigasteridae*; dhe
    - ii. Produktet e peshkimit që përmbajnë biotoksina siç është *Ciguatera* ose toksina të tjera të demshme 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 standartet e përcaktuara në piken 27, germa b, të Kreut II Seksioni I.
6. Produktet e peshkimit deklarohen të papërshtatshme për konsumin njerëzor nëse:
- a. Kontrollat organoleptike, kimike, fizike ose mikrobiologjike ose kontrollat 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 ndotes apo mbetje, në sasi të tilla që perthithja e llogaritur e tejkalon dozen ditore apo javore të pranueshme për njeriun;
  - c. ato rrjedhin nga:
    - i. peshqit helmues;
    - ii. produktet e peshkimit të cilat nuk përputhen me piken 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 tejkeluar 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 përfaqësuese 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 baze të referencave sipas llojit të produkteve të peshkimit, orgjinës gjeografike të tyre dhe përdorimit të 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 dore, 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 kampionëve të kryer me një numër përfaqësues të kampionëve të cilat janë jo më pak se 10 peshq për cdo grumbull.
2. Inspektimi visual i filetove të peshkut dhe pjesëve të ndara në copa të peshkut kryhet nga persona të kualifikuar gjatë pastrimit dhe pas filetit dhe copetimit. Kur një inspektim individual është i pamundur për shkak të madhësisë së filetove, një plan kampionimi të hartohet dhe të mbahet në dispozicion për autoritetin kompetent në përputhje me piken 27 të kreut II Seksioni II. Kur shikimi kundër dritës i filetove të jetë i nevojshme nga pikëpamje teknike, ai të përfshihet në programin e zgjedhjes së kampionëve.
3. Produktet e papërpunuara të peshkimit të cilat i përkasin kategorisë së specieve të renditura në pikat 7, 8, dhe 9, të ketij Seksioni konsiderohen si të papërshtatshme për konsumin njerëzor kur vlerësimi organoleptik ka ngritur dyshime për freskinë e tyre dhe kontrollet kimike nxjerrin se limitet TVB-N të mëposhtme tejkalojnë:
  - a. 25 mg azot/100 g të mishit për speciet e referuara në piken 7, të ketij Seksioni;
  - b. 30 mg azot/100 g të mishit për speciet e referuara në pikën 8, të ketij Seksioni;
  - c. 35 mg of azot/100 g të mishit për speciet e referuara në piken 9, të ketij Seksioni.
 Metoda references 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 piken 3, të ketij Seksioni kryhet duke përdorur aparatet të cilat përputhen me kerkesat në piken 13, të ketij Seksioni.
5. Metodatat 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 (1968),
  - c. Distilimi i një ekstrakti të 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 tre pika të ndryshme të cilat bashkohen me anë të bluarjes. Laboratorët zyrtar 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 përqëndrimit të azotit TVB-N tek peshku dhe produktet e peshkut. Kjo procedurë të jetë jetë e zbatueshme tek përqëndrimet TVB-N nga 5 mg/100 g deri tek të paktën 100 mg/100 g.
11. 'Përqëndrimi TVB-N' do të thotë përmbajtja e azotit në bazat azotike të paqëndrueshme (lehtësisht i avullshëm në presion dhe temperaturë normale) siç është përcaktuar nga procedurat e përshkruara. Përqëndrimi 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 prites. Përqëndrimi TVB-N të përcaktohet nga titrimi i bazave të absorbuara.
12. Pëvec 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. Pëvec rasteve kur tregohet ndryshe, 'solucioni' do të thotë një solucion ujor si më poshtë vijon:
  - a. Solucioni i acidit perklorik = 6 g/100 ml;
  - b. Solucioni sodium hidroksid = 20 g/100 ml;

- c. Solucioni standart acid hidroklorik 0,05 mol/l ((0,05 N),
- d. Shënim: Kur përdorni një aparat automatik distilimi, titrimi të kryhet me një solucion standart acid hidroklorik prej 0,01 mol/l ((0,01 N);
- e. Solucioni acid borik = 3 g/100 ml;
- f. Agjent silici anti-shkumëzues;
- g. Solucion fenolftalinë = 1 g/100 ml 95 % etanol;
- h. solucion lakmues (lakmues miks Tashiroy) 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. Kampionët nëse gjithçka është e mundshme 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 grirëse 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 konteneri të përshtatshëm. Kjo përzihet me 90,0 ml solucion acid 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 anti – shkumëzues, 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 tre nga pesë pika 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 tek solucion marrës përcaktohen nga titrimi me solucionin standart 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 bardhe, të kryhet një test siç përshkruhet në germen (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, përqëndrimi TVB-N të llogaritet duke përdorur ekuacionin e mëposhtëm:

TTVB-n (shprehur ne mg/ 100 g moster)=  $(V_1-V_0) \times 0.14 \times 2 \times 100 / M$   
 $V_1$ = Volumi i 0.01 mol solucion acid hydrochloric ne ml per moster  
 $V_0$ = Volumi i 0.01 mol solucion acid hydrochloric ne ml per proven e bardhe  
 $M$  = Pesha e kampionit në g.

**16. Shënime**

- a. Të kërkohen analiza te dyfishta. Metoda e aplikuar të jetë e saktë nëse diferenca midis analizave te dyfishta është jo më e madhe se 2 mg/100 g.
- b. Të Kontrollohen pajisjet me solucion distilues të NH<sub>4</sub>Cl të barabartë me 50 mg TVB-N/100g.
- c. Standarti devijues i riprodhueshmërisë  $S_r = 1,20$  mg/100g. Standarti devijues i krahasueshmërisë  $S_R = 2,50$ mg/100 g.

**KREU IV. DISPOZITAT PER FUNDIMTARE**

1. Shkelja e dispozitave te ketij Udhezimi janë subjekt i parashikimit te gërmes "gj", neni 68, Shkelje Administrative, te Ligjit Nr. 9863, date 28. 01. 2008 "Per Ushqimin".
2. Ky udhezim shfuqizon Aneksin I dhe Aneksin II te rregullores se miratuar me Urdherin e Ministrit te Bujqesise, Ushqimit dhe Mbrojtjes se Konsumatorit Nr. 183 date 25.05.2007 Per miratimin e rregullores "Mbi rregullat specifike te higjenes per ushqimet me origjine shtazore", si dhe Aneksin II dhe III te rregullores se miratuar me Urdherin e Ministrit te Bujqesise, Ushqimit dhe Mbrojtjes se Konsumatorit Nr. 1 date 08.01.2007 Per miratimin e rregullores "Qe percakton normat specifike per organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjine shtazore te destinuar per konsum human".

Ky Udhezim hyn ne fuqi menjehere dhe botohet ne fletoren zyrtare.

**MINISTRI**  
**Genç RRYLI**

