

Prof. S. Stenger
A. Kthupi

Mr. STI Prot.
dt. 28/03/12



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
MINISTRI

29/03/2011

Nr. 1382 Prot.

UDHËZIM

Nr. 5 Datë 28.3 2011

PËR
KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR STABILIMENTET E
PRODHIMIT, GRUMBULLIMIT DHE PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT,
DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, e Kushtetutës, neni 23, pika 1 dhe 2, të Ligjit nr.9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin”,

UDHËZOJ:

PJESA I
TË PËRGJITHSHME

1. Ky udhëzim përcakton kërkesat specifike shëndetësore dhe të higjienës për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe shpërndarjen e qumështit të papërpunuar dhe produkteve me bazë qumështi dhe kontrollet zyrtare të tyre.
2. Ky udhëzim nuk zbatohet për:
 - a) prodhimin primar për përdorim vetjak ;
 - b) përgatitjen, trajtimin ose ruajtjen e ushqimit për konsum vetjak;
 - c) furnizimin direkt, nga prodhuesi, të sasive të vogla të qumështit të papërpunuar tek konsumatori i fundit ose tek pikat lokale të pakicës që furnizojnë direkt konsumatorin e fundit lokal ;
 - d) shitjen me pakicë, për veprimet me qëllim furnizimin e një pike tjetër kur:

- i) operacionet kanë të bëjnë vetëm në depozitim ose transportin, rast në të cilin zbatohen kërkesat specifike të temperaturës të përcaktuara në pikat 31 dhe 32; ose kur
- ii) furnizimi bëhet nga pika e pakicës vetëm tek një pikë tjetër pakice dhe, në përputhje me legjislacionin në fuqi është një aktivitet, i lokalizuar dhe i kufizuar.

3. Për qëllim të këtij udhëzimi, do të zbatohen përkufizimet e përcaktuara në Ligjin "Për Ushqimin" Nr. 9863/28.01.2008, dhe termat e mëposhtëm do të kenë këto kuptime:

- a) "*Qumështi i papërpunuar*" quhet qumështi i prodhuar nga sekretimi i gjendrave të qumështit të kafshëve të fermës, i cili nuk është ngrohur mbi 40 °C ose nuk i është nënshtruar asnjë veprimi që ka efekt të ngjashëm.
- b) "*Fermë qumështi*", është stabilimenti ku mbarështohen një ose më shumë kafshë (lopë, buallica, dhi ose dele) për prodhimin e qumështit që do të vendoset në treg si ushqim.
- c) "*Produkte me bazë qumështi*" quhen produktet e përpunuara të përfutuara nga përpunimi i qumështit të papërpunuar ose nga përpunimi i mëtejshëm i këtyre produkteve të përpunuara.
- d) "*Autoriteti kompetent*" quhet Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe strukturat e tij inspektuese.

PJESA II

KËRKESAT SPECIFIKE NË LIDHJE ME FERMAT E PRODHIMIT TË QUMËSHIT, QUMËSHIT TË PAPËRPUNUAR DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHITI

1. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë ose grumbullojnë qumështin e papërpunuar, duhet të plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

- a) kërkesat për shëndetin dhe mirëqënien e kafshëve sipas legjislacionit në fuqi;
- b) kërkesat e përgjithshme të higjenës për prodhimin e ushqimit dhe/ose stabilimentet e përpunimit, të përcaktuara në Udhëzimin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit "Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenes për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor".
- c) qumështi i papërpunuar, që do të përdoret për konsum njerëzor, të plotësojë kërkesat e higjenës të përcaktuara në këtë Udhëzim;
- d) kërkesat e gjurmëshmërisë të përcaktuara në legjislacionin në fuqi. Për këtë qëllim, ato duhet të mbajnë të dhëna për çdo kafshë të stabilimentit, në veçanti, të: numrit të identifikimit të kafshës, të dhëna personale të pronarit, adresën, ekzaminimin klinik, diagnostik dhe laboratorik të kafshës.

2. Nëse kërkesat e pikës 1 nuk plotësohen, Autoriteti Kompetent ndalon aktivitetin e biznesit ushqimor për prodhimin ose grumbullimin e qumështit të papërpunuar dhe nxjerrjen në treg të qumështit të papërpunuar .

3. Qumështi vlerësohet me kontrollin fizik dhe testimet laboratorike, si:

- a) i përshtatshëm për konsum njerëzor;
- b) i papërshtatshëm për konsum njerëzor;
- c) i përshtatshëm me kusht për konsum njerëzor;

4. Qumështi lëndë e parë konsiderohet i përshtatshëm për konsum njerëzor nëse përftohet nga kafshët :

- a) të cilat nuk shfaqin shenja të sëmundjeve ngjitëse, të transmetueshme te njeriu nëpërmjet qumështit;
- b) që janë në gjendje të përgjithshme shëndetësore të mirë, nuk paraqesin asnjë shenjë të sëmundjes që mund të kontaminojë qumështin dhe, në veçanti, që nuk vuajnë nga infeksione të aparatit gjeneral me rrjedhje, nga sëmundje të aparatit tretës të shoqëruara me diarre dhe temperaturë ose nga infeksione të dallueshme të gjirit;
- c) të cilat nuk kanë plagë të gjirit, që mund të ndikojnë negativisht në qumësht;
- d) të cilat nuk janë trajtuar me lëndë ose produkte të rrezikshme për shëndetin e njeriut, të paligjshme sipas legjislacionit në fuqi; dhe
- e) për të cilat, nëse janë përdorur substanca apo produkte të lejuara, janë respektuar afatet e parashikuara të tërheqjes së këtyre produkteve ose lëndëve.

5. Në veçanti, për sa i përket brucelozës, qumështi i papërpunuar duhet të përftohet prej:

- i) lopëve ose buajve që i përkasin një tufe zyrtarisht të paprekur nga bruceloza;
- ii) deleve ose dhive të cilat i përkasin një ferme zyrtarisht të paprekur nga bruceloza; ose
- iii) femrave që i përkasin specieve të tjera, për specie të dyshuara për brucelozë, për tufat e kontrolluara rregullisht për këtë sëmundje sipas një plani kontrolli të aprovuar nga autoriteti kompetent.

6. Për sa i përket tuberkulozit, qumështi i papërpunuar duhet të përftohet prej :

- a) lopëve ose buajve që i përkasin një tufe zyrtarisht të paprekur nga tuberkulozi; ose
- b) femrave që i përkasin specieve të tjera, për specie të dyshuara për tuberkuloz, për tufat e kontrolluara rregullisht për këtë sëmundje sipas një plani kontrolli të aprovuar nga autoriteti kompetent.

7. Nëse në një fermë mbahen së bashku dhi dhe lopë, dhitë t'i nënshtrohen kontrollit për tuberkulozin.

8. Pa cënuar pikën 4, qumështi i papërpunuar konsiderohet i papërshtatshëm për konsum njerëzor:

- a) nëse është, i papastër, i kontaminuar ose i ndotur në mënyrë të dukshme;
- b) nëse konservohet me substanca kimike, ose nëse përmban substanca të palejuara;
- c) nëse ngjyra, shija, era dhe konsistenca janë ndryshuar;
- d) nëse nuk plotëson kriteret mikrobiologjike;
- e) nëse kontaminimi përcaktohet me radio nukleotide mbi nivelin e lejuar të aktivitetit.

9. Qumështi i papërpunuar i papërshtatshëm për konsum njerëzor nuk nxirret në treg por, me autorizim ose udhëzime të përshtatshme nga autoriteti kompetent:

- a) mund të përdoret për qëllime teknike ose si ushqim për kafshë vetëm pas përpunimit të përshtatshëm; ose
- b) konfiskohet ose eliminohet në mënyrë që, të parandalohet përhapja e sëmundjeve ngjitëse ose çdo rrezik tjetër për shëndetin e njerëzve ose të kafshëve.

10. Megjithatë, qumështi i papërpunuar, prodhuar nga kafshët që nuk i plotësojnë kërkesat e pikave 5, 6 dhe 7, mund të jetë i përshtatshëm me kusht me autorizimin e autoritetit kompetent:

a) në rastin e lopëve ose buajve që nuk tregojnë reaksion pozitiv ndaj testeve për tuberkuloz ose brucelozë, as ndonjë simptomë të këtyre sëmundjeve, pasi i është nënshtruar një trajtimi termik të tillë që të tregojë një reaksion negativ të testit të fosfatazës;

b) në rastin e deleve ose dhive që nuk tregojnë reaksion pozitiv ndaj testeve të brucelozës, ose të cilat janë vaksinuar kundër brucelozës si pjesë e një programi vaksinimi të miratuar, dhe që nuk shfaqin ndonjë simptomë të kësaj sëmundjeje, ose :

(i) për prodhimin e djathit me një periudhë stazhionimi, të paktën dy muaj; ose

(ii) pasi i është nënshtruar një përpunimi termik të tillë që të tregojë një reaksion negativ ndaj testit të fosfatazës; dhe

c) në rastin e femrave të kafshëve të llojeve të tjera, të cilat nuk tregojnë një reaksion pozitiv ndaj testeve të tuberkulozit ose brucelozës, dhe as ndonjë simptomë të këtyre sëmundjeve, por që i përkasin një tufe të prekur nga bruceloza ose tuberkulozi konstatuar nga kontrollet të referuara në pikën 5(iii) dhe 6(b), nëse trajtohet për të garantuar sigurinë e tij.

11. Qumështi i papërpunuar, përftuar nga kafshë që nuk plotësojnë kërkesat e pikave 4, 5, 6,7 dhe 10, në veçanti, çdo kafshë që shfaq individualisht një reaksion pozitiv ndaj testeve profilaktike zyrtare të tuberkulozit ose brucelozës, nuk duhet të përdoret për konsum njerëzor përveçse, kur trajtohet me nxehtësi, ose me UHT ose me pasterizim të dyfishtë për një kohë të shkurtër, sipas pikave 33 dhe 34.

12. Izolimi i kafshëve të infektuara, ose që dyshohen të jenë infektuar, me ndonjë prej sëmundjeve të referuara në pikën 4,5, ose 6, 7, duhet të jetë efektiv, për të shmangur çdo efekt të kundërt mbi qumështin e kafshëve të tjera.

13. Pajisjet e mjeljes dhe ambientet e ruajtjes, përpunimit ose ftohjes së qumështit, të vendosen dhe të ndërtohen në mënyrë të tillë që të kufizojnë rrezikun e kontaminimit të qumështit.

14. Ambientet për ruajtjen e qumështit të jenë të mbrojtura nga parazitët, të kenë ndarje të përshtatshme nga ambientet ku strehohen kafshët, të përmbushin kërkesat e përcaktuara në pikat 4, 5, 6, dhe 7, dhe të kenë pajisje të përshtatshme frigoriferike.

15. Sipërfaqet e pajisjeve që janë në kontakt me qumështin (enët, mbajtëset e qumështit, rezervuarët, që përdoren për mjeljen, grumbullimin ose transportin e qumështit) duhet të jenë lehtësisht të pastrueshme e dizinfektueshme, dhe të mbahen në kushte të mira. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të lëmuara, që lahen lehtë dhe jo-toksike.

16. Pas përfundimit të mjeljes, këto sipërfaqe duhet të pastrohen dhe, kur është e nevojshme, të dezinfektohen. Pas çdo mjelje, ose pas çdo serie përdorimi, gjatë së cilës ka hapësira të vogla kohore ndërmjet zbrazjes dhe mbushjes pasardhëse, por në të gjitha rastet, të paktën një herë në ditë, enët e mjeljes, makinat mjelëse mekanike dhe enët mbajtëse në kontakt me qumështin, tanket dhe kontenierët e qumështit të përdorura për transportin e qumështit të papërpunuar duhet të pastrohen dhe dezinfektohen në mënyrën e duhur përpara se ato të përdoren përsëri.

17. Ambientet në të cilat ruhet dhe përpunohet qumështi, si dhe enët dhe pajisjet të cilat bien në kontakt me qumështin gjatë procesit të prodhimit, përpunimit dhe transportit, duhet të përmbushin kërkesat përkatëse të përcaktuara në këtë Udhëzim.

18. Mjelja të bëhet duke respektuar kushtet higjienike, duke bërë të mundur në veçanti:

- a) që, përpara fillimit të mjeljes, thithët, gjiri dhe pjesët e afërta të jenë të pastra;
- b) që qumështi i përftuar nga çdo kafshë, të kontrollohet për anomalitë organo-leptike ose fiziko-kimike nga mjelësi ose me një metodë që jep rezultate të ngjashme dhe që qumështi që paraqet këto anomalitë nuk përdoret për konsum njerëzor;
- c) që qumështi i përftuar prej kafshëve që paraqesin shënja klinike të sëmundjeve të gjirit të mos përdoret për konsum njerëzor, përveç rasteve kur udhëzon veterineri;
- d) identifikimin e kafshëve që i nënshtrohen trajtimit mjekësor, të cilat kanë mundësi të transmetojnë mbetjet tek qumështi, dhe që ky qumësht i përftuar nga këto kafshë të mos përdoret për konsum njerëzor përpara përfundimit të periudhës së parashikuar të tërheqjes; dhe
- e) që për thithkat të përdoren vetëm solucione të miratuara nga autoriteti kompetent.

19. Menjëherë pas mjeljes, qumështi duhet të mbahet në një vend të caktuar, të pastër i tillë që të shmangë çdo kontaminim. Ai duhet të ftohë menjëherë në temperaturë jo më shumë se 8°C në rast të grumbullimit ditor, ose jo më shumë se 6 °C nëse grumbullimi nuk është ditor.

20. Gjatë transportit duhet të ruhet sistemi i ftohjes dhe, me mbërritjen në stabilimentin përpunues, temperatura e qumështit nuk duhet të jetë më e lartë se 10°C.

21. Operatorët e biznesit ushqimor nuk zbatojnë kërkesat e temperaturës të përcaktuara në pikën 19 dhe 20, n.q.s qumështi përmbush kriteret e përcaktuara në pikën 27, 28, 29 dhe ose :

- a) kur qumështi përpunohet brenda dy orëve nga mjelja; ose
- b) kur është e nevojshme një temperaturë më e lartë për qëllime teknologjike për prodhimin e produkteve të caktuara me bazë qumështi, autorizuar nga autoriteti kompetent.

22. Gjatë mjeljes dhe grumbullimit duhet të tregohet kujdesi i duhur për parandalimin e kontaminimit të jashtëm dhe për të siguruar mbrojtjen nga kushtet atmosferike.

23. Qumështi që nuk është i ambalazhuar ngarkohet në çisterna, kontenierë ose enë speciale. Qumështi i ambalazhuar mbushet në ambalazhe të përshtatshme plastike ushqimore ose ambalazhe të tjera. Cisternat, kontenierët ose enët të cilat përdoren për transportimin e qumështit nuk duhet të përdoren për transportin e lëndëve të tjera.

24. Mjetet e transportit dhe kontenierët për qumështin dhe produktet me bazë qumështi duhet të përmbushin kushtet e mëposhtme:

- a) sipërfaqja e tyre e brendshme duhet të jetë prej materiali që mund të pastrohet, lahet dhe dezinfektohet lehtë;
- b) duhet të kenë dysheme të cila pastrohet lehtë me sipërfaqe të lëmuar dhe të tillë që ujerat të rrjedhin pa vështirësi,

- c) duhet të ndërtohen në mënyrë të tillë që të evitohet ndotja me kontaminantë dhe aroma dhe të ketë sistem ventilimi;
- d) të jenë të mbrojtur nga çdo agjent atmosferik dhe pluhur;
- e) mjetet specifike të transportit përveç kushteve të referuara në pikat (a), (b), (c) dhe (d), duhet të kenë pajisje ftohëse dhe burime ftohëse shtesë, dhe pajisje për rregullimin e temperaturës në mjetin e transportit në mënyrë që të ruajë temperaturën konstante të ngarkesës gjatë ngarkimit dhe transportit.
- f) Çisternat për transportimin e qumështit të jenë të izoluara termikisht dhe të lehta për tu pastruar dhe dezinfektuar.

25. Personat që kryejnë mjeljen dhe/ose trajtimin e mëtejshëm të qumështit të papërpunuar duhet të veshin veshje pune të pastra e të përshtatshme.

26. Personat që kryejnë mjeljen duhet të mbajnë një shkallë të lartë të higjienës personale. Në vendin e mjeljes duhet të ketë pajisje të përshtatshme për larjen dhe dezinfektimin e duarve, në mënyrë që personat që kryejnë mjeljen dhe trajtimin e qumështit të papërpunuar të kenë të mundur larjen dhe dezinfektimin e duarve dhe të krahëve.

27. Një numër mostrash përfaqësuese të qumështit të papërpunuar të grumbulluara nga fermat, të marra në mënyrë të rastësishme duhet të kontrollohen për përputhshmërinë me pikat 28 dhe 29. Kontrollat mund të kryhen nga, ose për llogari të:

- a) operatorëve të biznesit ushqimor që prodhojnë qumësht ;
- b) operatorëve të biznesit ushqimor që grumbullojnë ose përpunojnë qumështin;
- c) një grupi të operatorëve të biznesit ushqimor; ose në kontekstin e një skeme kontrolli zyrtar, kombëtare ose rajonale.

28. a) Operatorët e biznesit ushqimor të fillojnë procedurat për të siguruar që qumështi i papërpunuar përmbush kriteret (normat) e mëposhtme:

(i) për qumështin e papërpunuar të lopës: Përmbajtja e mikroflorës së përgjithshme (mezofile aerobike) në 30 °C (për ml) të jetë 100 000¹ dhe përmbajtja e qelizave somatike (për ml), 400 000².

(ii) për qumështin e papërpunuar të përftuar nga kafshë të tjera: Përmbajtja e mikroflorës së përgjithshme (mezofile aerobike) në 30°C (për ml) të jetë 1 500 000¹.

b) N.q.s qumështi i papërpunuar i përftuar nga kafshë të tjera nga lopët, përdoret për prodhimin e produkteve me bazë qumështi me një proces që nuk përfshin trajtimin termik, operatorët e biznesit ushqimor duhet të marrin masa për të siguruar që qumështi i papërpunuar i përdorur plotëson normat e mëposhtme :

Përmbajtja e mikroflorës së përgjithshme (mezofile aerobike) në 30 °C (për ml) , 500 000¹.

29. Operatorët e biznesit ushqimor, pa përjashtuar legjislacionin në fuqi për mbetjet, duhet të ndërmarrin procedurat për të siguruar që qumështi i papërpunuar nuk nxirret në treg nëse:

¹ Mesatarja gjeometrike , llogaritur për një periudhe mbi dy-mujore, me të paktën dy prova në muaj

² Mesatarja gjeometrike , llogaritur për një periudhe mbi tre-mujore, me të paktën një provë në muaj, përveçse në rastet kur autoriteti kompetent specifikon një metodologji tjetër duke marrë parasysh ndryshimet sezonale në nivelet e prodhimit

- a) përmban mbetje antibiotiku në një sasi që, i kalon nivelet e lejuara nga legjislacioni në fuqi; ose
- b) totali i mbetjeve të substancave antibiotike kalon cdo vlerë maksimale të lejuar.

30. Kur qumështi i papërpunuar nuk përmbush kërkesat e pikave 28 ose 29, operatori i biznesit ushqimor duhet të informojë autoritetin kompetent dhe të marrë masa për të korigjuar situatën.

31. Operatorët e biznesit ushqimor duhet të sigurojnë që, nga momenti i pranimit në stabilimentet e përpunimit, qumështi duhet të ftohet menjëherë në një temperaturë jo më të lartë se 6°C dhe të ruhet në këtë temperaturë deri në trajtimin termik të tij.

32. Operatorët e biznesit ushqimor mund të mbajnë qumështin në një temperaturë më të lartë n.q.s:

- a) përpunimi fillon menjëherë pas mjeljes, ose brënda katër orëve nga momenti i pranimit në stabilimentin e përpunimit; ose
- b) autoriteti kompetent lejon një temperaturë më të lartë për qëllime teknologjike për prodhimin e produkteve të caktuar me bazë qumështi.

33. Kur qumështi i papërpunuar ose produktet me bazë qumështi i nënshtrohen trajtimit termik, operatorët e biznesit ushqimor duhet të sigurojnë që ky trajtim përmbush kërkesat e përcaktuara në legjislacionin në fuqi. Në veçanti, ato duhet të sigurojnë që, kur përdorin proceset e mëposhtme, të plotësojnë kërkesat përkatëse:

a) Pasterizimi sigurohet nëpërmjet ngrohjes:

- i) në temperatura të larta për një periudhë kohe të shkurtër (të paktën 15 sekonda në 72 °C për); ose
- ii) në temperaturë të ulët për një kohë të gjatë (të paktën 63 °C për 30 minuta); ose
- iii) çdo kombinim tjetër të temperaturës me kohën për arritjen e një efekti të ngjashëm, në mënyrë që produktet të tregojnë, një reaksion negativ ndaj testit të fosfatazës, menjëherë pas një trajtimi të tillë.

b) Trajtim me temperaturë ultra të lartë (UHT) sigurohet nëpërmjet :

- i) veprimet për një kohë të shkurter të një rryme të nxehtë, të vazhdueshme, me temperaturë të lartë (jo më pak se 135°C, e kombinuar me një periudhë kohe të përshtatshme), mbi qumështin lëndë e parë, në mënyrë që të mos ketë mikroorganizma të gjallë ose spore të tyre të afta për tu rritur në produktin e trajtuar kur mbahet në një kontenier të mbyllur steril në temperaturë ambiente; dhe
- ii) Të konservohet në mënyrë të tillë, që të mos paraqesë ndryshime të dukshme pas ruajtjes për 15 ditë në një enë të mbyllur në temperaturën +30°C, ose sipas rastit mund të përdoret si kriter dhe një ruajtje shtatë ditore në një enë të mbyllur në një temperaturë +55°C ose ndonjë metodë tjetër e tillë që të zbatohet trajtimi termik i duhur.

34. Kur gjykohet që qumështi lëndë e parë ti nënshtrohet një trajtimi termik, operatorët e biznesit ushqimor duhet:

- a) të respektojnë procedurat e hartuara në përputhje me parimet HACCP në bazë të legjislacionit në fuqi; dhe

b) të veprojnë në përputhje me kërkesat që autoriteti kompetent mund të vendosë kur miraton stabilimentet ose kur kryen kontrolle në përputhje me legjislacionin në fuqi.

35. Qumështi i trajtuar termikisht duhet të plotësojë kërkesat e mëposhtme:

1. Qumështi për konsum të përftohet nga qumësht i papërpunuar, i prodhuar në përputhje me kërkesat e këtij udhëzimi dhe që plotëson kërkesat si më poshtë:

a) pastrimi fizik i qumështit të jetë bërë në centrifuga ose paisje të tjera filtruese të përshtatshme për pastrimin fizik të qumështit;

b) qumështi i lopës të ketë:

i) përmbajtje yndyre jo më të vogël se 3,6 për qind;

ii) pikë ngrirjeje jo më të lartë se $-0,520$ gradë C. Shmangiet nga kjo pikë ngrirjeje lejohen vetëm në rastet kur nga kontrollet e kryera nuk vërehen shtesa uji në qumështin e papërpunuar;

iii) densitet $1,028$ gr/litër, të përcaktuar për qumështin e plotë, në temperaturën 20 gradë C, ose ekuivalente me densitetin e përcaktuar për qumështin plotësisht të skremuar, në 20 gradë C;

iv) përmbajtja e proteinës të jetë jo më pak se 28 gr/litër, e llogaritur duke shumëzuar me $6,38$ përmbajtjen e azotit total të qumështit, shprehur në përqindje;

v) përmbajtje të lëndës së thatë, pa yndyrë, jo më pak se $8,5$ për qind.

36. Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë produkte me bazë qumështi duhet të ndërmarrin procedurat të tilla që sigurojnë, menjëherë përpara përpunimit:

a) që qumështi i papërpunuar i lopëve që përdoret për prodhimin e produkteve me bazë qumështi të ketë përmbajtjen e mikroflorës së përgjithshme në 30°C , më pak se $300\ 000$ për ml; dhe

b) që qumështi i lopëve, që i është nënshtruar më përpara një procesi termik, që përdoret për prodhimin e produkteve me bazë qumështi, të ketë përmbajtjen e mikroflorës së përgjithshme në 30°C , më pak se $100\ 000$ për ml.

37. Kur qumështi nuk përmbush kriteret e përcaktuara në pikën 36, operatori i biznesit ushqimor informon autoritetin kompetent dhe merr masa për të korrigjuar situatën.

38. Pavarësisht nga sa përcaktohet në pikën 36, (a), përmbajtja maksimale e mikroflorës së përgjithshme, për qumështin e lopës të papërpunuar zbatohet vetëm kur ky qumësht do të trajtohet më nxehtësi dhe nuk i është nënshtruar një trajtimi të tillë, brenda periudhës së dorëzimit, specifikuar në procedurat e aprovuara bazuar në HACCP, të vendosura nga operatorët e biznesit ushqimor.

39. Mbyllja hermetike e ambalazhit duhet të bëhet menjëherë pas mbushjes në stabilimentin përpunues, ku është kryer trajtimi termik i fundit i produkteve të lëngshme me bazë qumështi, me pajisje mbyllëse që parandalojnë kontaminimin. Mbyllja të bëhet në mënyrë të tillë që pas hapjes, shenja e hapjes së tij të jetë e qartë dhe lehtësisht e dallueshme.

40. Përveç kërkesave të përgjithshme për etiketimin të përcaktuara në legjislacionin në fuqi, etiketimi duhet të përmbajë dhe kërkesat e mëposhtme specifike :

- a) në rastin e qumështit të papërpunuar, që do të përdoret direkt për konsum njerëzor, etiketa duhet të përmbajë fjalët “qumësht i papërpunuar”;
- b) në rastin e produkteve të prodhuara nga qumësht i papërpunuar, nëpërmjet një procesi prodhimi që nuk përfshin ndonjë trajtim termik ose trajtim fizik ose kimik, fjalët “prodhuar me qumësht të papërpunuar”.

41. Kërkesat e pikës 40 aplikohen për produktet e destinuar për tregtim me pakicë.

PJESA III. KONTROLLI I QUMËSHTIT TË PAPËRPUNUAR DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI

1. Kafshët në fermat e prodhimit të qumështit duhet t'i nënshtrohen kontrolleve zyrtare për të verifikuar nëse respektohen kërkesat shëndetësore për prodhimin e qumështit lëndë e parë, dhe në veçanti gjendjes shëndetësore të kafshëve dhe përdorimit të medikamenteve mjekësore veterinerë. Këto kontrolle kryhen sipas legjislacionit në fuqi për kafshët, shëndetin publik ose mirëqënien e kafshëve.

2. Nëse ka vend për dyshime se kërkesat shëndetësore të kafshës nuk respektohen, të kontrollohet gjendja e përgjithshme shëndetësore e kafshës.

3. Stabilimentet e prodhimit dhe përpunimit të qumështit duhet t'i nënshtrohen kontrolleve zyrtare për të verifikuar nëse kërkesat e higjienës respektohen. Këto kontrolle zyrtare duhet të përfshijnë lokalet, pajisjet, kushtet mjedisore, ambalazhimin, mënyrën e përpunimit, magazinimit dhe nxjerrjes në treg dhe mund të përfshijnë inspektime dhe/ose monitorim të kontrolleve që kryen vetë operatori.

Nëse rezulton që higjiena është e papërshtatshme, autoriteti kompetent duhet të verifikojë nëse janë marrë hapat e përshtatshëm për përmirësimin e situatës.

4. Autoriteti kompetent kryen kontrolle zyrtare të zakonshme sipas programit të mëposhtëm:

- a) të paktën një herë në vit në çdo fermë të prodhimit të qumështit për të kontrolluar nëse respektohen, kushtet e përcaktuara në këtë udhëzim për fermat e qumështit;
- b) të paktën dy herë në vit në çdo fermë të prodhimit të qumështit për të kontrolluar se mjelja, grumbullimi dhe transporti i qumështit në pikën e grumbullimit përmbush kërkesat e këtij udhëzimi;
- c) gjatë kontrolleve në qendrat e grumbullimit merren mostra të qumështit nga çdo prodhues dhe kontrollohen për:

- i) numrin total të mikroorganizmave;
- ii) numrin e qelizave somatike;
- iii) praninë e brucelozës;

d) Të paktën një herë në muaj merren mostra nga të gjithë prodhuesit në çdo qendër grumbullimi për testin e reduktazës;

e) Të paktën katër herë në vit merren mostra të qumështit dhe produkteve me bazë qumështi nga të gjithë prodhuesit dhe kontrollohen për :

- i) numrin total të mikroorganizmave;
- ii) numrin total të qelizave somatike;

iii) praninë e brucelozës

5. Autoriteti kompetent duhet të monitorojë kontrollet e kryera në përputhje me pikat 27, 28, 29, 30, 36, 37 dhe 38.

6. Nëse operatori i biznesit ushqimor nuk ka korrigjuar situatën brënda *tre muajve* nga njoftimi i parë nga autoriteti kompetent i kontrollit, për mos-përputhje me normat në lidhje me përmbajtjen e mikroflorës së përgjithshme dhe përmbajtjen e qelizave somatike, shpërndarja e qumështit të papërpunuar nga ferma e prodhimit të ndërpritet. Megjithatë Autoriteti Kompetent mund të autorizojë ose udhëzojë përdorimin e tij në bazë të kërkesave në lidhje me trajtimin dhe përdorimin e tij, të nevojshme për të mbrojtur shëndetin publik. Ky pezullim ose këto kërkesa duhet të mbeten në fuqi deri në momentin që operatori i biznesit ushqimor të ketë faktuar se qumështi lëndë e parë përmbush kriteret e sigurisë.

7. Treguesit e cilësisë për analizimin dhe testimin e *qumështit të trajtuar termikisht* janë si më poshtë:

- përmbajtja e lëndës së thatë totale,
- përmbajtja e yndyrës,
- përmbajtja e lëndës së thatë , pa yndyrë
- përmbajtja e proteinës,
- pesha specifike ,

8. Treguesit për analizimin dhe testimin e *qumështit të papërpunuar* janë si më poshtë:

- pika e ngrirjes,
- përmbajtja e mikroflorës së përgjithshme në 30 C⁰,
- përmbajtja e qelizave somatike,
- detektimi i antibiotikëve dhe sulfonamideve

9. Metodat analitike të referencës për analizimin dhe testimin e tregueseve të përcaktuar në pikat 7 dhe 8 dhe metoda e marjes së mostrave, janë si mëposhtë:

a. SSH ISO 707:1999, “Metoda e marjes së mostrave për qumështin dhe produktet me bazë qumështi” .

b. Përcaktimi i përmbajtjes së mikroflorës së përgjithshme në 30 C⁰;

Metoda: ISO 4833:2003 “Mikrobiologjia e ushqimeve dhe ushqimeve për kafshë”.

c. Përcaktimi i përmbajtjes së qelizave somatike;

Metoda: ISO 13366-1: IDF 148-1, duke përdorur mikroskop.

d. Përcaktimi i përmbajtjes së lëndës së thatë,

Metoda me tharje: 925.23(2005) AOAC Bot.18.

dh. Përcaktimi i përmbajtjes së lëndës së thatë , pa yndyrë,

Metoda me llogaritje: 990.21 (2005) AOAC Bot. 18

e. Përcaktimi i përmbajtjes së yndyrës:

I. Metoda Gerber : 2000.18 (2005) AOAC Bot.18

II. Metoda me ekstraktim (Roese – Gottlieb) : 905.02 (2005) AOAC Bot.18

III. Metoda me ekstraktim me eter (Mojonnier) : 989.05 (2005) AOAC Bot.18

f. Përcaktimi i përmbajtjes së proteinës:

Metoda Kjeldahl : 991.20 (2005) AOAC Bot.18

g. Përcaktimi i peshës specifike;

Metoda me hidrometër : 925.22 (2005) AOAC Bot.18

h. Përcaktimi i pikës së ngrirjes

Metoda krioskopike : 920.22 (2005) AOAC Bot.18

10. Për metodat analitike të referencës të listuara në pikën 9, të përdoret versioni i fundit i publikuar.

PJESA IV. DISPOZITA TË FUNDIT

1. Pikat, 28 dhe 36, të pjesës II, “Kërkesat specifike në lidhje me fermat e prodhimit të qumështit, qumështit të papërpunuar dhe produkteve me bazë qumështi”, hyjnë në fuqi në 1 Janar 2014.
2. Shkeljet e dispozitave të këtij urdhëri përbëjnë kundravajtje administrative dhe trajtohen si të tilla sipas përcaktimit të pikës “gj” të nenit 68 të Ligjit nr. 9863, date 28.01.2008 “Për Ushqimin”.
3. Udhëzimi nr.24 date 25.11.2010 “Per kerkesat specifike te higjenes ne stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe perpunimit te qumeshtit dhe produkteve me baze qumeshti”, shfuqizohet.
4. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

Ky Udhëzim hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

