

**REGJISTRI I KËRKESAVE DHE PËRGJIGJEVE
TË AUTORITETIT KOMBËTAR TË USHQIMIT
VITI 2026**

Nr.	Data e regjistrimit të kërkesës	Natyra e kërimit	Objekti i kërkesës (përmbledhje e objektit të kërkesës, duke u anonimizuar sipas parashikimeve ligjore në fuqi)	Përgjigje (përmbajtja e përgjigjes duke u anonimizuar sipas parashikimeve ligjore në fuqi)	Data e kthimit të përgjigjes	Mënyra e përfundimit të kërkesës (përgjigjja jepet e plotë / e kufizuar / e deleguar)	Tarifa
91.	08.06.2026	Kërkesë për informacion	Subjekti kërkon informacion në lidhje me përmbajtjen e yndyrës trans në margarina dhe vajra bimore. Konkretisht, nëse ekziston një rregullore zyrtare në Republikën e Shqipërisë, që përcakton sasinë maksimale të yndyrës trans që lejohet të jetë e pranishme në këto produkte. Pra, nëse ligji përcakton se përmbajtja e yndyrës trans nuk duhet të kalojë 2% (dy përqind) ose nëse ka ndonjë kufizim tjetër, si dhe nëse ka ndonjë standard ose rregullore specifike që zbatohet. <i>Shënim: Kërkesa për informacion është dërguar në gjuhën serbe.</i>	Në Republikën e Shqipërisë, fusha e sigurisë ushqimore rregullohet kryesisht nga ligji nr.9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” (i ndryshuar), i cili përcakton parimet, kërkesat dhe përgjegjësitë në lidhje me sigurinë e produkteve ushqimore, mbrojtjen e shëndetit të konsumatorit, vendosjen në treg, kontrollin zyrtar dhe detyrimet e operatorëve të biznesit ushqimor (OBU). Në kuadër të këtij legjislacioni, OBU-të janë përgjegjës që produktet ushqimore që prodhojnë, përpunojnë, importojnë, shpërndajnë ose vendosin në treg, të jenë të sigurta për konsumatorin dhe në përputhje me kërkesat ligjore në fuqi. Për rrjedhojë, margarinat dhe yndyrnat bimore, si produkte ushqimore, i nënshtrohen kërkesave të përgjithshme për sigurinë ushqimore. Nga verifikimi i kryer, nuk identifikohet një dispozitë e posaçme kombëtare që të përcaktojë shprehimisht për margarinat dhe yndyrnat bimore kufirin maksimal 2% (dy	12.06.2026	e plotë	nuk ka

			<i>përqind</i>) ose 2 (<i>dy</i>) gramë trans-yndyra për 100 (<i>njëqind</i>) gramë yndyrë totale. Për këtë arsye, në nivel kombëtar, këto produkte trajtohen në kuadër të kërkesave të përgjithshme të sigurisë ushqimore, kontrollit zyrtar, përputhshmërisë së përbërjes me deklarin në etiketë, si dhe rregullave të posaçme të etiketimit për vajrat dhe yndyrnat e hidrogjenizuara. Sa i përket etiketimit dhe informimit të konsumatorit, në Republikën e Shqipërisë zbatohet vendimi i Këshillit të Ministrave (VKM) nr.434, datë 11.07.2018 “<i>Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit</i>”, i cili përcakton rregullat për informacionin që duhet t’i jepet konsumatorit për produktet ushqimore, me qëllim që ky informacion të jetë i saktë, i qartë dhe jo orientues. Ky vendim përfshin edhe rregulla për deklarimin e vajrave dhe yndyrnave në listën e përbërësve. Në mënyrë të veçantë, sipas VKM-së nr.434, datë 11.07.2018, kur në listën e përbërësve deklarohen vajra ose yndyrna të hidrogjenizuara, deklarimi përkatës duhet të shoqërohet, sipas rastit, me shprehjen “<i>i hidrogjenizuar plotësisht</i>” ose “<i>pjesërisht i hidrogjenizuar</i>”. Ky detyrim ka rëndësi të veçantë për informimin e konsumatorit, pasi yndyrnat pjesërisht të hidrogjenizuara lidhen me praninë e mundshme të acideve yndyrore trans industriale në produktet ushqimore. Për qëllime krahasimi dhe reference, në Bashkimin Evropian (BE), kjo çështje është rregulluar në mënyrë specifike nga Rregullorja e Komisionit 2019/649, e cila ka ndryshuar			
--	--	--	---	--	--	--

				Aneksin III të Rregullores (KE) nr.1925/2006. Sipas kësaj Rregulloreje, përmbajtja e trans-yndyrave, me përjashtim të atyre që ndodhen natyrshëm në yndyrnat me origjinë shtazore, në ushqimet e destinuara për konsumatorin përfundimtar dhe për furnizimin e tregtisë me pakicë, nuk duhet të tejkalojë 2 (dy) gramë për 100 (njëqind) gramë yndyrë. Duke patur parasysh procesin e përafrimit të legjislacionit shqiptar me <i>acquis</i> të Bashkimit Evropian, standardi i mësipërm mund të shërbejë si referencë në kuadër të praktikave më të mira rregullatore dhe kërkesave të tregut të BE-së. Megjithatë, për vendosjen e produkteve në tregun e Republikës së Shqipërisë zbatohen aktet ligjore dhe nënligjore shqiptare në fuqi.			
92.	09.06.2026	Kërkesë për informacion	Subjekti i interesuar kërkon informacion lidhur me shkeljet e konstatuara pranë ‘R*****L*****’, ku u urdhërua heqja e biskotave me nivel të lartë mykotoksinash dhe pretendimet se ndaj tyre nuk janë marrë masa administrative, si vijon: 1. Sa herë është gjobitur subjekti ‘R*****L*****’ dhe sa janë shumat që janë paguar nga ky subjekt? 2. Çfarë mangësish janë vënë re gjatë inspektimeve të kryera nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit tek ky subjekt dhe a bëhet fjalë për raste të përsëritura shkeljesh?	<i>Në përgjigje të pyetjes së parë</i>, nga verifikimet e kryera, rezulton se përgjatë vitit 2026, ndaj subjektit “R*****L*****” (në të gjitha adresat ku ky subjekt ushtron aktivitet), janë marrë në total 17 (shtatëmbëdhjetë) masa administrative “Gjobë”. <i>Në përgjigje të pyetjes së dytë</i>, nga inspektimet e ushtruara pranë subjektit, në kuadër të njoftimeve të ardhura nga sistemi i njoftimeve alert ‘RASFF’, rezulton se është konstatuar problematika në sistemin e gjurmueshmërisë, për të cilën janë marrë edhe masat administrative. <i>Në përgjigje të pyetjes së tretë</i>, duke u bazuar në 3 (tre) njoftime të ardhura nga sistemi i njoftimeve alert ‘RASFF’, është kryer procedura e tërheqjes së produkteve nga tregu, në përputhje dhe në zbatim të legjislacionit në fuqi.	22.06.2026	e plotë	nuk ka

			3. Në sa raste është tërhequr një produkt i caktuar nga ky rrjet dyqanesh? 4. Si ka vepruar Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, në rastet e produkteve të kontaminuara dhe si është gjurmuar produkti i dëmshëm?	<i>Në përgjigje të pyetjes së fundit</i>, e gjithë sasia e konstatuar gjendje në subjekt, si dhe ajo e tërhequr nga tregu bazuar në njoftimet e ardhura, është bllokuar menjëherë nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, me qëllim/destinacion asgjësimin e kësaj sasive. Gjurmueshmëria e produkteve ushqimore, ndiqet sipas parashikimeve të përcaktuara në VKM-në nr.760, datë 16.09.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor” dhe ligjin nr.9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin” (i ndryshuar).			
93.	18.06.2026	Kërkesë për informacion	Subjekti kërkon informacion për sa më poshtë vijon: 1. Sa kontrole ka kryer Autoriteti Kombëtar i Ushqimit mbi vajin e palmës të importuar gjatë viteve 2020-2026? 2. Sa mostra janë marrë për analiza laboratorike? 3. Cilat kanë qenë rezultatet e këtyre analizave? 4. A ka patur raste bllokimi, kthimi ose asgjësimi të ngarkesave me vaj palme? 5. Për të njejtën periudhë kohore, sa inspektime ka kryer Autoriteti Kombëtar i Ushqimit tek fabrikat e bulmetit për verifikimin e përdorimit të vajit të palmës? 6. Sa raste janë konstatuar ku produktet e bulmetit përmbanin yndyra bimore?	<i>[Pyetjet 1, 2, 3]</i> Nga verifikimet e kryera, rezulton se Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka kryer në total 658 (<i>gjashtëqind e pesëdhjetë e tetë</i>) kontrole mbi vajin e palmës të importuar përgjatë viteve 2020-2026. Gjatë këtyre kontrolleve, janë analizuar 20 (<i>njëzet</i>) mostra vaj palme për 48 (<i>dyzet e tetë</i>) tregues fiziko-kimik, në laboratorët e Autoritetit Kombëtar të Ushqimit. Në lidhje me këto mostra të analizuara, informojmë se kanë rezultuar konforme. <i>Në përgjigje të pyetjes së katërt</i>, për periudhën e kërkuar nga subjekti i interesuar, nuk rezultojnë raste nga importet që të kenë patur problematika, e për pasojë, të jenë kthyer në origjinë. <i>Në përgjigje të pyetjes së pestë & gjashtë</i>, rezulton se përgjatë kësaj periudhe, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit ka kryer në total 342 (<i>treqind e dyzet e dy</i>) inspektime pranë fabrikave të bulmetit, me qëllim verifikimin e përdorimit të vajit të palmës. Në këtë kuadër, janë marrë në total 290 (<i>dyqind e nëntëdhjetë</i>) mostra, për	30.06.2026	e kufizuar	nuk ka

		7. Sa subjekte janë gjobitur për mosdeklarim të vajit të palmës në etiketë? 8. Sa raste ka konstatuar Autoriteti Kombëtar i Ushqimit gjatë viteve 2020-2026, ku produktet e shitura si djathë, gjalpë, kos apo produkte të tjera bulmeti, kanë rezultuar të përmbajnë vaj palme ose yndyra të tjera bimore të padeklaruara në etiketë, dhe cilat kanë qenë subjektet e ndëshkuara? 9. A ka analizuar Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, modelin e Kosovës për ndalimin e vajit të palmës dhe qumështit pluhur në produktet e bulmetit? 10. A ekziston ndonjë propozim për ndryshim të legjislacionit shqiptar në këtë drejtim?	analizimin e përmbajtjes së yndyrave bimore në produktet e bulmetit. Nga rezultatet e këtyre analizave, informojmë se janë konstatuar gjithsej 26 (njëzet e gjashtë) raste ku produktet e bulmetit përmbanin yndyra bimore të padeklaruara. <i>Në përgjigje të pyetjes së shtatë</i>, informojmë se <u>për të gjitha rastet</u> ku është konstatuar përdorimi i vajit të palmës, i padekluar në etiketë (26 raste, sikurse më lart përmendur), <u>Autoriteti Kombëtar i Ushqimit ka marrë masa administrative “Gjobë”</u>, në përputhje me parashikimet ligjore. <i>Në përgjigje të pyetjes së tetë</i>, përgjatë kësaj periudhe, rezulton se janë konstatuar në total 26 (njëzet e gjashtë) raste ku produktet e bulmetit përmbanin yndyra bimore të padeklaruara. Në lidhje me informacionin e kërkuar për sa i përket subjekteve të ndëshkuara, Ju bëjmë me dije se, megjithëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit ka ushtruar kompetencat e tij ligjore duke marrë masat administrative përkatëse ndaj subjekteve për të cilat janë konstatuar shkelje, në përputhje me legjislacionin në fuqi në fushën e sigurisë ushqimore, evidentimi i statusit përfundimtar të secilit rast kërkon kryerjen e verifikimeve administrative përkatëse. Kjo pasi, një pjesë e vendimeve administrative mund të jenë bërë objekt ankimi administrativ ose gjyqësor, ndërsa për raste të caktuara procedurat përkatëse mund të jenë ende në zhvillim e sipër, çka ndikon në pasqyrimin e gjendjes së tyre aktuale. Në çdo rast, institucioni ka ushtruar kompetencat ligjore duke vendosur masat administrative ndaj subjekteve.			
--	--	---	--	--	--	--

				Së fundmi, lidhur me pyetjet e parashtruara, nëse “9. A ka analizuar Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, modelin e Kosovës për ndalimin e vajit të palmës dhe qumështit pluhur në produktet e bulmetit?” dhe “10. A ekziston ndonjë propozim për ndryshim të legjislacionit shqiptar në këtë drejtim?”, informojmë se Autoriteti Kombëtar i Ushqimit ushtron veprimtarinë e tij në zbatim të legjislacionit shqiptar në fuqi, si dhe të akteve të Bashkimit Evropian të përafruara në fushën e sigurisë ushqimore. Çdo iniciativë për ndryshime të kuadrit ligjor dhe nënligjor trajtohet nga institucionet kompetente, në përputhje me procedurat e parashikuara nga legjislacioni në fuqi.			
94.	18.06.2026	Kërkesë për informacion	<i>Sipas të dhënave publike, autoritetet kufitare të Kroacisë kanë bllokuar një ngarkesë me specatë të kuq të eksportuar nga Shqipëria, pasi është konstatuar prani e insekticidit ‘Acetamiprid’ në masën 0.41 mg/kg, duke tejkaluar ndjeshëm normën e lejuar prej 0.09 mg/kg.</i> Raportohet se kjo sasi do të kthehet në Shqipëri. Në kuadër të transparencës dhe garantimit të sigurisë ushqimore për konsumatorët shqiptarë, kërkoj informacion sa vijon. 1. Cili është subjekti eksportues shqiptar (kompania apo fermeri) i	Në përgjigje të kërkesës, si dhe bazuar në informacionin e dërguar nga sistemi “RASFF”, rezulton se subjekti eksportues është shoqëria “R*****” SHPK, me aktivitet tregtar: “Grumbullim, shpërndarje/eksport i frutave dhe perimeve”, në adresën: [...] Fier. Në përgjigje të pyetjes së dytë, informojmë se nga Sektori për Pikat e Inspektimit Kufitar në Drejtorinë e Përgjithshme të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, janë marrë masa për njoftimin e të gjitha Pikave të Inspektimit Kufitar (PIK) që në rast të kthimit të produktit të sipërcituar (nga eksporti i kryer nga subjekti “R***** SHPK”), produkti të bllokohet në kufi për kryerjen më pas të procedurave të asgjësimit, konform legjislacionit në fuqi, në bashkëpunim me drejtoritë rajonale të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit përkatëse (DRAKU-të përkatëse).	01.07.2026	e plotë	nuk ka

		kësaj ngarkese dhe nga cila zonë/rreth i Shqipërisë e ka origjinën ky produkt? 2. A ka nisur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, procedurat e monitorimit në pikat kufitare për pritjen e kësaj ngarkese dhe si do të garantohet që produkti i kthyer të mos futet në tregun vendas për konsum publik? 3. A ka nisur një inspektim urgjent në fermat ose magazinat e origjinës ku janë vjelë këto specat, për të verifikuar nëse pjesa tjetër e prodhimit të asaj parcele po shitet aktualisht në tregjet e Shqipërisë? 4. <i>Masat ndaj abuzuesve</i>: Çfarë masash administrative apo penale janë marrë apo do të merren ndaj subjektit që ka përdorur doza të jashtëligjshme të pesticidit ‘Acetamiprid’? 5. Nga cila Pikë e Kalimit Kufitar (PIK) e Republikës së Shqipërisë ka dalë kjo ngarkesë dhe a i është nënshtruar ndonjë kontrolli apo analize rutinë nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, përpara eksportimit?	Në lidhje me eksportin e kryer më datë 07.06.2025 në Pikën e Inspektimit Kufitar (PIK) Hani i Hotit, deri më tani nuk ka patur kthim të produktit nga Kroacia. Në rast të kryerjes së asgjësimit të produktit në Kroaci, subjekti eksportues detyrohet të njoftojë Drejtorinë Rajonale të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, Qarku Fier në lidhje me këtë procedurë. <i>Në përgjigje të pyetjes së tretë</i>, menjëherë nga Drejtoria Rajonale e Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, Qarku Fier, u morën masat sipas legjislacionit në fuqi për kryerjen e inspektimit në këtë subjekt, me qëllim ndjekjen e gjurmueshmërisë, verifikimin me anë të faturave të gjithë sasisë së eksportuar për produktin e sipërcituar, si dhe vendeve ku është eksportuar, sasinë gjendje, sasinë e shitur, nëse ky subjekt ka shpërndarë produktin në tregun vendas (në subjekte të tjera të qarkut Fier), si dhe evidentimin e fermerit/ëve prodhues dhe, bazuar në faturën/at e blerjes së produktit specat (të sipërcituar), si dhe adresimin për kompetencë të Drejtorisë Rajonale të Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve përkatëse, si dhe Drejtorisë së Përgjithshme të Autoritetit Kombëtar të Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve në Tiranë. Lidhur me <i>masat ndaj abuzuesve</i>, në vijim të ndjekjes së gjurmueshmërisë së produktit spec me përmbajtje mbi normë të mbetjeve të pesticidit “F. Acetamiprid”, në lidhje me fermerët e evidentuar sipas faturave përkatëse të furnizimit, nga Drejtoria Rajonale e Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, Qarku Fier, u njoftuan për kompetencë			
--	--	--	--	--	--	--

				Drejtoria Rajonale e Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve Elbasan dhe Drejtoria Rajonale e Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve Vlorë, për marrjen e masave konform legjislacionit në fuqi, si dhe këshillimin/ndjekjen dhe mbikëqyrjen e fermerëve për përdorimin e pesticideve dhe respektimin e karencës së përdorimit në produkt. Gjithashtu, nga Drejtoria Rajonale e Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, Qarku Fier, shkresa iu përcoll për dijeni edhe Drejtorisë së Përgjithshme të Autoritetit Kombëtar të Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve në Tiranë. Së fundmi, nga verifikimi i dokumentacionit shoqërues rezulton se kjo ngarkesë (spec i kuq) është eksportuar në Kroaci, në përputhje me kërkesat e vendit pritës, sipas deklaratës doganore, datë 07.06.2026, në Pikën e Inspektimit Kufitar (PIK) Hani i Hotit, qarku Shkodër, si dhe dokumentacionit shoqërues (<i>faturë invoice</i>, certifikatë fitosanitare, certifikatë origjine, certifikatë EUR.1 dhe CMR).			
95.	29.06.2026	Kërkesë për informacion	Në kuadër të raportimit mbi rastin e dyshuar të helmimit të studentëve në Akademinë e Sigurisë, kërkoj informacion: 1. Çfarë kontrollesh ka kryer Autoriteti Kombëtar i Ushqimit ndaj kompanisë “S*” pas incidentit të dyshuar të helmimit në Akademinë e Sigurisë, duke qenë se janë dy raste që studentët po helmohen?	Nisur nga informacioni i marrë në lidhje me rastin e dyshimit për helmim ushqimor të studentëve të Akademisë së Policisë, nga AKU u morën menjëherë masat për verifikimin në vend të situatës dhe kryerjen e kontrollit zyrtar të subjektit që ofron shërbimin e kateringut për Akademinë e Rendit. Kështu, shërbimin e kateringut për studentët e Akademisë së Rendit e ofron subjekti “S*”. Ndjekja e problematikës dhe inspektimi u përqendrua në dy adresat ku ushtron aktivitetin “S*”, konkretisht:	10.07.2026	e plotë	nuk ka

		2. Çfarë kanë konstatuar inspektimet e kryera nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit pas këtij rasti? 3. Çfarë masash administrative janë marrë ndaj kompanisë “S*”? 4. A ka vijuar kompania “S*” të furnizojë me ushqim Akademinë e Sigurisë edhe pas incidentit të parë? Nëse po, mbi çfarë vlerësimi është bazuar vendimi? 5. A ka kryer Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, kontrole të tjera pranë kompanisë pas rastit të fundit të dyshuar të helmimit dhe cilat janë gjetjet paraprake? 6. A po verifikohet edhe puna e inspektorëve të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit për të parë nëse janë ndjekur të gjitha procedurat ligjore të kontrollit dhe mbikëqyrjes?	• Në Akademinë e Rendit, ku janë konsumuar produktet ushqimore; dhe • Kuzhinë, brenda ambienteve të Garnizonit “Skënderbej”, pranë Akademisë së Forcave të Armatosura, Rruga e Dibrës, ku përgatitet ushqimi. Në të dy adresat, u konstatua se: • Kushtet higjieno-sanitare të kuzhinës janë të përshtatshme. Pajisjet dhe mjetet e punës për servirjen e ushqimeve (lugë, pirunj, thika, tasa, pjata, gota, kontejnerë inoksi me të cilët shoqërohet ushqimi nga prodhimi). Ushqimet prodhohen dhe ruhen në kushte të përshtatshme; • Nuk u konstatuan mangësi në dokumentacion dhe gjurmueshmërinë e produkteve ushqimore; • Në të dy adresat u morën mostra të ushqimeve të gjetura në gjendje: • Në Akademinë e Rendit, ku serviret ushqimi për studentët, u morën 14 mostra. • Në kuzhinën tek Garnizoni “Skënderbej”, pranë Akademisë së Forcave të Armatosura, Rruga e Dibrës, u morën 19 mostra. Për subjektin “S*”, në të dy adresat u mor masa administrative e <u>ndërprerjes së aktivitetit</u> deri në daljen e rezultatit të analizave të mostrave. <i>Lidhur me pyetjen e katërt</i>, furnizimi me ushqime i Akademisë së Sigurisë është marrëdhënie kontraktuale ndërmjet palëve (Akademisë së Sigurisë dhe subjektit “S*”).			
--	--	---	---	--	--	--

				Në përgjigje të pyetjes së pestë, inspektimet në subjektin “S*” kryhen sipas nivelit të riskut dhe planit vjetor të inspektimeve. Aktiviteti i subjektit kategorizohet si aktivitet me risk të lartë dhe inspektohet sipas planit 3 herë në vit. Në përgjigje të pyetjes së pestë, sqarojmë se procedurat e ndjekura nga inspektorët gjatë kontrolleve kanë qenë konforme kërkesave ligjore.			
96.	29.06.2026	Kërkesë për informacion	<i>Në lidhje me njoftimin e datës 25.06.2026, për produktin e ngrirë “MINESTRONE 16 VERD. S./B. G750” (LOT: L03DK), i cili ka rezultuar me trup të huaj & risk serioz për shëndetin:</i> 1. Çfarë natyre ka “trupi i huaj” i zbuluar nga sistemi ‘RASFF’ në këtë produkt dhe cilat janë risqet konkrete për konsumatorët? 2. Sa është sasia e saktë (në kilogramë ose njësi) e këtij loti që ka hyrë në Shqipëri përmes subjektit “P*****” dhe sa prej saj ka rezultuar e shitur? 3. Duke qenë se njoftimi përmend vetëm dy adresa të përgjithshme, cilat janë rrjetet e marketeve apo pikat specifike të pakicës ku është shpërndarë ky produkt, me qëllim që konsumatorët ta identifikojnë më lehtë nëse e kanë blerë atje? 4. Vënie në dispozicion foto të produktit.	Nga sistemi “RASFF”, informohemi për <i>trup të huaj të paidentifikuar</i> në produktin “MINESTRONE 16 VERD. S./B. G750 (supë e ngrirë), LOT L03DK; datë skadence: 30/06/2028 (ankesë nga një konsumator në Itali). Pra, nga njoftimi i sistemit “RASFF”, rreziku është i kategorisë “serioz”. Rezulton se në Shqipëri, nga subjekti “P*****” SHPK, është importuar më datë 14.05.2026, sasia prej 21 kg (njëzet e një kilogramë). E gjithë sasia, ka rezultuar e shitur në 2 (dy) subjektet: • Subjekti “P*****” SHPK, Rruga e Dibrës, në sasinë 10.5 kg; dhe • Subjekti “P*****” SHPK, Rruga e Kavajës, Kompleksi “Delijorgji”, në sasinë 10.5 kg. Në çdo subjekt është vendosur njoftimi për konsumatorët: “Kush e ka blerë produktin MINESTRONE 16 VERD. S./B. G750 (supë e ngrirë), LOT L03DK; datë skadence: 30/06/2028 dhe e ka gjendje, ta kthejë pranë supermarketit”.	07.07.2026	e plotë	nuk ka

97.	29.06.2026	Kërkesë për informacion	Në lidhje me rastin e dyshuar të helmimit ushqimor të kursantëve të Akademisë së Sigurisë në Sauk, më datë 25.06.2026, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, ka deklaruar se janë marrë 14 (katërmbëdhjetë) mostra ushqimore dhe 5 (pesë) tamponë ambientale. 1. Ju lutem të na vini në dispozicion listën e plotë të mostrave të marra, duke specifikuar produktin ushqimor. 2. A kanë përfunduar analizat laboratorike të mostrave ushqimore dhe tamponëve të marrë nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit në kuadër të këtij rasti? 3. Nëse po, vënien në dispozicion të një kopje të rezultateve të analizave laboratorike për të gjitha mostrat e marra. 4. Cilat janë gjetjet e analizave dhe a është identifikuar prania e ndonjë ndotësi mikrobiologjik ose elementi tjetër që mund të ketë shkaktuar helmimin e dyshuar? 5. Çfarë masash administrative ose ligjore ka ndërmarrë Autoriteti Kombëtar i Ushqimit pas marrjes së rezultateve të analizave?	Në vijim pasqyrohet informacioni i plotë: (a) Në Akademinë e Rendit, ku janë konsumuar produktet ushqimore, referuar problematikës së shfaqur (helmimit të studentëve), u morën mostra ushqimi nga kampionët ditorë të gatimeve të datës 24.06.2026, rreth orës 14:00 (vakti i drekës), u morën gjithsej 14 (katërmbëdhjetë) mostra, specifikisht: 1. Sallatë jeshile, domate, kastravec, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>E. Coli</i>; 2. Makarona të gatuara, për treguesin mikrobiologjik <i>Stafilokok</i> dhe <i>E. Coli</i>; 3. Rizoto me perime, për treguesin mikrobiologjik <i>Stafilokok</i> dhe <i>E. Coli</i>; 4. Turli me mashurka, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>Listeria monocytogenes</i>; 5. Musaka, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>E. Coli</i>; 6. Mish racion, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>E. Coli</i>; 7. Biskotë, për treguesin mikrobiologjik <i>Enterobaktere</i>; Për mostrat nga ushqimet të cilat janë konsumuar rreth orës 19:00 (vakti i darkës): 8. Pilaf, për treguesin mikrobiologjik <i>Stafilokok</i> dhe <i>E. Coli</i>; 9. Kos, për treguesin mikrobiologjik <i>Listeria monocytogenes</i> dhe <i>Enterobaktere</i>;	Sqarim: Më datë 13.07.2026 subjektit të interesuar i është vendosur në dispozicion info. i kufizuar ndërsa Pas përfundimit të procesit inspektues, më datë 27.07.2026 subjektit të interesuar i është vendosur në dispozicion info. i plotë	e plotë	nuk ka
-----	------------	-------------------------	---	--	--	---------	--------

		6. Nëse analizat ende nuk kanë përfunduar, në çfarë faze ndodhet procesi? 7. Nëse subjekti “S*” u penalizua apo u pezullua pas helmimit të parë, mbi çfarë bazash ligjore dhe verifikimesh në terren nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit iu lejua kësaj kompanie të vijonte aktivitetin e kateringut për strukturat e Policisë së Shtetit?	10. Qumësht, nr.U-1622-26, për treguesin mikrobiologjik <i>NPM Aerob total</i> dhe <i>Enterobaktere</i>; 11. Fasule, për treguesin mikrobiologjik <i>Listeria monocytogenes</i> dhe <i>Stafilokok</i>; 12. Salsiçe, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>E. Coli</i>; 13. Sallam, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe për <i>E. Coli</i>; 14. Makarona, për treguesin mikrobiologjik <i>Stafilokok</i> dhe <i>E. Coli</i>. (b) Në adresën: “Kuzhinë, brenda ambienteve të Garnizonit 'Skënderbej', pranë Akademisë së Forcave të Armatosura”, Rruga e Dibrës, ku përpunohet dhe gatuhet ushqimi, u morën 19 (nëntëmbëdhjetë) mostra, specifikisht: 1. Makarona të gatuar (dreka), për t’u analizuar për treguesit <i>Stafilokoku Aureus</i> dhe <i>E. Coli</i>, në sasinë 240g; 2. Rizoto me perime (dreka), në sasinë 170g, për t’u analizuar për treguesit <i>Stafilokoku Aureus</i> dhe <i>E. Coli</i>; 3. Turli me mashurka, në sasinë 290g, për t’u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>L. monocytogenes</i>; 4. Musaka, në sasinë 124g, për t’u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>; 5. Mish viçi, në sasinë 50g, për t’u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>; 6. Sallatë jeshile me domate, kastravec, në sasinë 195g, për t’u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>;			
--	--	---	---	--	--	--

				7. Pilaf (darka), në sasinë 200g, për t'u analizuar për treguesit <i>Stafilokoku Aureus</i> dhe <i>E. Coli</i>; 8. Makarona (menu darke), në sasinë 184g, për t'u analizuar për treguesit <i>Stafilokoku Aureus</i> dhe <i>E. Coli</i>; 9. Fasule të gatuara, në sasinë 260g, për t'u analizuar për treguesit <i>L. monocytogenes</i> dhe <i>Stafilokoku Aureus</i>; 10. Kos i hapur (në kavanoz qelqi), në sasinë 294ml, për t'u analizuar për treguesit <i>L. monocytogenes</i> dhe <i>Enterobakter</i>; 11. Qumësht lope, i hapur (në kavanoz qelqi), në sasinë 266 ml, për t'u analizuar për treguesin <i>A. total</i>; 12. Salsice pule, në sasinë 43g, e ruajtur në kavanoz qelqi, për t'u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>; 13. Sallam Montana (e ruajtur në kavanoz qelqi), në sasinë 46g, për t'u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>; 14. Biskota, në sasinë 68g, për t'u analizuar për treguesit <i>Enterobakter</i> dhe <i>Salmonella spp</i>; 15. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e duarve të kuzhinieres, për treguesin <i>E. Coli</i>; 16. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e tavolinës së punës, për treguesin <i>Salmonella spp</i>; 17. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e thikës, për treguesin <i>Stafilokoku Aureus</i>; 18. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e tenxheres së gatimit, treguesin <i>Enterobakter</i>; 19. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e tavës inoksi, për treguesin <i>Listeria monocytogenes</i>.			
--	--	--	--	--	--	--	--

			Pra, në të dy adresat ku ushtron aktivitetin subjekti “S*”, janë marrë në total 28 (njëzet e tetë) mostra të produkteve ushqimore (ushqime të gatshme për t'u ngrënë) dhe 5 (pesë) tamponë ambientale. <i>Në përgjigje të pyetjeve 2 dhe 3,</i> informojmë se analizat laboratorike të mostrave ushqimore dhe tamponëve të marra, <u>kanë përfunduar</u>. Subjektit të interesuar i vendosen në dispozicion Raport-Provat për mostrat e marra. <i>Në përgjigje të pyetjeve 4 dhe 6,</i> informojmë se për analizat laboratorike të mostrave ushqimore dhe të tamponëve të marra gjatë kontrollit (ku në total u morën 33 mostra dhe u kryen 59 analiza), ka rezultuar se: • <i>27 (njëzet e shtatë)</i> analiza për kriteret e higjienës së ushqimeve, rezultuan <u>brenda normave</u>; • <i>32 (tridhjetë e dy)</i> analiza për kriteret e sigurisë ushqimore, rezultuan <u>konform kërkesave ligjore</u>. <i>Në përgjigje të pyetjeve 5 dhe 7,</i> rezultati i analizave për mostrat e ushqimeve të marra nuk konfirmoi se problematika e shfaqur kishte origjinë nga ushqimet e konsumuara. Pra, rezultati i analizave ishte konform kërkesave ligjore. Ndërkohë, furnizimi me ushqime i Akademisë së Sigurisë është pjesë e një marrëdhënie kontraktuale ndërmjet palëve (Akademisë së Sigurisë dhe subjektit “S*”).			
--	--	--	--	--	--	--

98.	29.06.2026	Kërkesë për informacion	Në kuadër të transparencës publike, kërkoj informacion: 1. Kopje të të gjitha raporteve të inspektimeve dhe analizave laboratorike të kryera ndaj subjektit “S*” pas datës 07.05.2026 e deri më sot; 2. Kopje të Kontratës së Kateringut dhe të çdo shtojce të lidhur me të, që Akademia e Sigurisë ka me subjektin në fjalë; 3. Informacion mbi masat administrative të ndërmarra ndaj subjektit pas konstatimit të shkeljeve (<i>gjoba, pezullime apo kërkesë për zgjidhje kontrate</i>).	<i>Në vijim pasqyrohet informacioni i plotë:</i> (a) Në Akademinë e Rendit, ku janë konsumuar produktet ushqimore, <i>referuar problematikës së shfaqur (helmimit të studentëve), u morën mostra ushqimi nga kampionët ditorë të gatimeve të datës 24.06.2026, rreth orës 14:00 (vakti i drekës), u morën gjithsej 14 (katërmëdhjetë) mostra, specifikisht:</i> 1. Sallatë jeshile, domate, kastravec, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>E. Coli</i>; 2. Makarona të gatuara, për treguesin mikrobiologjik <i>Stafilokok</i> dhe <i>E. Coli</i>; 3. Rizoto me perime, për treguesin mikrobiologjik <i>Stafilokok</i> dhe <i>E. Coli</i>; 4. Turli me mashurka, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>Listeria monocytogenes</i>; 5. Musaka, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>E. Coli</i>; 6. Mish racion, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>E. Coli</i>; 7. Biskotë, për treguesin mikrobiologjik <i>Enterobaktere</i>; <i>Për mostrat nga ushqimet të cilat janë konsumuar rreth orës 19:00 (vakti i darkës):</i> 8. Pilaf, për treguesin mikrobiologjik <i>Stafilokok</i> dhe <i>E. Coli</i>; 9. Kos, për treguesin mikrobiologjik <i>Listeria monocytogenes</i> dhe <i>Enterobaktere</i>;	Sqarim: Më datë 14.07.2026 subjektit të interesuar i është vendosur në dispozicion info. i kufizuar <i>ndërsa</i> Pas përfundimit të procesit inspektues, më datë 27.07.2026 subjektit të interesuar i është vendosur në dispozicion info. i plotë	e plotë	nuk ka
-----	------------	-------------------------	---	---	---	---------	--------

			10. Qumësht, nr.U-1622-26, për treguesin mikrobiologjik <i>NPM Aerob total</i> dhe <i>Enterobaktere</i>; 11. Fasule, për treguesin mikrobiologjik <i>Listeria monocytogenes</i> dhe <i>Stafilokok</i>; 12. Salsiçe, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe <i>E. Coli</i>; 13. Sallam, për treguesin mikrobiologjik <i>Salmonela SPP</i> dhe për <i>E. Coli</i>; 14. Makarona, për treguesin mikrobiologjik <i>Stafilokok</i> dhe <i>E. Coli</i>. (b) Në adresën: “Kuzhinë, brenda ambienteve të Garnizonit 'Skënderbej', pranë Akademisë së Forcave të Armatosura”, Rruga e Dibrës, ku përpunohet dhe gatuhet ushqimi, u morën 19 (nëntëmbëdhjetë) mostra, specifikisht: 1. Makarona të gatuar (dreka), për t’u analizuar për treguesit <i>Stafilokoku Aureus</i> dhe <i>E. Coli</i>, në sasinë 240g; 2. Rizoto me perime (dreka), në sasinë 170g, për t’u analizuar për treguesit <i>Stafilokoku Aureus</i> dhe <i>E. Coli</i>; 3. Turli me mashurka, në sasinë 290g, për t’u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>L. monocytogenes</i>; 4. Musaka, në sasinë 124g, për t’u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>; 5. Mish viçi, në sasinë 50g, për t’u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>; 6. Sallatë jeshile me domate, kastravec, në sasinë 195g, për t’u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>;			
--	--	--	---	--	--	--

				7. Pilaf (darka), në sasinë 200g, për t'u analizuar për treguesit <i>Stafilokoku Aureus</i> dhe <i>E. Coli</i>; 8. Makarona (menu darke), në sasinë 184g, për t'u analizuar për treguesit <i>Stafilokoku Aureus</i> dhe <i>E. Coli</i>; 9. Fasule të gatuara, në sasinë 260g, për t'u analizuar për treguesit <i>L. monocytogenes</i> dhe <i>Stafilokoku Aureus</i>; 10. Kos i hapur (në kavanoz qelqi), në sasinë 294ml, për t'u analizuar për treguesit <i>L. monocytogenes</i> dhe <i>Enterobakter</i>; 11. Qumësht lope, i hapur (në kavanoz qelqi), në sasinë 266 ml, për t'u analizuar për treguesin <i>A. total</i>; 12. Salsice pule, në sasinë 43g, e ruajtur në kavanoz qelqi, për t'u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>; 13. Sallam Montana (e ruajtur në kavanoz qelqi), në sasinë 46g, për t'u analizuar për treguesit <i>Salmonella spp</i> dhe <i>E. Coli</i>; 14. Biskota, në sasinë 68g, për t'u analizuar për treguesit <i>Enterobakter</i> dhe <i>Salmonella spp</i>; 15. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e duarve të kuzhinieres, për treguesin <i>E. Coli</i>; 16. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e tavolinës së punës, për treguesin <i>Salmonella spp</i>; 17. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e thikës, për treguesin <i>Stafilokoku Aureus</i>; 18. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e tenxheres së gatimit, treguesin <i>Enterobakter</i>; 19. Mostër tampon e marrë në sipërfaqen e tavës inoksi, për treguesin <i>Listeria monocytogenes</i>.			
--	--	--	--	--	--	--	--

				Pra, në të dy adresat ku ushtron aktivitetin subjekti “S*”, janë marrë në total 28 (njëzet e tetë) mostra të produkteve ushqimore (ushqime të gatshme për t'u ngrënë) dhe 5 (pesë) tamponë ambientale. <i>Subjektit të interesuar i vendosen në dispozicion Raport-Provat për mostrat e marra.</i> <i>Në përgjigje të pyetjes së dytë</i>, lidhur me kopjen e kontratës së kateringut dhe të çdo shtojce të lidhur me të, që Akademia e Sigurisë ka me subjektin në fjalë, nga verifikimet e kryera në sistemin online ‘e-Inspektimi’, nuk rezulton që ky dokumentacion të gjendet bashkëlidhur praktikës së inspektimit. Pra, dokumentacioni i kërkuar, nuk disponohet nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit. <i>Objekti i kontrollit zyrtar në një stabiliment ushqimor është verifikimi i plotësimit të kushteve dhe kriterëve higjieno sanitare në aktivitetin e ushtruar si dhe vlerësimi i dokumentacionit për sigurinë ushqimore që subjekti duhet të disponojë. Kontrata e Kateringut që OE, subjekti “S*” ka me Akademinë e Sigurisë Sauk apo me Akademinë e Forcave të Armatosura Garnizoni Skenderbej, është një dokument juridik që përmban të drejtat dhe detyrimet e palëve në ofrimin e shërbimit të ushqimit, e si i tillë, ky dokument nuk bën pjesë në dokumentat e domosdoshme për t'u administruar nga trupa inspektuese gjatë një procedure inspektimi. Lidhur me këtë kërkesë, subjekti mund t'i drejtohet OE “S*”.</i>			
--	--	--	--	--	--	--	--

			<i>Në përgjigje të pyetjes së tretë,</i> informojmë se ndaj subjektit janë marrë mostra të produkteve të vaktit të drekës dhe të vaktit të darkës, si dhe është kryer procedura e ndërprerjes së aktivitetit në ambientin në të cilin është kryer përpunimi i produkteve (gatimi), deri në daljen e përgjigjeve të analizave. <i>*Në vijim të kërkesës për koment me nr.26/1572 Prot., datë 17.05.2026 që subjekti i interesuar ka referuar pranë Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, informojmë gjithashtu se:</i> [Pyetja 1]: Kush e vendosi zhbllokimin e “S*” dhe me cilin akt? Me daljen e rezultatit të analizave për mostrat e kontrollit zyrtar të kampionuara më datë 25.06.2026 dhe mostrave të marra më datë 10.07.2026 pranë subjektit “S*”, në adresën Akademia e Forcave të Armatosura, Garnizoni Skënderbej, më datë 15.07.2026 u autorizua dhe u krye procedura e inspektimit në subjekt sipas çështjes <i>online</i> AKU-TR-2026-002294. Rezultatet e analizave kanë rezultuar konform kërkesave ligjore. Kështu: • 14 (katërmëdhjetë) analiza të produkteve ushqimore të marra më datë 25.06.2026, kanë rezultuar konform kërkesave ligjore për kushtet e higjienës dhe të sigurisë ushqimore; • 5 (pesë) analiza tampon ambientale të marra më datë 25.06.2026 në ambientet e kuzhinës, kanë rezultuar konform kërkesave ligjore për kushtet e higjienës;			
--	--	--	---	--	--	--

			• 3 (tre) analiza tampon ambientalë të marra më datë 10.07.2026 në ambientet e kuzhinës, kanë rezultuar konform kërkesave ligjore për kushtet e higjienës. Duke u bazuar në rezultatet e analizave, aktiviteti i subjektit “****” në adresën Akademia e Forcave të Armatosura, Garnizoni Skënderbej, zhbllokohet dhe OBU lejohet të vijojë ushtrimin e aktivitetit të gatimit të ushqimeve në ambientet e kuzhinës që ndodhet brenda ambienteve të Garnizonit Skënderbej. [Pyetja 2]: Çfarë masash u morën pas mostrës jokonforme të muajit maj 2026? Pas daljes së rezultatit të analizave jokonforme për produktin “<i>makarona të gatuar</i>”, referuar Raport-Provës nr.U-616-26, datë 11.05.2026, rezultoi prania e <i>Escherichia coli beta-glukuronidase positive</i> dhe <i>Staphylococcus koagulase positive</i>. Ndaj subjektit u morën masat: • Për hedhjen në treg dhe ofrimin për konsum të një produkti ushqimor që nuk plotëson kriteret ligjore të sigurisë ushqimore, u mor masa administrative “<i>Gjobë</i>” në vlerën prej ALL 500,000 (<i>pesëqind mijë lekë</i>); • Masa e menjëhershme e bllokimit të ambienteve të kuzhinës dhe ambientit të banakut të shërbimit të ushqimit deri në kryerjen e pastrimit të përgjithshëm, dezinfektimit, marrjes së masave korrigjuese, rishikimit të procedurave të higjienës dhe eliminimit të çdo faktori që mund të cenojë sigurinë ushqimore.			
--	--	--	--	--	--	--

99.	30.06.2026	Kërkesë për punësim	Subjekti interesohet për t'u punësuar pranë Autoritetit Kombëtar të Ushqimit.	Vendet vakante të institucionit publikohen në faqen zyrtare të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit, në <i>web-in</i>: <u>Autoriteti Kombëtar i Ushqimit</u> (www.aku.gov.al), seksioni 'Rreth Nesh' > 'Mundësi punësimi' > 'Shpallje për vende të lira pune'. Çdo shpallje e pozicioneve vakante përmban informacionin e duhur dhe të plotë në lidhje me pozicionin e lirë, sektorin dhe drejtorinë përkatëse, kategorinë e pagës, kriteret e përgjithshme dhe të veçanta mbi arsimin, përvojën, etj., si dhe rregullat mbi afatin, mënyrën e dorëzimit të aplikimit dhe dokumentacionit të kërkuar.	30.06.2026	e plotë	nuk ka
-----	------------	---------------------	---	---	------------	---------	--------