

L I G J
Nr.7941, datë 31.5.1995

PËR USHQIMIN

Në mbështetje të nenit 16 të ligjit nr.7491, datë 29.4.1991 "Për dispozitat kryesore kushtetuese", me propozimin e Këshillit të Ministrave,

KUVENDI POPULLOR
I REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

V E N D O S I:

DISPOZITA TË PËRGJITHSHME

Neni 1

Qëllimi i ligjit

Ky ligj përcakton kushtet për prodhimin, përpunimin, ruajtjen, shpërndarjen, kontrollin dhe tregtimin e prodhimeve ushqimore për njerëz, për të mbrojtur shëndetin dhe interesat e konsumatorëve.

Neni 2

Fushat e ligjit

1. Ky ligj zbatohet në:

a) lëndët e para dhe produktet ushqimore, duke përfshirë edhe pijet, si dhe në lëndët ndihmëse e shtesat (aditivet) ushqimore që përdoren gjatë procesit teknologjik të prodhimit;

b) përpunimin, ambalazhimin, ruajtjen, transportin, shpërndarjen, pajisjen me certifikatë cilësie e sigurie, tregtimin, si dhe në inspektimin e kontrollin e produkteve ushqimore për konsum njerëzor.

2. Dispozitat e këtij ligji zbatohen nga koha e marrjes në dorëzim të lëndëve të para për përpunim e tregtim.

3. Ky ligj nuk zbatohet për ushqimet që përgatiten në shtëpi, si dhe për duhanin, cigaret dhe medikamentet.

Neni 3

Përkufizimet

Përkufizimet e emërtimeve që përdoren në këtë ligj, përcaktohen si vijon:

1. Ushqim quhet çdo produkt dhe nënprodukt i destinuar për përdorim njerëzor, me përjashtim të prodhimeve farmaceutike.

2. Lëndë e parë ushqimore quhen produktet dhe nënproduktet me origjinë bimore, shtazore dhe minerale (duke përfshirë edhe ujin e pijshëm), që përdoren për përfitimin e produkteve ushqimore.

3. Produkt ushqimor është çdo produkt i prodhuar për konsum njerëzor, duke përdorur lëndë të para me origjinë bimore, shtazore ose minerale, si dhe prej shtesash, me përjashtim të prodhimeve për qëllime mjekësore.

4. Pije konsiderohen uji i pijshëm dhe uji mineral i mbyllur në shishe (me gaz ose pa gaz), lëngjet e frutave, agrumeve, perimeve, rrushit, pijet freskuese, pijet e tjera me bazë ushqimesh të ndryshme, si dhe pijet e përfituara nga ekstraktimi (si kafe, çaj etj.), birra, vera e pijet alkoolike të forta e të buta.

5. Ushqim i freskët (i papërpunuar) quhet çdo produkt me origjinë bimore, shtazore ose minerale i përshtatshëm për përdorim njerëzor në gjendjen e tij natyrore.

6. Shtesë ushqimore (aditive) është çdo substancë natyrore ose artificiale e patentuar, e cila, pavarësisht nga vlerat e saj ushqyese, nuk konsumohet në përgjithësi si ushqim në vetvete. Ajo nuk

përdoret si lëndë e parë ushqimore, por u shtohet produkteve ushqimore gjatë procesit të përgatitjes, prodhimit, trajtimit, ambalazhimit, transportit dhe ruajtjes së ushqimeve që të ndikojë mbi afatin, vlerën ushqimore, përmbajtjen, ngjyrën, shijen ose që t'i japë ndonjë karakteristikë tjetër. Shtesat mbeten në produktet e gatshme dhe prania e tyre nuk mund të mënjanohet, por ato, duke u përdorur brenda normave të lejuara, nuk paraqesin rrezik për shëndetin.

7. Lëndë ndihmëse ushqimore janë ato substanca ushqimore që, krahas lëndëve të para, përdoren si përbërës gjatë prodhimit të ushqimeve, që të plotësojnë kërkesat teknologjike, cilësore dhe vlerën e tij dhe që mbeten në produktin përfundimtar.

8. Lëndë e huaj quhet çdo substancë që ndryshon nga lëndët ndihmëse dhe shtesat, e cila, kur është e pranishme në ushqim, mund të përbëjë rrezik për shëndetin ose të ndryshojë cilësinë dhe përbërjen normale të ushqimit.

9. Nënprodukt ushqimor është çdo produkt dytësor që përftohet gjatë procesit të përpunimit, i cili mund të përdoret për konsum njerëzor ose si ushqim kafshësh, pa ose me përpunim të mëtejshëm.

10. Mbetje ushqimore konsiderohen lëndët që mbeten gjatë përfitimit të produkteve ushqimore dhe që janë të papërdorshme për konsum njerëzor ose për ushqim kafshësh, por që mund të përdoren ose jo për qëllime të tjera. Mbetjet ushqimore në përgjithësi, para se të përdoren, kalojnë në përpunime të tjera të pjesshme ose të plota.

11. Objekte ushqimore konsiderohen tërësia e mjediseve dhe mjeteve në të cilat përftohen, trajtohen, transportohen dhe tregtohen produktet ushqimore.

12. Prodhimtari ushqimore quhet tërësia ose një pjesë e proceseve të pranimit dhe përgatitjes së lëndëve të para, përpunimi i tyre, ambalazhimi i produkteve të gatshme, ruajtja, transporti dhe shpërndarja e produkteve ushqimore për konsum publik.

13. Subjekte ushqimore prodhuese quhen personat fizikë e juridikë që prodhojnë ushqime.

14. Prodhues të produkteve ushqimore quhen personat që punojnë sipas profesionit përkatës në objektet ushqimore.

15. Ambalazh i produkteve ushqimore konsiderohet çdo material që është në kontakt me prodhimin ushqimor, zakonisht i pakonsumueshëm, i cili e mbron atë nga ndotja, infeksionet si dhe nga ndikimet që ulin cilësinë dhe vlerën ushqimore të tij, dhe e bën të përshtatshëm për transport, tregtim e përdorim.

16. Ambalazhimi i ushqimeve është veprimtaria gjatë së cilës porcione të caktuara të produktit e nënproduktit ushqimor vendosen në ambalazhe, me qëllim që përmbajtja të mos mund të ndryshohet pa hapur ose prishur ambalazhin.

17. Njësi tregtare ushqimore janë mjediset që plotësojnë kërkesat ligjore në të cilat ruhen dhe u shiten konsumatorëve prodhimet ushqimore në kushte të përshtatshme sipas llojit të tyre.

18. Shitës i ushqimeve është personi që plotëson kushtet e përcaktuara me ligj e që shet drejtpërdrejt prodhime ushqimore në njësitë tregtare.

19. Konsum publik konsiderohet konsumi i drejtpërdrejtë nga popullsia i prodhimeve ushqimore.

20. Konsumatorë të ushqimeve konsiderohen gjithë personat të cilët janë konsumatorët përfundimtarë të prodhimeve ushqimore.

21. Afati i ruajtjes konsiderohet periudha kohore, gjatë së cilës mbeten të pandryshuara karakteristikat fillestare organo-shqisore, fizike, kimike dhe mikrobiologjike të produktit ushqimor, si dhe vlerat e tyre ushqimore në përgjithësi.

22. Certifikata e cilësisë dhe e sigurisë së ushqimit konsiderohet leja për konsum e ushqimeve ose për përpunim e lëndëve të para, aditiveve, lëndëve ndihmëse mbi bazën e kontrollit tërësor dhe analizave përkatëse.

KREU I KUSHTET E PRODHIMIT TË USHQIMEVE

Neni 4 Subjektet prodhuese

Produktet ushqimore prodhohen nga persona juridikë dhe fizikë të pajisur detyrimisht me lejet përkatëse sipas legjislacionit në fuqi.

Neni 5

Kushtet e vendosjes dhe ndërtimit të objekteve ushqimore.

Objektet ushqimore vendosen në mjediset ku sigurohen kërkesat urbane, të mjedisit, higjieniko-shëndetësore e veterinarë, teknike dhe teknologjike në përputhje me dispozitat në fuqi.

Neni 6

Leja për objektet ushqimore

Leja për ndërtimin dhe zgjerimin e objekteve ushqimore jepet sipas dispozitave në fuqi nga organet e autorizuar me ligj.

Neni 7

Leja për prodhimin e produkteve ushqimore

Leja për ushtrimin e veprimtarisë për prodhimin e produkteve ushqimore jepet nga gjykata, mbështetur në lejet përkatëse të lëshuara nga organet në vartësi të Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit dhe Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit. Subjektet prodhuese kanë të drejtë të prodhojnë në këtë objekt vetëm produktet e miratuara.

Neni 8

Kërkesa tekniko-teknologjike, higjieniko-shëndetësore dhe veterinarë të objekteve ushqimore

Kushtet tekniko-teknologjike, higjieniko-shëndetësore dhe veterinarë, që i plotëson objekti ushqimor për dhënien e lejeve, të sigurojnë cilësinë e produkteve brenda normave të lejuara sipas legjislacionit në fuqi dhe të garantojnë shëndetin e konsumatorit. Këto kushte përcaktohen nga organet përkatëse dhe plotësohen nga subjekti prodhues.

Neni 9

Prodhime të reja ushqimore

Do të cilësohen ato produkte dhe nënprodukte ushqimore, të cilat nuk janë prodhuar ose tregtuar më parë për konsum publik në Shqipëri dhe që kanë karakteristika organo-shqisore, përbërje dhe vlera ushqimore të reja.

Ato janë:

a) plotësisht ose pjesërisht me lëndë të para të reja, të cilat nuk janë përdorur më parë në prodhimin e produkteve ushqimore;

b) me përbërje bazë të ndryshuar dhe emërtim tregtar të ndryshuar;

c) me teknologji prodhimi, që ndryshon cilësisht nga të mëparshmet.

Cilësimi i një produkti të ri bëhet nga organet përkatëse të përcaktuara në këtë ligj.

Neni 10

Lejet e produkteve të reja ushqimore

Çdo produkt i ri ushqimor i prodhuar nga subjektet prodhuese pajiset me leje. Kjo leje, duke u mbështetur në aktet nënligjore, lëshohet mbi bazën e dokumentacionit teknik të miratuar, në të cilin jepen të dhënat e plota për mënyrën e prodhimit, vlerën ushqimore dhe treguesit cilësorë të tij.

Forma e paraqitjes së dokumentacionit teknik dhe procedurat e dhënies së lejeve, si dhe të hartimit e miratimit të standardeve eksperimentale për produktet e reja, përcaktohen me akte nënligjore.

Neni 11

Kërkesat ndaj prodhuesve të produkteve ushqimore

Në objektet ushqimore lejohen të punësohen vetëm personat, gjendja shëndetësore e të cilëve i përgjigjet kërkesave për punën përkatëse dhe që kanë njohuri të mjaftueshme profesionale, të shëndetit publik dhe të higjienës shëndetësore.

Punëdhënësi detyrohet të kujdeset dhe të marrë përsipër kualifikimin profesional të punonjësve, si dhe kontrollin e herëpashershëm të tyre në ekzaminimet mjekësore sipas dispozitave të këtij ligji.

KREU II

LËNDËT E PARA E NDIHMËSE DHE SHITESAT QË PËRDOREN NË PRODHIMIN USHQIMOR

Neni 12

Produktet ushqimore duhet të prodhohen me vlera ushqimore dhe nivele cilësore të përshtatshme për plotësimin e kërkesave të konsumatorëve, sigurimin e shëndetit të tyre dhe mospërhapjen e infeksioneve.

Përdorimi i lëndëve të para e ndihmëse dhe shtesave ushqimore do të bëhet sipas përmbajtjes së neneve të këtij kapitulli.

12.1 Lëndët e para

Për produktet ushqimore do të përdoren lëndë të para e ndihmëse me origjinë bimore, shtazore dhe minerale, të cilat nuk paraqesin rrezik për shëndetin e njeriut dhe që plotësojnë kërkesat higjieniko-shëndetësore, veterinare, ushqyese e cilësore sipas normave dhe legjislacionit në fuqi.

Rregullat teknologjike për trajtimin e lëndëve të para e ndihmëse gjatë marrjes në dorëzim, përpunimit, ambalazhimit, ruajtjes dhe transportit përcaktohen në kodeksin ushqimor, sipas çdo dege të industrisë ushqimore.

Lëndët e para e ndihmëse që përdoren për përpunim, hidhen në prodhim vetëm kur janë të shoqëruara me certifikatat përkatëse për përshtatshmërinë e tyre. Analizat për kontrollin cilësor të lëndëve të para e ndihmëse bëhen sipas metodave standarde në fuqi dhe, në mungesë të tyre, me metoda që rekomandohen nga institucione e organizma ndërkombëtarë. Ky kontroll përcaktohet me akte nënligjore të organeve përkatëse.

12.2 Uji

Në prodhimin dhe përpunimin e produkteve ushqimore e të akullit përdoret vetëm uji i pijshëm, kurse për ftohjen e ushqimeve mund të përdoret bora dhe akulli natyror, por të kushtëzuar me kërkesat e nevojshme higjieniko-shëndetësore.

12.3 Lëndët ndihmëse

Në prodhimet ushqimore përdoren vetëm materialet ndihmëse teknologjike, që plotësojnë kërkesat e legjislacionit në fuqi.

12.4 Shtesat (aditivet)

Në produktet ushqimore përdoren vetëm ato shtesa që përfshihen në kodeksin ushqimor për përdorimin e shtesave, që miratohen nga Ministria e Bujqësisë dhe e Ushqimit dhe Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes së Mjedisit.

Për çdo shtesë të re, që mund të përdoret në prodhimet e vendit ose të importit, ndiqet procedura sipas neneve 10 dhe 12 të këtij ligji.

KREU III

KËRKESAT NDAJ CILËSISË DHE SIGURISË SË USHQIMEVE

Neni 13

Kërkesa të përgjithshme

Produktet dhe nënproduktet ushqimore duhet të plotësojnë kërkesat sipas normave të miratuara ku të specifikohen edhe treguesit cilësorë të detyrueshëm dhe jo të detyrueshëm. Treguesit që kanë lidhje me shëndetin e konsumatorit, duhet t'i përgjigjen detyruesisht normave të miratuara.

Neni 14

Kërkesat për eksport dhe import

Ushqimet për eksport dhe import duhet të plotësojnë treguesit cilësorë sipas normave të miratuara duke respektuar normat ndërkombëtare për sigurinë e ushqimeve, si dhe për infeksionet me karakter përhapës ndër njerëzit, kafshët dhe bimët.

Neni 15

Dokumentacioni i prodhimit

Burimet e karakteristikat e lëndës së parë, të dhënat në fazat e ndryshme të prodhimit dhe treguesit përfundimtarë të produktit të gatshëm pasqyrohen nga prodhuesit në dokumentacionin përkatës nga çdo subjekt që prodhon produkte ushqimore. Organi përkatës miraton formën e dokumentacionit.

Ky dokumentacion, me të dhënat përkatëse, plotësohet dhe ruhet sipas llojit të prodhimit deri në plotësimin maksimal të afatit të garancisë.

Neni 16

Produkt i falsifikuar

Do të konsiderohet çdo produkt, treguesit cilësorë e të sigurisë të të cilit janë modifikuar ose maskuar tërësisht ose pjesërisht.

KREU IV

AMBALAZHIMI DHE MARKETIMI I PRODUKTEVE USHQIMORE

Neni 17

Ambalazhimi

Produktet ushqimore për konsum duhet të jenë të ambalazuara. Disa prodhime, që përdoren kryesisht si lëndë të para, mund të trajtohen të paambalazuara.

Ambalazhimi nuk duhet të jetë i dëmshëm për shëndetin e njeriut. Ai e mbron produktin ushqimor nga ndotja, si dhe nga efektet, që ulin vlerën ushqimore e cilësinë e tij, dhe e bën të përshtatshëm për transport, tregtim e përdorim.

Ambalazhimi i produktit ushqimor duhet të sigurojë që produkti ushqimor (brenda afateve të caktuara) të mos ndryshojë pa e hapur ose pa e prishur ambalazhin.

Produktet ushqimore ambalazhohen sipas natyrës së tyre në njësi me madhësi të ndryshme sipas nevojave të konsumatorëve, në përputhje me legjislacionin ushqimor ose me marrëveshjet ndërmjet palëve kontraktuese.

Neni 18

Marketimi dhe pasqyrimi i të dhënave

Marketim i i ushqimeve do të konsiderohen fjalët, numrat, shpjegimet tregtare, emrat e firmave, shifrat, vizatimet, vultat dhe shenjat, të cilat vendosen mbi produkt, ambalazh, etiketë, unazë, pjesë metalike, konteniere ose mbi shënimet e kontingjentit të mallit.

Marketimi bëhet për informim dhe për efekt kontrolli.

Marketimi i ushqimeve sipas llojit të tij duhet të përfshijë:

a) Emërtimin e produktit ushqimor i cili, përveç gjuhës shqipe, mund të shprehet edhe në gjuhë të tjera. Emërtimi i saktë i produktit nuk zëvendësohet as nga markat tregtare, emri i firmës dhe as nga një emërtim i ri i krijuar, me anën e të cilit mund të mashtrohet konsumatori;

b) emrin e prodhuesit;

c) peshën neto ose vëllimin e produktit ushqimor;

d) datën e prodhimit;

e) datën e skadimit të afatit të ruajtjes së cilësisë;

f) lëndët e para, lëndët ndihmëse dhe shtesat që përdoren për prodhimin e produktit ushqimor; shtesat shënohen sipas rendit zbritës të sasisë së shtënë;

g) kushtet e veçanta të ruajtjes, si dhe rekomandimet për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimor;

gj) prodhimet blegtorale mbajnë vulën e inspektimit veterinar drejtpërdrejt mbi produkt ose në ambalazhin e tyre.

Neni 19

Reklama

Të dhënat që jepen gjatë reklamave të produkteve ushqimore, të jenë në përputhje me përmbajtjen e neneve të këtij ligji.

Reklama e produktit ushqimor bëhet vetëm pasi organet kompetente të kenë dhënë të drejtën e prodhimit dhe të tregtimit të këtij produkti.

Neni 20

Ambalazhimi i produkteve ushqimore të importuara

Produktet ushqimore mund të ambalazhohen dhe të shpërndahen në Shqipëri, vetëm nëse treguesit e tyre janë në përputhje me dispozitat dhe akteve nënligjore të nxjerra prej këtij ligji.

KREU V

RUAJTJA, TRANSPORTI, SHPËRNDARJA DHE TREGTIMI I PRODUKTEVE USHQIMORE

Neni 21

Ruajtja dhe transporti

Lëndët e para dhe produktet e gatshme ushqimore ruhen në mjedise të përshtatshme dhe transportohen me mjete të posaçme në përputhje me llojin e prodhimit.

Mjediset e ruajtjes dhe mjetet e transportit duhet të plotësojnë kushtet për mbrojtjen e lëndëve të para dhe produkteve të gatshme ushqimore nga ndryshimet negative të vlerave ushqimore dhe treguesve të tyre cilësorë, nga ndotjet, infeksionet, ndikimet e motit, dëmtime të tjera dhe prishja.

Kërkesat e përgjithshme për ruajtjen dhe transportimin e lëndëve të para dhe produkteve të gatshme ushqimore përcaktohen me rregullore të veçantë, që përgatitet nga organet përkatëse të Ministrisë së Bujqësisë e Ushqimit dhe Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit.

Neni 22

Shpërndarja dhe tregtimi i prodhimeve ushqimore

Shpërndarja e prodhimeve ushqimore do të konsiderohet dërgimi i tyre nga vende të tjera në rrjetin tregtar për konsum publik dhe për eksport.

Produktet ushqimore shpërndahen, tranzitohen, mbahen në ruajtje në rrjetin e tregtisë dhe tregtohen në kushte që të garantojnë cilësinë e sigurinë e tyre sipas akteve nënligjore.

Shitësi është i detyruar të informojë blerësin për të gjitha kërkesat e tij që lidhen me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit që është vendosur në shitje.

Trajtimi i produkteve ushqimore në rrjetin e tregtisë përcaktohet me dispozita të veçanta nga organet përkatëse.

Neni 23

Prodhimet e kuzhinës

Prodhimet e kuzhinës joshtëpiake i nënshtrohen të gjitha kërkesave të parashikuara në këtë ligj. Përgatitja dhe trajtimi i tyre bëhet në përputhje me rregullat dhe dispozitat e paraqitura në aktet nënligjore të posaçme.

Neni 24
Afati i garancisë

Produkti ushqimor, të cilit i ka kaluar afati i garancisë i shënuar në etiketë ose mbi anbalazh, hiqet nga shpërndarja dhe, në rastet kur ky produkt është ende i përshtatshëm për konsum publik, shpërndahet me leje rivlerësimi, duke zgjatur afatin e garancisë (për një periudhë të shkurtër që caktohet me akt nënligjor), por si produkt me cilësi më të ulët dhe me çmim të reduktuar. Procedurat e rivlerësimit bëhen me akte nënligjore të veçanta.

KREU VI
KONTROLI I PRODUKTEVE USHQIMORE NGA VETË PRODHUESIT

Neni 25
Kontrolli i produkteve nga prodhuesi

Prodhuesi është i detyruar të kontrollojë e të deklarojë cilësinë dhe sigurinë e produkteve ushqimore në të gjitha hallkat e prodhimit, si dhe në produktin e gatshëm, në përputhje me teknologjitë dhe llojshmëritë e tyre, dhe përgjigjet për garantimin e sigurisë së ushqimeve që prodhon.

Prodhuesi kontrollon cilësinë e produkteve në laboratorin e tij ose, në mungesë, në laboratorë të tjerë të akredituar, njofton, defektet, si dhe merr të gjitha masat e nevojshme për t'i mënjeluar ato.

Neni 26
Dokumentacioni teknik

Produktet ushqimore shpërndahen të shoqëruara me dokumentacionin përkatës, ku përfshihen detyrimisht fletanaliza, vetëm kur vlerat ushqimore, treguesit cilësorë dhe të sigurisë janë në përputhje me dokumentacionin teknik, legjislacionin në fuqi. Metodatat e analizave të jenë të miratuara sipas ligjeve në fuqi.

Neni 27
Procedurat e kontrollit të cilësisë dhe sigurisë së produkteve ushqimore

Procedurat për kontrollin e cilësisë e sigurisë së produkteve të prodhuesi vendosen sipas standardeve apo nga organet përkatëse të caktuara.

Neni 28
Vlerësimi i produkteve të reja

Për vlerësimin e produkteve të reja mostra dhe dokumentacioni paraqiten në Ministrinë e Bujqësisë dhe të Ushqimit e cila, duke e bashkërenduar punën me Ministrinë e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit, ngarkojnë institucionet e tyre për vlerësimin e produkteve. Vlerësimi bëhet mbi bazën e analizave për treguesit organo-shqisorë, fiziko-kimikë, mikrobiologjikë, toksikologjikë, radioaktivë etj., tregues këta që garantojnë sigurinë dhe cilësinë e ushqimeve.

Shpenzimet për analizat dhe vlerësimet e produktit të ri përballohen nga zotëruesi i produktit.

Vlerësimet e mëtejshme të produktit të ri, gjatë kohës kur fillon të prodhohet, bëhen sipas neneve të këtij kapitulli.

KREU VII
KONTROLI SHETETËROR I USHQIMIT

Neni 29
Organet shtetërore të kontrollit

Organet shtetërore të kontrollit të ushqimit janë:

- Inspektorati i ushqimit dhe inspektorati veterinar pranë Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit.

- Inspektorati sanitar pranë Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit.

Neni 30

Detyrat e kontrollit

Organet e kontrollit shtetëror kanë për detyrë të përcaktojnë nëse produktet ushqimore, që përfshihen në këtë ligj, si dhe njerëzit, objektet, materialet që janë në kontakt me to gjatë prodhimit, ruajtjes, transportit dhe tregtimit, zbatojnë normat e akteve ligjore e nënligjore që kanë të bëjnë me mbrojtjen e shëndetit dhe interesave të konsumatorit, si dhe një konkurrencë të ndershme tregu.

Inspektimi përfshin të gjitha ushqimet e prodhuara, lëndët e para dhe ndihmëse si dhe ato që tregtohen, pavarësisht se ku janë prodhuar.

Inspektimi përfshin të gjitha fazat e prodhimit, të ushqimit, ruajtjes, shpërndarjes, tregtimit dhe ushqimin social.

Neni 31

Fushat e veprimit të kontrollit

Kontrolli ushqimor shtetëror ushtrohet mbi:

- a) lëndët e para, shtesat, lëndët ndihmëse teknologjike dhe materialet pakëtuese të ushqimeve;
- b) produktet ushqimore të ndërmjetme dhe të gatshme;
- c) të gjithë personat, objektet dhe materialet që gjatë përdorimit prekin ushqimet;
- d) materialet, pajisjet dhe proceset që përdoren për pastrim, dezinfektim, desinsektim dhe deratizim;
- e) proceset, linjat dhe pajisjet që përdoren për prodhimin e ushqimeve;
- f) paketimin dhe marketimin, si dhe përshtatshmërinë e tij ndaj produktit përkatës;
- g) manipulimin, kushtet e ruajtjes dhe tregtimit të ushqimeve;
- h) sistemin e kontrollit të cilësisë dhe sigurisë së prodhimit;
- k) dokumentacionin për prodhimin dhe tregtimin e produkteve.

Neni 32

Inspektorët

32.1

Inspektimi i ushqimeve kryhet nga persona të autorizuar nga organet shtetërore të kontrollit.

32.2

Gjatë inspektimit, personat e autorizuar mund të marrin mostra falas, në sasi të përcaktuara sipas metodikave të miratuara për ekzaminim. Mostrat analizohen në laboratorët përkatës të përcaktuar nga organet shtetërore të kontrollit.

Në përfundim inspektori jep certifikatën e cilësisë e sigurisë dhe mban përgjegjësi ligjore.

32.3

Inspektorët për kontroll duhet t'i mbajnë sekrete të dhënat e prodhimit ose të procesit, të cilat i tregohen atij gjatë kontrollit.

Neni 33

Përgjegjësitë për kontrollin ushqimor

33.1

Inspektorati ushqimor kontrollon:

a) Lëndët e para (përveç atyre që ky ligj i jep në kompetencë inspektoratit veterinar), shtesat, lëndët ndihmëse teknologjike, si dhe produktet e gatshme, nga pikëpamja e treguesve cilësorë të deklaruar dhe të miratuar.

b) Objektet, proceset, linjat dhe pajisjet që përdoren për prodhimin e ushqimeve nga pikëpamja teknologjike.

- c) Kushtet e paketimit dhe të marketimit (etiketimit).
- d) Kushtet teknologjike të manipulimit, transportit e ruajtjes.
- e) Sistemin e kontrollit të cilësisë nga prodhuesi.
- f) Dokumentacionin tekniko-teknologjik.

33.2

Inspektorati veterinar kontrollon nga pikëpamja sanitaro-veterinare:

- a) Lëndët e para, ushqimet e freskëta (të papërpunuara), produktet e nënproduktet dhe mbetjet ushqimore me origjinë shtazore.
- b) Objektet ushqimore ku prodhohen dhe përpunohen ushqimet me origjinë shtazore.
- c) Mjetet e transportit, mjediset e ruajtjes e të magazinimit të ushqimeve me origjinë shtazore.
- d) Tregjet ku tregtohen prodhimet e freskëta (të papërpunuara) me origjinë shtazore.

33.3

Inspektorati sanitar kontrollon:

- a) Zbatimin e normave higjieniko-shëndetësore të objekteve dhe personelit ku prodhohen, ruhen, transportohen e tregtohen produkte me origjinë bimore e shtazore dhe rrjetin e ushqimit social.
- b) Zbatimin e normave higjienike për produktet ushqimore me origjinë bimore, si dhe të ujit të pijshëm.

Neni 34

Përgjegjësitë për lëshimin e certifikatës së cilësisë e sigurisë së ushqimeve

- a) Produktet bimore, lëndë e parë, lëndët ndihmëse dhe produktet e gatshme analizohen për treguesit cilësorë nga inspektorati ushqimor dhe për treguesit shëndetësorë nga inspektorati sanitar-shtetëror, i cili jep edhe certifikatën përfundimtare.
- b) Produktet shtazore të papërpunuara pajisen me certifikatë nga inspektorati veterinar.
- c) Produktet shtazore të përpunuara analizohen për treguesit cilësorë nga inspektorati ushqimor dhe për treguesit sanitaro-veterinarë nga inspektorati veterinar, i cili jep edhe certifikatën përfundimtare.
- d) Uji i pijshëm, si dhe uji që përdoret në industrinë ushqimore, analizohen dhe pajisen me certifikatë nga inspektorati sanitar shtetëror.
- e) Teknologjitë e prodhimit të produkteve ushqimore certifikohen dhe ricertifikohen nga inspektorati ushqimor.

Neni 35

Qendra e referencës

Qendra të referencës së kontrollit të ushqimeve në territorin e Republikës së Shqipërisë janë:

- Instituti i Kërkimeve të Ushqimit.
- Instituti i Kërkimeve Veterinare.
- Instituti Kërkimor i Higjienës dhe Epidemiologjisë.

Në vartësi metodike shkencore të këtyre instituteve janë të gjithë laboratorët e rrjetit sipas përkatësisë.

Neni 36

Bordi Kombëtar i Kontrollit të Ushqimeve

36.1

Pranë Këshillit të Ministrave ngrihet Bordi Kombëtar i Kontrollit të Ushqimeve nën vartësinë e drejtpërdrejtë të Kryetarit të Këshillit të Ministrave.

36.2

Bordi Kombëtar i Kontrollit të Ushqimeve është organ këshillimor e koordinues për zbatimin e këtij ligji.

36.3

Bordi Kombëtar i Kontrollit të Ushqimeve përbëhet nga njëmbëdhjetë anëtarë, si vijon:

1. Drejtori i Drejtorisë së Cilësisë dhe Inspektimit të Ushqimeve pranë Ministrisë së

Bujqësisë dhe Ushqimit.

2. Drejtori i Drejtorisë së Shërbimeve Veterinare pranë Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit.
3. Shefi i Sektorit të Higjienës dhe Inspektoratit Sanitar Shtetëror pranë Ministrisë së Shëndetësisë dhe të Mbrojtjes së Mjedisit.
4. Drejtori i Drejtorisë së Standardizimit dhe Cilësisë.
5. Kryetari i Shoqatës së Konsumatorëve të Shqipërisë.
6. Pesë anëtarë, ekspertë për kontrollin ushqimor të propozuar nga Ministria e Bujqësisë dhe e Ushqimit dhe Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes së Mjedisit.
7. Kryetar i Bordit Kombëtar të Kontrollit të Ushqimeve është ministri i Bujqësisë dhe i Ushqimit.

KREU VIII KUNDËRVAJTJET ADMINISTRATIVE

Neni 37 **Shkeljet administrative**

Shkeljet e dispozitave të këtij ligji, kur nuk përbëjnë vepër penale, trajtohen si kundërvajtje administrative:

- 37.1
Prodhimi i produkteve ushqimore pa lejet përkatëse sipas neneve 5,6,7 e 10.
- 37.2
Mosplotësimi i kushteve të vendosjes, kërkesave tekniko-teknologjike, higjieno-sanitare e veterinare të objekteve ushqimore, si dhe të kërkesave ndaj prodhuesve, sipas neneve 8 e 11.
- 37.3
Përdorimi i lëndëve të para, ujit, lëndëve ndihmëse dhe shtesave që nuk plotësojnë kërkesat për prodhimin e produkteve ushqimore në përputhje me nenet 12, 12.1, 12.2, 12.3 e 12.4.
- 37.4
Mosrespektimi i treguesve të detyrueshëm të cilësisë dhe sigurisë së ushqimeve sipas neneve 13 e 14.
- 37.5
Falsifikimet në prodhimin e produkteve ushqimore në lëndët e para, ndihmëse, shtesat etj. në përputhje me nenin 16.
- 37.6
Mosrespektimi i kërkesave të ambalazhimit, marketimit dhe reklamës së produkteve ushqimore në përputhje me nenet 17, 18, 19 e 20.
- 37.7
Mosrespektimi i rregullave të ruajtjes, transportit, shpërndarjes dhe tregtimit të produkteve ushqimore në përputhje me nenet 21, 22 e 23.
- 37.8
Kalimi i afatit të përdorimit (të garancisë) të produkteve ushqimore në përputhje me nenin 24.
- 37.9
Moskryerja e kontrollit të produkteve ushqimore nga ana e prodhuesit në përputhje me nenin 25.
- 37.10
Mosshoqërimi i produktit ushqimor me dokumentacionin përkatës dhe me fletanalize në përputhje me nenin 26.

Neni 38 **Ndëshkimet**

Për kundërvajtjet administrative të parashikuara në nenin 37 të këtij ligji, nga organet e kontrollit jepen ndëshkimet si më poshtë:

38.1

Për shkeljet e parashikuara në pikën 1, gjoba është deri në 200 000 lekë. Sipas rastit merren edhe këto masa: mbyllja e veprimtarisë, bllokimi i mallit deri në plotësimin e kërkesave të shprehura në ligj.

38.2

Për shkeljet e parashikuara në pikën 2 masa e gjobës është deri në 100 000 lekë, deri në mbyllje të veprimtarisë.

38.3

Për shkeljet e parashikuara në pikat 3 e 4, masa e gjobës është deri në 100 000 lekë, bllokim prodhimi, sekuestrim ose asgjësim. Asgjësimi bëhet kur nuk plotësohen normat e sigurisë së përdorimit.

38.4

Për shkeljet e parashikuara në pikën 5 masa e gjobës është deri në 500 000 lekë. Sipas rastit malli bllokohet ose asgjësohet.

38.5

Për shkeljet e parashikuara në pikën 6 masa e gjobës është deri në 500 000 lekë. Mallrat ushqimorë bllokohen deri në plotësimin e kërkesave të shprehura në ligj.

38.6

Për shkeljet e parashikuara në pikën 7 masa e gjobës është deri në 50 000 lekë.

38.7.

Për shkeljet e parashikuara në pikën 8, masa e gjobës është deri në 500 000 lekë. Sipas rastit malli bllokohet, sekuestrohet ose asgjësohet.

38.8

Për shkeljet e parashikuara në pikën 9 e 10 masa e gjobës është deri në 100 000 lekë. Në rast përsëritjeje mbyllet veprimtaria.

38.9

Masa minimale e gjobës është 5 000 lekë.

Neni 39

Procedurat e kundërvajtjes administrative

39.1

Kanë të drejtë të vendosin masa administrative organet shtetërore të kontrollit të produkteve ushqimore të përcaktuara në nenin 29 të këtij ligji.

39.2

Kundër vendimit të dënimit të dhënë nga inspektori mund të bëhet ankim me shkrim, brenda 5 ditëve nga dita e shpalljes ose e njoftimit të drejtuesit të organit të kontrollit në rreth ose te drejtori i organit të kontrollit në ministrinë përkatëse.

Mënyra e ankimit dhe ekzekutimit të masës administrative bëhet në përputhje me ligjin nr.7697, datë 7.4.1993 “Për kundërvajtjet administrative”.

39.3

Kur organet e kontrollit të ushqimeve kërkojnë ndihmë për shkak të zbatimit të detyrës të ngarkuar me ligj, mbështeten nga organet e ruajtjes së rendit, policisë doganore dhe tatimore.

Neni 40

Shfuqizimet

1. Në ligjin nr.7674, datë 23.2.1993 “Për shërbimin dhe inspektoratin veterinar” në funksion të realizimit të ligjit për ushqimin, shfuqizohen si më poshtë:

a) Neni 79 shfuqizohet.

b) Në neni 95 shfuqizohet ekstrakti “... dhe njerëzit. Për këto të fundit bashkëpunon me Institutin e Higjienës dhe Epidemiologjisë”.

2. Në ligjin nr.7643, datë 2.12.1992 “Për Inspektoratin Sanitar Shtetëror” shfuqizohet neni 20. Në vend të tij zbatohen kërkesat e neneve 32.2, 33.3 dhe 34 të këtij ligji.

3. Në ligjin nr.7630, datë 28.10.1992 “Për standardizimin dhe cilësinë” detyrat dhe të drejtat e

Drejtorisë së Standardeve e të Cilësisë dhe degëve të saj në rrethe, për zbatimin e standardeve dhe kontrollin e cilësisë, të përcaktuara në disa nene të këtij ligji, i kalojnë organeve të caktuara me këtë ligj.

4. Shfuqizohen të gjitha aktet nënligjore të dala më parë që janë në kundërshtim me këtë ligj.

KREU IX DISPOZITA TË FUNDIT

Neni 41

Ngarkohet Këshilli i Ministrave dhe ministritë përkatëse të nxjerrin vendime, urdhëresa, udhëzime e rregullore për zbatimin e këtij ligji.

Neni 42

Ky ligj hyn në fuqi 15 ditë pas botimit në Fletoren Zyrtare.

Shpallur me dekretin nr.1127, datë 16.6.1995 të Presidentit të Republikës së Shqipërisë, Sali Berisha