L I G J
Nr. 9441, datë 11.11.2005

PËR PRODHIMIN, GRUMBULLIMIN, PËRPUNIMIN DHE TREGTIMIN E QUMËSHTIT DHE TË PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI

(Ndryshuar me ligjet nr. 9863, datë 28.1.2008; nr. 10137, datë 11.5.2009)
(i përditësuar)

Në mbështetje të neneve 78 dhe 83 pika 1 të Kushtetutës, me propozimin e Këshillit të Ministrave,

K U V E N D I
I REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

V E N D O S I:

KREU I
DISPOZITA TË PËRGJITHSHME

Neni 1
Qëllimi

Ky ligj ka për qëllim:

Të sigurojë prodhimin e qumështit në ferma, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit të papërpunuar, të qumështit për konsum dhe të produkteve me bazë qumështi, prodhimin dhe tregtimin me cilësi të kontrolluar, sipas kërkesave dhe standardeve të tregut të brendshëm dhe të jashtëm.

Të realizojë kontroll për pajisjen me licencë të fermave të prodhimit të qumështit dhe të qendrave të grumbullimit, standardizimit dhe përpunimit të tij.

Të garantojë sigurinë e konsumatorit për qumështin dhe produktet me bazë qumështi.

Neni 2
Fusha e zbatimit

Objekt i zbatimit të këtij ligji janë:

Fermat prodhuese, qendrat e grumbullimit, të standardizimit dhe përpunimit të qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi.

Lënda e parë, qumësht i papërpunuar, qumësht për konsum, produktet me bazë qumështi dhe shtesat (aditivët).

Ambalazhimi, etiketimi, magazinimi, transporti dhe kontrolli i qumështit për konsum njerëzor dhe i produkteve me bazë qumështi.

Neni 3
Përkufizime

Për qëllimet e këtij, ligji termat e mëposhtëm kanë këtë kuptim:

"Fermë qumështi" është vendi ku mbarështohen një ose më shumë lopë, buallica, dhi ose dele, prej të cilave përftohet qumështi.

"Prodhues qumështi" është një individ apo grup individësh, që ka/kanë nën kontroll prodhimin e të paktën tri lopëve ose të paktën 50 litrave qumësht në ditë, i cili i shitet një qendre grumbullimi a përpunimi.

"Qendër grumbullimi" është vendi ku grumbullohet qumështi i papërpunuar dhe ku, sipas rastit, qumështi ftohet dhe/ose filtrohet.

"Qendër standardizimi" është vendi ku qumështit të papërpunuar mund t'i bëhet skremimi ose mund t'i ndryshohet përmbajtja e përbërësve natyrorë të tij. Kjo qendër duhet të jetë veç nga qendrat e grumbullimit dhe ato të përpunimit.

"Qendër përpunimi" është vendi ku qumështi dhe/ose nënproduktet e tij trajtohen, përpunohen, paketohen dhe/ose ambalazhohen.

"Organe përgjegjëse" janë Ministria e Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit dhe Ministria e Shëndetësisë, me strukturat e tyre përkatëse.

"Trajtim termik" është trajtimi i qumështit të papërpunuar nëpërmjet ngrohjes, që sjell menjëherë një reaksion negativ të testit përkatës të miratuar.

"Termizim" është ngrohja e qumështit të papërpunuar për 15 sekonda në një temperaturë ndërmjet 57 gradë C dhe 68 gradë C.

Pas këtij trajtimi, testi përkatës i miratuar duhet të japë rezultat pozitiv.

"Paketim" është futja e qumështit ose e produkteve me bazë qumështi në materiale, që sigurojnë mbrojtjen e produktit nga ndotja, nga infeksionet, si dhe nga ndikimet, të cilat ulin cilësinë dhe vlerën ushqimore të tij dhe e bëjnë të përshtatshëm për ambalazhimin, nëse më pas i nënshtrohen magazinimit, transportit, tregtimit a përdorimit.

"Ambalazhim" është procesi i vendosjes së një ose më shumë produkteve, të paketuara ose jo, në ambalazh.

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

12. "Enë hermetikisht e mbyllur" është ena e destinuar për mbrojtjen e produktit kundrejt depërtimit të mikroorganizmave, gjatë dhe pas trajtimit në temperaturë.

13. "Qumësht i papërpunuar" është produkti i përftuar nga sekretimi i gjendrave të qumështit të një ose më shumë lopëve, deleve, dhive apo buallicave, i cili nuk është ngrohur mbi 40 gradë C dhe që nuk i është nënshtruar asnjë veprimi me efekt të ngjashëm.

14. "Qumësht i destinuar për prodhimin e produkteve me bazë qumështi" është qumështi i përpunuar, i lëngshëm ose i ngrirë, i përftuar nga qumështi i papërpunuar, që i është nënshtruar një trajtimi termik ose termizimit dhe që mund të ketë ndryshuar përbërjen e tij, me kusht që ky ndryshim të ketë ndikuar në shtimin dhe/ose heqjen e përbërësve natyrorë.

15. "Qumësht për konsum" është qumështi i përftuar nëpërmjet trajtimit termik dhe që plotëson kushtet e përcaktuara në këtë ligj, i destinuar për shitje te konsumatori, qoftë individ apo kolektiv.

16. "Produkte me bazë qumështi" janë:

produkte qumështi, të përftuara vetëm prej qumështit me shtesa të lëndëve të nevojshme për prodhimin e tyre, deri në masën që këto nuk zëvendësojnë, pjesërisht a plotësisht, përbërësit natyrorë të qumështit;

b) produkte të përbëra të qumështit, ku përbërësit natyrorë të qumështit nga shtesat e tjera nuk zëvendësohen dhe nuk nevojitet të zëvendësohen.

Në këto produkte, qumështi ose një produkt i tij përbën pjesën kryesore për nga sasia dhe për nga vetitë e produktit.

17. "Këshilli i Ekspertëve të Qumështit" është organi këshillimor i Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit.

18. "Licencë për tregtimin e qumështit" është licenca për tregtimin e qumështit të papërpunuar nga një fermë e kontrolluar qumështi në qendrat e grumbullimit, të standardizimit dhe të përpunimit.

19. "Licencë për qendër grumbullimi të qumështit" është licenca për vënien në përdorim të një qendre të kontrolluar grumbullimi të qumështit.

20. "Licencë për qendër standardizimi të qumështit" është licenca për vënien në përdorim

të një qendre të kontrolluar standardizimi të qumështit.

21. "Licencë për qendër përpunimi të qumështit" është licenca për vënie në përdorim të një qendre të kontrolluar përpunimi ose trajtimi të qumështit.

Neni 4

Subjektet

(Ndryshuar pika 2 me ligjin nr. 10137, datë 11.5.2009)

1. Të gjithë personat fizikë dhe juridikë, vendas dhe të huaj, të cilët ushtrojnë veprimtari në prodhimin, grumbullimin, standardizimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe produkteve me bazë qumështi, u nënshtrohen kërkesave të këtij ligji.

2. Veprimtaritë e përmendura në pikën 1 të këtij neni përfshihen në kategorinë II.1 shtojcës së ligjit për licencat. Licencimi i këtyre veprimtarive, për çdo operator e për çdo stabiliment, bëhet sipas ligjit për licencat.

KREU II

KËRKESAT PËR PAJISJE ME LICENCË

Neni 5

Licencë për tregtim qumështi

Një fermë qumështi pajiset me licencë tregtimi kur plotëson kërkesat e shtojcës A të këtij ligji me titull "Kërkesat për pranimin e qumështit të papërpunuar në qendrat e përpunimit".

Neni 6

Licencë për qendër grumbullimi

Licenca për qendër grumbullimi jepet kur plotësohen kushtet e krerëve I, II e III të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

Neni 7

Licencë për qendër standardizimi

Licenca për qendër standardizimi jepet kur plotësohen kushtet e krerëve I, II dhe IV të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

Neni 8

Licencë për qendër përpunuese

Licenca për qendër përpunuese jepet kur plotësohen kushtet e krerëve I, II, V dhe VI të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

Neni 9

Organet përgjegjëse për dhënien e licencave

(Shfuqizuar me ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008)

KREU III
QUMËSHTI I PAPËRPUNUAR

Neni 10
Kërkesa për qumështin e papërpunuar

Qumështi i papërpunuar, që destinohet për prodhimin e qumështit për konsum dhe të produkteve me bazë qumështi, grumbullohet në përputhje me dispozitat e krerëve I, II dhe III të shtojcës A, që i bashkëlidhet këtij ligji. Normat e grumbullimit të qumështit të papërpunuar përcaktohen me vendim të Këshillit të Ministrave.

Qumështi i përftuar nga kafshë në dukje të shëndetshme, që u përkasin tufave, zyrtarisht ose jo të prekura nga tuberkulozi apo bruceloza, përdoret për prodhimin e qumështit për konsum, të trajtuar termikisht, ose për prodhimin e produkteve me bazë qumështi, vetëm pasi t'i jetë nënshtruar përpunimit termik nën kontrollin e Inspektoratit Veterinar.

Për qumështin e deles dhe të dhisë, që destinohet për eksport, kryhet trajtimi termik në vend ose në pikën më të afërt përpunuese.

Qumështi i përftuar sipas pikës 2 të këtij neni grumbullohet dhe transportohet për në destinacion në enë të mbyllura, të etiketuara dhe me dokumentin shoqërues përkatës.

Neni 11
Shitja e qumështit të papërpunuar nga fermat e prodhimit të qumështit

Prodhuesi i qumështit lejohet të tregtojë qumështin e prodhuar në fermën e tij, në rast se është pajisur paraprakisht me licencë tregtimi nga organet kompetente.

Qumështi i këtij prodhuesi duhet të plotësojë kërkesat e dispozitave të përcaktuara në nenin 10 të këtij ligji.

3. Qumështi lëndë e parë lejohet të tregtohet vetëm kur i është nënshtruar një përpunimi termik në qendrat e pajisura me licencë për këtë qëllim.

KREU IV
QUMËSHTI PËR KONSUM

Neni 12
Kërkesa për qumështin për konsum

Qumështi për konsum përftohet nga qumësht i papërpunuar, i prodhuar në përputhje me nenin 10 të këtij ligji, që plotëson kërkesat si më poshtë:

pastrimi fizik i qumështit të jetë bërë sipas përcaktimit të shkronjës "d" të kreut V shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji;

qumështi i lopës të ketë:

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

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;

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

2. Kërkesat teknike për prodhimin e qumështit për konsum përcaktohen me vendim të Këshillit të Ministrave.

3. Veprimtaria në qendrat e grumbullimit, të standardizimit dhe përpunimit të qumështit ushtrohet me licencë, sipas kërkesave të përcaktuara në kreun II të këtij ligji dhe në shtojcën B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

4. Qumështi për konsum duhet të përmbushë kërkesat e sigurisë, të përcaktuara në nenin 16 të këtij ligji. Kërkesat për ngarkesat mikrobike përcaktohen me vendim të Këshillit të Ministrave.

5. Kërkesat për treguesit cilësorë për qumështin për konsum përcaktohen me vendim të Këshillit të Ministrave.

Neni 13

Qumështi për konsum që tregtohet duhet të plotësojë këto kushte:

a) të jetë paketuar dhe etiketuar sipas neneve 18, 19 dhe 20 të këtij ligji;

b) të magazinohet dhe transportohet sipas neneve 21 dhe 22 të këtij ligji;

c) të shoqërohet gjatë transportimit me një dokumentacion shoqërues, në të cilin përcaktohet qartë edhe lloji i përpunimit termik.

KREU V
PRODUKTE ME BAZË QUMËSHTI

Neni 14

Qumështi i papërpunuar për prodhimin e produkteve me bazë qumështi

Qumështi i papërpunuar ose i termizuar, që përdoret për prodhimin e produkteve me bazë qumështi, duhet të përmbushë këto kushte:

të jetë në përputhje me nenin 10 të këtij ligji;

b) qendrat e grumbullimit ose të standardizimit, nëpër të cilat kalon qumështi i papërpunuar, të jenë të pajisura me licencë, sipas kërkesave të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji;

c) të jetë etiketuar, magazinuar e transportuar sipas neneve 18, 19, 21 dhe 22 të këtij ligji.

Neni 15

Kërkesat për tregtimin e produkteve me bazë qumështi

Produktet me bazë qumështi, të prodhuara nga qumështi, që plotëson kërkesat e nenit 10, ose nga një produkt tjetër qumështi, tregtohen kur:

a) prodhohen në një qendër përpunimi, të pajisur me licencë përkatëse, sipas ligjit nr.7941, datë 31.5.1995 "Për ushqimin" dhe kërkesave të krerëve I, II, III dhe VI të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji;

b) të jenë në përputhje me normat për përmbajtjen, cilësinë dhe sigurinë ushqimore për qumështin e konsumit dhe produktet me bazë qumështi, të përcaktuara me vendime të Këshillit të Ministrave;

c) paketohen e ambalazhohen në përputhje me nenin 18 të këtij ligji dhe, nëse janë në formë të lëngshme e të destinuara për shitje te konsumatori, duhet të plotësojnë kërkesat për paketim dhe ambalazhim, të përcaktuara në pikën 1 të kreut VII të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji;

ç) etiketohen sipas nenit 19 të këtij ligji;

d) magazinohen e transportohen sipas neneve 21 e 22 të këtij ligji;

dh) i nënshtrohen një përpunimi termik gjatë prodhimit ose të jenë prodhuar nga produkte, që i janë nënshtruar, paraprakisht, një përpunimi termik, në kushte të mjaftueshme për të plotësuar kriteret higjieno-veterinare dhe higjieno-sanitare, për garantimin e sigurisë ushqimore në produktin përfundimtar;

e) janë prodhuar me shtesa ushqimore, të përcaktuara vetëm për konsumin njerëzor, sipas

nenit 16 të këtij ligji.

ë) plotësojnë kërkesat e pikës 3 të nenit 13 të këtij ligji për dokumentet shoqëruese.

Neni 16

Përpunimi i produkteve me bazë qumështi me shtesa ushqimore

Nëse në qendrat e përpunimit të qumështit bëhet prodhimi i produkteve me bazë qumështi me shtesa të tjera ushqimore, këto të fundit duhet të jenë të miratuara, sipas kreut II të ligjit "Për ushqimin".

Gjatë procesit të prodhimit të respektohen rregullat higjieno-sanitare, higjieno-veterinare dhe tekniko-teknologjike, të përcaktuara në shtojcat, që i bashkëlidhen këtij ligji.

Neni 17

Mbetjet në qumësht dhe në produktet me bazë qumështi

Organi përkatës përgjigjet për hartimin dhe zbatimin e programit për testimin dhe mbikëqyrjen sistematike të qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi. Ky program siguron që mbetjet e substancave, me veprim farmakologjik ose hormonal, si antibiotikët, pesticidet, detergjentët dhe të tjera, nuk i kalojnë kufijtë e përcaktuar në legjislacionin përkatës.

Qumështi ose produktet me bazë qumështi, me përmbajtje më të lartë të mbetjeve të substancave të përmendura në pikën 1 të këtij neni, ndalohet të përdoren për konsum njerëzor.

KREU VI

AMBALAZHIMI DHE ETIKETIMI

Neni 18

Paketimi dhe ambalazhimi i qumështit dhe i produkteve me bazë qumështi kryhen sipas nenit 17 të ligjit "Për ushqimin" dhe kreut VII të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

Neni 19

Etiketimi i qumështit dhe i produkteve me bazë qumështi bëhet në përputhje me nenin 18 të ligjit "Për ushqimin" e me aktet nënligjore në zbatim të tij, si dhe kreut IX të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

Neni 20

Vula e prodhuesit

Qumështi dhe produktet me bazë qumështi i nënshtrohen vendosjes së vulës së prodhuesit, veprim i cili realizohet në fabrikë, në çastin e prodhimit ose menjëherë pas tij.

Vendosja e vulës, forma dhe përmbajtja e saj bëhen sipas përcaktimeve të kreut VIII të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

KREU VII

PAJISJET, MJEDISET E PUNËS, MAGAZINIMI DHE TRANSPORTI I QUMËSHTIT DHE I PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI

Neni 21

Autocisternat, autobotet e qumështit, impiantet, enët (pajisjet), si dhe mjediset që përdoren

për përpunimin e qumështit mund të përdoren për produkte të tjera ushqimore të lëngshme. Në rastet e ripërdorimit të shmanget ndikimi i tyre në cilësinë dhe sigurinë e qumështit dhe të produkteve të tij.

Autocisternat dhe autobotet e qumështit regjistrohen pranë drejtorive rajonale të bujqësisë dhe ushqimit dhe mbi to vendoset qartë shënimi i veçantë "Produkte ushqimore". Ato lejohen të përdoren vetëm për transportin e produkteve ushqimore.

Neni 22

Magazinimi, ruajtja dhe transporti i qumështit dhe i produkteve me bazë qumështi bëhen sipas legjislacionit në fuqi dhe kreut X të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

Në rast se një qendër përpunimi prodhon produkte ushqimore, që përmbajnë qumësht ose produkte qumështi bashkë me shtesa të tjera teknologjike (ingredientë), që nuk i janë nënshtruar trajtimit termik ose një trajtimi me efekt të njëjtë, qumështi dhe produktet e tjera të qumështit magazinohen veçmas, për të mënjanuar ndotjet e ndërsjella. Qumështi dhe produktet e tjera të qumështit trajtohen ose përpunohen në mjedise të përshtatshme.

Neni 23
Kërkesat higjienike të personelit

Personeli punonjës, që merret me trajtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi, është i detyruar të respektojë kërkesat e nenit 11 të ligjit "Për ushqimin" dhe ato të shkronjës "B" të kreut II të shtojcës B, që i bashkëlidhet këtij ligji.

KREU VIII
KONTROLLI
(Shfuqizuar Kreu VIII, nenet 24-29 me ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008)

KREU IX
KËSHILLI I EKSPERTËVE TË QUMËSHTIT

Neni 30

Pranë Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit ngrihet Këshilli i Ekspertëve të Qumështit. Organizimi, funksionimi, struktura dhe detyrat e tij përcaktohen me vendim të Këshillit të Ministrave.

KREU X
KUNDËRVAJTJET ADMINISTRATIVE

Neni 31
Përcaktimi i kundërvajtjeve administrative

Sipas këtij ligji, në rastet kur nuk përbëjnë vepër penale, përbëjnë kundërvajtje administrative shkeljet e dispozitave të mëposhtme:

Mosrespektimi i kërkesave për qumështin e papërpunuar, sipas përcaktimeve të nenit 10 të këtij ligji.

2. Tregtimi i qumështit të papërpunuar nga fermat e prodhimit, pa licencën e tregtimit, të lëshuar nga organet përkatëse, të parashikuara në nenin 11 të këtij ligji.

3. Mosrespektimi i kërkesave për qumështin për konsum, sipas përcaktimeve të neneve 12 e 13 të këtij ligji.

4. Mosrespektimi i kërkesave për qumështin e papërpunuar për prodhimin e produkteve me bazë qumështi, sipas përcaktimeve të nenit 14 të këtij ligji.

5. Mosrespektimi i kërkesave për tregtimin e produkteve me bazë qumështi, sipas përcaktimeve të nenit 15 të këtij ligji.

6. Mosrespektimi i kërkesave të ambalazhimit dhe të etiketimit të qumështit dhe produkteve të tij, sipas përcaktimeve të neneve 18 e 19 të këtij ligji.

7. Mosrespektimi i kërkesave për magazinimin e qumështit dhe të produkteve të tij, sipas përcaktimeve të nenit 22 të këtij ligji.

8. Prodhimi, grumbullimi, përpunimi dhe standardizimi i qumështit pa licencat përkatëse, të përcaktuara në nenet 5, 6, 7 e 8 të këtij ligji.

Neni 32
Sanksionet

Për kundërvajtjet administrative, të parashikuara në nenin 31 të këtij ligji, nga organet e kontrollit jepen këto sanksione:

për shkeljet e parashikuara në pikat 1, 3, 4 e 5, masa e gjobës është 50 000 lekë;

për shkeljet e parashikuara në pikat 2 e 8, masa e gjobës është 100 000 lekë;

c) për shkeljet e parashikuara në pikat 6 e 7, masa e gjobës është 30 000 lekë.

Neni 33
Organet përgjegjëse për vendosjen e masave administrative
(Shfuqizuar me ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008)

KREU XI
DISPOZITA KALIMTARE DHE TË FUNDIT

Neni 34
Kufizime dhe detyrime

Ky ligj nuk prek shitjen e drejtpërdrejtë nga ferma te konsumatori të qumështit të papërpunuar, që vjen nga tufa të certifikuara zyrtarisht, si dhe shitjen e produkteve të prodhuara drejtpërdrejt nga ky qumësht në fermë, duke respektuar nenin 10 dhe nenin 11 pikat 2 dhe 3 të këtij ligji.

Neni 35
Afatet

Prodhuesit e qumështit të papërpunuar pajisen me licencë brenda 1 viti nga hyrja në fuqi e këtij ligji.

Në qendrat e grumbullimit dhe të përpunimit, brenda 1 viti nga hyrja në fuqi e këtij ligji, të plotësohen kushtet e përgjithshme dhe të veçanta higjienike, sipas kërkesave të përcaktuara në shtojcën B, që i bashkëlidhet këtij ligji, për marrjen e licencës për ushtrimin e veprimtarisë përkatëse.

Neni 36
Aktet nënligjore

Ngarkohet Këshilli i Ministrave për nxjerrjen e akteve nënligjore në zbatim të neneve 10 pika 1, 12 pikat 2, 4 e 5 dhe 30 të këtij ligji.

Ngarkohet Ministri i Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit të nxjerrë

rregulloret në zbatim të neneve 27 pika 2 e 28 pika 2 të këtij ligji.

Neni 37
Hyrja në fuqi

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

Shpallur me dekretin nr. 4706, datë 30.11.2005 të Presidentit të Republikës së Shqipërisë Alfred Moisiu

SHTOJCA A
SAT PËR PRANIMIN E QUMËSHTIT TË PAPËRPUNUAR
NË QENDRAT E PËRPUNIMIT

KREU I
KËRKESAT E SHËNDETIT TË KAFSHËS PËR QUMËSHTIN E PAPËRPUNUAR

1. Qumështi i papërpunuar duhet të përftohet prej kafshëve:

Lopë dhe buallicë:

a1) Të cilat u përkasin tufave:

(1) zyrtarisht të shëndosha nga tuberkulozi;

të paprekura ose zyrtarisht të paprekura nga bruceloza.

a2) Të cilat nuk shfaqin shenja të sëmundjeve ngjitëse, të transmetueshme te njeriu nëpërmjet qumështit.

a3) Të cilat nuk transmetojnë në qumësht karakteristika organo-shqisore anormale.

a4) Gjendja e përgjithshme shëndetësore e të cilave nuk shoqërohet me çrregullime të dukshme dhe që nuk vuajnë nga infeksione të aparatit gjenital me rrjedhje, nga sëmundje të aparatit tretës të shoqëruara me diare dhe temperaturë ose nga infeksione të dallueshme të gjirit.

a5) Të cilat nuk kanë plagë të gjirit, që mund të ndikojnë negativisht në qumësht.

a6) Të cilat, në rastin e lopëve, duhet të japin të paktën dy litra qumësht në ditë.

a7) Të cilat nuk janë trajtuar me lëndë të rrezikshme ose që njihen si të rrezikshme për shëndetin e njeriut, të afta të kalojnë në qumësht, ose qumështi i të cilave nuk është përfituar pas afatit zyrtar të pritjes, të vendosur në dispozitat e ligjit nr.9308 datë 4.11.2004 "Për shërbimin dhe Inspektoratin Veterinar".

b) Dele e dhi:

b1) Të cilat i përkasin një tufe të paprekur ose zyrtarisht të paprekur nga bruceloza.

b2) Të cilat përmbushin kërkesat e pikës (a) më sipër, me përjashtim të pikave a1 dhe a6.

2. Nëse mbahen në një fermë së bashku me kafshë të llojeve të ndryshme, atëherë çdo lloj i tyre duhet të përmbushë kërkesat për kushtet shëndetësore, të cilat do të kërkoheshin edhe për mbarështim të veçantë të tyre.

3. Nëse mbahen në një fermë së bashku dhi dhe lopë, dhitë t'i nënshtrohen kontrollit për tuberkulozin nga Inspektorati Veterinar, sipas ligjit "Për shërbimin dhe Inspektoratin Veterinar".

4. Qumështi i papërpunuar nuk lejohet të çohet për përpunim, për shitje dhe për konsum nëse ai:

a) është përftuar nga kafshë të trajtuara ilegalisht me lëndë të papërshtatshme, të përcaktuara nga ligji "Për shërbimin dhe Inspektoratin Veterinar", si ato me veprim hormonal apo me veprim mbi hormonet e tiroides;

b) kur përmban mbetje lëndësh të përcaktuara sipas dispozitave të nenit 17 të këtij ligji, mbi nivelin e vlerave të lejuara.

KREU II
KËRKESA TË PËRGJITHSHME PËR FERMË QUMËSHTI

1. Qumështi i papërpunuar duhet të vijë nga ferma të regjistruara e të kontrolluara sipas këtij ligji. Nëse nuk mbarështohen ekstensivisht, stallat duhen vendosur, ndërtuar, mirëmbajtur dhe administruar që të realizojnë sa e si më poshtë:

kushte të plota të strehimit, higjienës, pastërtisë dhe shëndetit të kafshëve;

kushte higjienike të kënaqshme për mjeljen, trajtimin, ftohjen e depozitimin e qumështit.

2. Lokalet, në të cilat kafshët milen ose ku qumështi ruhet, trajtohet ose ftohet, të vendosen e të pajisen në atë mënyrë, që të përjashtohet çdo rrezik ndotjeje i qumështit. Ato të jenë të pastrueshme e të dezinfektueshme lehtë dhe të plotësojnë kushtet si më poshtë:

muret dhe dyshemeja të jenë lehtësisht të pastrueshme në zonat që paraqesin rrezik ndotjeje ose infeksioni;

b) dyshemeja të jetë shtruar në atë mënyrë që ujërat të rrjedhin pa vështirësi dhe të jetë e mundur një eliminim i rregullt i papastërtive;

të kenë ventilim dhe ajrim të kënaqshëm;

ç) të kenë një impiant furnizimi të përshtatshëm e të mjaftueshëm për ujë të pijshëm për përdorimin gjatë mjeljes, pastrimin e mjeteve dhe pajisjeve, sipas kreut III shkronja B pika 2 e kësaj Shtojce;

të kenë distanca të mjaftueshme nga vendet e ndotjes, si banjo dhe kavaletat e plehut;

dh) të kenë pajisje e mjete që lahen, pastrohen e dezinfektohen lehtë. Përveç kësaj, dhomat e ruajtes së qumështit duhet të kenë pajisjet e nevojshme për ftohjen e qumështit menjëherë pas mjeljes, të jenë të mbrojtura nga insektet dhe të jenë të ndara në mënyrë të mjaftueshme nga strehimet e kafshëve.

Në rast të përdorimit të një pajisjeje mjelëse të lëvizshme, duhen plotësuar kërkesat sipas pikës 2 shkronjat "ç" dhe "dh" të këtij kreu. Përveç kësaj, pajisja duhet:

a) të vendoset në bazament që nuk lejon grumbullimin e eksrementeve ose të mbeturinave të tjera;

b) të realizojë një mbrojtje të qumështit gjatë përdorimit të saj;

c) të ndërtohet dhe të pajiset në atë mënyrë që sipërfaqet e brendshme të mbahen të pastra.

Në rast të mbajtjes së lopëve në stallë në gjendje të lirë (të zgjidhura), vendi i mjeljes të jetë i ndarë në mënyrë të mjaftueshme nga stalla.

Kafshët, të cilat janë prekur nga një sëmundje ose dyshohen të jenë prekur nga një e tillë, sipas kreut I shkronjat a1 dhe a3 të kësaj Shtojce, të ndahen nga pjesa tjetër e tufës në mënyrë sa më të efektshme.

Kafshët e të gjitha llojeve të mbahen larg vendeve ku qumështi ruhet, trajtohet ose ftohet.

KREU III
KËRKESAT PËR MJELJEN GRUMBULLIMIN DHE TRANSPORTIN E QUMËSHTIT TË PAPËRPUNUAR NGA FERMA PRODHUESE NË QENDRAT E GRUMBULLIMIT, STANDARDIZIMIT OSE NË QENDRËN E PËRPUNIMIT. HIGJIENA E PERSONELIT

Kërkesa për mjeljen

Mjelja të bëhet duke respektuar të gjitha kushtet higjienike, sipas dispozitave të ligjit "Për shërbimin dhe Inspektoratin Veterinar".

Menjëherë pas mjeljes qumështi vihet në një vend të pastër, i cili është i tillë që shmang çdo ndikim negativ mbi cilësinë e qumështit. Nëse qumështi nuk grumbullohet brenda dy orëve nga mjelja, ai ftohet në temperaturën 8 gradë C apo më pak në rast të grumbullimeve ditore ose 6 gradë C kur grumbullimi nuk është ditor. Kur transportohet për në qendrën e trajtimit dhe/ose përpunimit temperatura e qumështit të ftohur nuk duhet t'i kalojë 10 gradë C, nëse qumështi nuk është grumbulluar brenda dy orëve nga mjelja.

B. Kërkesa higjienike për lokalet, pajisjet e mjetet

1. Pajisjet e mjetet që janë caktuar për të pasur kontakt me qumështin (enët, mbajtëset e qumështit, rezervuarët që përdoren për mjeljen, grumbullimin e transportin), përkatësisht, të jenë prodhuara nga material me sipërfaqe të lëmuar, i lehtë për t'u pastruar e dezinfektuar, i qëndrueshëm ndaj korrozionit dhe që nuk lëshon lëndë në qumësht në sasi të tillë që mund të ndikojnë negativisht në shëndetin e njeriut dhe në përbërjen e qumështit ose në vetitë e tij organo-shqisore.

2. Pas përfundimit të mjeljes, të pastrohen e të dezinfektohen enët e mjeljes, makinat mjelëse mekanike dhe enët mbajtëse që janë në kontakt me qumështin, tanket dhe kontenierët e qumështit të përdorur për transportin e tij për në qendrën e grumbullimit, standardizimit ose përpunimit, pas çdo serie përdorimi, gjatë së cilës ka vetëm hapësira të vogla kohore nëpërmjet

zbrazjes dhe mbushjes pasardhëse, të pastrohen dhe të dezinfektohen sa më shpejt të jetë e mundur ose të paktën një herë në ditë, si dhe përpara se ato të përdoren përsëri.

C. Kërkesa higjienike për personelin

1. Nga personeli kërkohet higjienë e plotë. Veçanërisht të respektohen rregullat si më poshtë:

personat që bëjnë mjeljen dhe trajtimin e mëtejshëm të qumështit të papërpunuar duhet të veshin veshje pune të pastra e të përshtatshme;

mjelësit të lajnë e të dezinfektojnë duart detyrimisht para mjeljes e mundësisht t'i mbajnë të pastra gjatë mjeljes. Për këtë qëllim në vendin e mjeljes të parashikohet një vend për larjen e duarve dhe dezinfektimin e tyre, në mënyrë që personat që kryejnë mjeljen të kenë të mundur larjen dhe dezinfektimin e krahëve.

2. Punëdhënësi të interesohet që personat të cilët mund të infektojnë qumështin të përjashtohen nga trajtimi i qumështit të papërpunuar, derisa të vërtetohet që këta persona mund ta trajtojnë qumështin pa rrezik ndotjeje.

Të gjithë personat që trajtojnë qumështin, të pajisen me certifikatë mjekësore, që të provojnë se nga ana mjekësore nuk kanë pengesa për të punuar në këtë sektor. Vrojtimi mjekësor i tyre bëhet sipas dispozitave të legjislacionit në fuqi.

Ç. Kërkesa higjienike për prodhimin

1. Për të ndaluar shtesën e ujit në qumësht, nga Inspektoriati i Kontrollit përpilohen rregullat e kryerjes së kontrollit. Ky rregull kontrolli përfshin veçanërisht përcaktimin e rregullit të pikës së ngrirjes së qumështit në çdo fermë qumështi, sipas këtyre mënyrave:

a) qumështi i papërpunuar i çdo ferme qumështi të kontrollohet rregullisht me mostra të rastësishme. Nëse transportohet qumështi i papërpunuar vetëm i një ferme qumështi direkt në një qendër përpunimi, këto mostra duhen marrë kur qumështi është grumbulluar nga ferma, me kusht që të merren masa për parandalimin e falsifikimit gjatë transportit. Kur qumështi dorëzohet direkt nga punonjësi i fermës në qendrën përpunuese, prova merret direkt përpara shkarkimit;

b) kur mbi bazën e rezultateve të analizave inspektori i kontrollit dyshon për shtesa të ujit, merret në fermë një mostër origjinale. Mostër origjinale quhet një mostër që përfaqëson qumështin e një mjelje të plotë të mëngjesit ose darkës, të mbikëqyrur plotësisht, të kryer në jo më pak se 11 dhe në jo më shumë se 13 orë pas mjeljes së mëparshme;

c) në rast se qumështi grumbullohet nga shumë ferma, mostra mund të merret edhe vetëm në momentin e pranimit të qumështit në qendrën e përpunimit, në qendrën e grumbullimit ose standardizimit, me kusht që ndërkohë dhe në ferma merren mostra të rastësishme.

Nëse mbi bazën e rezultateve të analizave ngrihet dyshimi për shtesë uji, merren mostra në të gjitha fermat nga të cilat është grumbulluar qumësht në këtë parti.

Në rastet e nevojshme, Inspektorati i Kontrollit merr mostra origjinale, sipas procedurës së përcaktuar në paragrafin e dytë të kësaj shkronje;

ç) nëse rezultatet e kontrollit tregojnë se nuk ka shtesë uji, qumështi i papërpunuar mund të përdoret: për qumësht konsumi, qumësht të trajtuar termikisht, si dhe për prodhimin e produkteve me bazë qumështi, të destinuar për konsum njerëzor.

2. Qendra përpunuese ose/dhe transfomuese njofton menjëherë Inspektoratin e Kontrollit, sapo të diktojë që janë arritur normat më të larta të lejuara të përmbajtes së mikroorganizmave e të qelizave somatike, të përcaktuara me vendimin e Këshillit të Ministrave "Normat për grumbullimin e qumështit të papërpunuar", lidhur me përmbajtjen e mikroflorës së përgjithshme dhe qelizave somatike në zbatim të këtij ligji. Inspektorati i Kontrollit merr masat e nevojshme.

3. Nëse brenda tre muajve nga shpallja e rezultateve të kontrollit, qumështi i fermës në fjalë nuk plotëson standardet, sipas pikës 1 shkronja "a" dhe kontrolleve, sipas vendimit të Këshillit të Ministrave "Normat për grumbullimin e qumështit të papërpunuar", lidhur me përmbajtjen e mikroflorës së përgjithshme dhe qelizave somatike, në zbatim të këtij ligji, ferma përjashtohet nga dorëzimi i qumështit për një afat derisa qumështi t'u përgjigjet standardeve të mësipërme.

4. Nuk lejohet për konsum njerëzor qumështi, përmbajtja e të cilit në mbetjet e antibiotikëve është në sasi të tilla që kalon nivelet e përcaktuara, për secilën nga substancat e antibiotikëve të përcaktuara në ligjin "Për ushqimin". Sasia totale e mbetjeve të të gjitha substancave të antibiotikëve, gjithashtu, nuk lejohet të kalojë limitin që përcaktohet në ligjin "Për ushqimin".

SHTOJCA B

KREU I
KUSHTE TË PËRGJITHSHME PËR DHËNIEN E LICENCËS QENDRAVE TË PËRPUNIMIT

Qendrat përpunuese të qumështit, që të pajisen me licencë, duhet të plotësojnë kushtet si më poshtë:

1. Repartet e punës të kenë hapësira të mjaftueshme, të cilat mundësojnë kryerjen e proceseve të punës në kushte higjienike të përshtatshme. Këto hapësira pune të projektohen dhe të paraqiten në atë mënyrë që të përjashtojnë çdo ndotje të lëndës së parë dhe produkteve të përkufizuara si produkte qumështi në këtë ligj.

Prodhimi i qumështit të trajtuar termikisht ose prodhimi i produkteve me bazë qumështi, të cilat sjellin me vete rrezikun e ndotjes për produktet e tjera të përkufizuara në këtë ligj, të kryhen në një vend të veçantë e të ndarë në mënyrë të qartë.

2. Në repartet ku manipulohen, përgatiten dhe përpunohen lëndë të para dhe produkte me bazë qumështi të mbuluara nga ky ligj, duhet që:

a) dyshemeja të jetë nga material i papërshkueshëm, i qëndrueshëm, i lehtë për pastrim e dezinfektim, që mundëson një rrjedhje të ujërave dhe ka sistemin e largimit të tyre;

b) muret të jenë me sipërfaqe të lëmuar, që pastrohet me lehtësi, të papërshkueshme, të qëndrueshme, të veshura me një material me ngjyrë të lehtë;

c) tavani të jetë lehtësisht i pastrueshëm në dhomat në të cilat trajtohen dhe përgatiten lëndët e para ose produktet e papaketuara që janë të ekspozuara;

ç) dyert të jenë të prodhuara nga material që nuk ndryshket e lehtësisht të pastrueshme;

d) të ketë një sistem për ajrosje të mjaftueshme dhe, nëse është e nevojshme, një sistem të përshtatshëm për largimin e avujve dhe tymrave;

dh) të ketë një ndriçim të mjaftueshëm natyral ose artificial;

e) të ketë një numër të mjaftueshëm pajisjesh hidrosanitare, të cilat të kenë ujë të rrjedhshëm, të ftohtë, të ngrohtë ose të parapërzier në një temperaturë të përshtatshme për pastrimin dhe dezinfektimin e duarve. Në dhomat e punës e në banjot nuk lejohet të preken rubinetat me dorë dhe në lavamanë të ketë lëndë pastruese, dezinfektuese, si dhe mjete higjienike për tharjen e duarve;

ë) të kenë pajisje për pastrimin e veglave të punës, të makinerive e të linjave.

Në qendrat e përpunimit të plotë duhet të ketë dhoma për depozitimin e lëndëve të para e produkteve me të njëjtat kushte si në pikën 2, si dhe:

a) dhoma për ruajtje në të ftohtë, ku dyshemeja të jetë me material të pastrueshëm e të dezinfektueshëm lehtë dhe ku uji mund të rrjedhë e të largohet lehtë;

b) dhoma për depozitim në ngrirje ose tejngrirje, ku dyshemeja të jetë nga material i papërshkueshëm nga uji, i pandryshkshëm dhe i pastrueshëm lehtësisht.

Në këtë rast duhet të jetë në dispozicion një pajisje me rendiment të mjaftueshëm ftohjeje, e cila garanton që lënda e parë dhe produktet të ruhen në temperaturat që parashikohet në këtë ligj.

Përdorimi i mureve të drurit në dhomat e prodhimit, të cilat janë ndërtuar para daljes së këtij ligji, nuk justifikon heqjen e licencës së prodhimit. Për ndërrimin e tyre lihet një afat 1-3 vjeçar.

4. Kapaciteti i dhomave depozituese duhet të jetë i mjaftueshëm për depozitimin e lëndëve të para dhe produkteve. Ato duhet të kenë:

a) pajisje për ruajtjen e higjienës, mbrojtjen e lëndës së parë dhe produkteve të paambalazhuara gjatë procesit të ngarkim-shkarkimit;

b) mjete të përshtatshme për mbrojtjen nga insektet;

c) instrumente dhe pajisje pune, të cilat kanë kontakte të drejtpërdrejta me lëndën e parë dhe produktet të jenë nga materiale të qëndrueshme ndaj korrozionit, të pastrueshme dhe të dezifektueshme lehtësisht;

ç) enë mbajtëse të veçanta, të papërshkueshme nga uji, prej materiali të qëndrueshëm ndaj korrozionit, për vendosjen e lëndëve të para ose produkteve që nuk destinohen për konsum njerëzor. Nëse këto produkte eliminohen me tuba shkarkimi, atëherë këto duhet të ndërtohen e të instalohen në mënyrë të tillë që të përjashtohet çdo rrezik ndotjeje për produktet e tjera;

d) pajisje të përshtatshme për pastrimin e dezinfektimin e materialeve dhe mjeteve të punës;

dh) një sistem të përshtatshëm për largimin e ujërave të përdorura, që plotëson kriteret higjienike;

e) një impiant furnizimi me ujë të pijshëm. Për prodhimin e avullit, për luftën kundër zjarrit dhe për ftohje lejohet vetëm me përjashtime, të përdoret ujë tjetër pa vetitë e ujit të pijshëm në rastet kur ai nuk paraqet asnjë rrezik kontaminimi direkt ose indirekt të lëndës së parë ose produkteve. Tubat që përdoren për kalimin e ujit që nuk zotëron vetitë e ujit të pijshëm duhet të ndryshojnë dukshëm me ato të ujit të pijshëm;

ë) një numër të mjaftueshëm të dhomave të veshjes (garderobave) me mure e dysheme të lëmuar, të padepërtueshme dhe lehtësisht të pastrueshme, pajisje hidrosanitare, si dhe banjo me ujë të rrjedhshëm. Këto të fundit nuk lejohen të kenë daljen direkte në mjediset e punës;

f) një dhomë të veçantë për depozitimin e lëndëve larëse, dezinfektuesve ose lëndëve të ngjashme me to;

g) një dhomë ose një dollap, i cili të jetë jashtë mjediseve të punës, për materialet e pastrimit e të mirëmbajtjes;

gj) pajisje të përshtatshme për pastrimin e dezinfektimin e cisternave të përdorura për transportin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi, të lëngshme ose në formë pluhuri. Nuk janë të detyrueshme këto pajisje nëse mjetet transportuese pastrohen e dezinfektohen në impiante të njohura zyrtarisht nga organet kompetente.

KREU II
KUSHTET E PËRGJITHSHME HIGJIENIKE PËR QENDRAT E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT

A. Kushtet e përgjithshme higjienike për lokalet, pajisjet dhe mjetet e punës

1. Pajisjet e mjetet e punës që përdoren për trajtimin e lëndëve të para dhe produkteve, dyshemetë, muret, tavanet duhet të mbahen të pastra dhe në gjendje të mirë, që të shmanget çdo ndotje e lëndëve të para ose e produkteve.

2. Në mjediset e prodhimit dhe depozitimit të qumështit e produkteve të tij nuk lejohet të hyjë asnjë lloj kafshe. Brejtësit, insektet dhe dëmtues të tjerë duhet të luftohen sistematikisht. Helmi i minjve e insekteve, lëndët e mjetet dezinfektuese dhe lëndët e tjera helmuese duhet të mbahen në dhoma ose në dollapë të mbyllur me çelës; është detyruese që ato të përdoren në atë mënyrë që të përjashtohet çdo mundësi e ndotjes së qumështit dhe prodhimeve.

3. Për të gjitha proceset e punës është e detyrueshme të përdoret uji i pijshëm. Ndërsa për ftohjen e impianteve, për prodhimin e avullit ose për luftën kundër zjarrit mund të lejohet ujë jo i pijshëm, nëse tubacionet e vendosura për këtë qëllim nuk lejojnë një përdorim tjetër të këtij uji dhe përjashtojnë rrezikun e ndotjes së produkteve dhe lëndës së parë.

4. Lëndët dezinfektuese ose lëndë të ngjashme me to të autorizohen nga Inspektoriati Sanitar dhe të përdoren në atë mënyrë që të mos ndikojnë dhe/ose veprojnë negativisht mbi pajisjet, lëndët e para dhe produktet.

Ambalazhet e lëndëve dezinfektuese të identifikohen lehtë dhe të jenë të shoqëruara me një etiketë ku përshkruhet udhëzimi i përdorimit të tyre.

Në përfundim të dezinfektimit objektet e punës e pajisjet të shpëlahen shumë mirë me ujë të pijshëm.

B. Kushtet e përgjithshme higjienike për personelin

1. Nga personeli kërkohet pastërti maksimale. Kjo të zbatohet në mënyrë të veçantë nga persona që manipulojnë lëndët e para dhe produktet që përkufizohen sipas këtij ligji, të papaketuara,

të ekspozuara ndaj ndotjes.

Veçanërisht:

personeli të përdorë veshje të përshtatshme e të pastra, flokët të mbahen komplet të mbuluar me një mbulesë të pastër;

personat që merren me trajtimin e lëndëve të para e produkteve që përkufizohen sipas këtij ligji, t'i lajnë duart të paktën para çdo rifillimi pune, si dhe në çdo rast ndotjeje;

plagosjet e lëkurës të mbulohen me një lidhëse të papërshkueshme nga uji;

ç) ndalohet pirja e duhanit, të pështyrit, të ngrënit e të pirit në repartet e punës dhe në atë të ruajtjes ose magazinimit të produkteve që përkufizohen sipas këtij ligji.

2. Punëdhënësi të kujdeset që personat, të cilët mund të infektojnë produktet e përkufizuara nga ky ligj, të përjashtohen për aq kohë nga puna, derisa të vërtetohet që këta persona nuk paraqesin rrezik për ndotjen e produketeve.

Të gjithë personat që trajtojnë produktet e përkufizuara nga ky ligj, të pajisen me certifikatë mjekësore, që të provojnë se nga ana mjekësore nuk kanë pengesa për të punuar në këtë sektor. Vrojtimi mjekësor i tyre bëhet sipas dispozitave të legjislacionit në fuqi.

KREU III
KUSHTE TË VEÇANTA PËR PAJISJEN ME LICENCË TË QENDRAVE TË GRUMBULLIMIT TË QUMËSHTIT

Përveç kushteve të përcaktuara në kreun I pika 2 shkronjat "a", "b", "c", "ç" dhe pika 4 shkronjat "b", "c", "d", "dh", "g" e "gj" të kësaj Shtojce, qendrat e grumbullimit të qumështit të disponojnë të paktën dhe:

a) mjete ose mënyra ftohëse të përshtatshme për ftohjen e qumështit dhe, kur qumështi depozitohet në qendrën e grumbullimit, pajisje depozituese me ftohje;

b) mjete ose mënyra filtruese të përshtatshme për pastrimin fizik të qumështit ose centrifugë, nëse ky proces parashikohet të kryhet në qendrën e grumbullimit.

KREU IV
KUSHTE TË VEÇANTA PËR PAJISJEN ME LICENCË TË QENDRAVE TË STANDARDIZIMIT

Përveç kushteve të përcaktuara në kreun I pika 2 shkronjat "a", "b", "ç", "dh" dhe pika 4 shkronjat "b", "c", "d", "dh", "g" e "gj" të kësaj Shtojce, qendrat e grumbullimit të qumështit të disponojnë të paktën:

a) enë, cisterna për depozitimin në mjedis të ftohtë të qumështit të papërpunuar, pajisje për standardizimin dhe depozita (cisterna, tanke etj.) për depozitimin e qumështit të standardizuar;

b) centrifuga ose pajisje të tjera filtruese të përshtatshme për pastrimin fizik të qumështit.

KREU V
KUSHTE TË VEÇANTA PËR PAJISJEN ME LICENCË TË QENDRAVE PËRPUNUESE

Përveç kushteve të përgjithshme të parashikuara në kreun I, qendrat e përpunimit të plotë të disponojnë të paktën edhe:

a) një pajisje për mbushjen e mbylljen automatike të shisheve ose ambalazheve të tjera që përdoren për ambalazhimin e qumështit për konsum të trajtuar termikisht, si edhe bidonë e cisterna të taruara, kur ky operacion kryhet në fabrikë.

Në rastet e prodhimit në sasi të kufizuar të qumështit të destinuar për konsum, mund të lejohen dhe metoda ose mënyra të tjera alternative për mbushjen dhe mbylljen e ambalazheve për sa kohë ato garantojnë të njëjtën siguri nga pikëpamja e higjienës;

b) pajisje për ftohjen dhe depozitimin e ftohtë të qumështit të trajtuar termikisht të

produkteve të lëngëta me bazë qumështi, si dhe në rastet e parashikuara në krerët III e IV të kësaj Shtojce, të qumështit të papërpunuar, kur këto procese kryhen në fabrikë. Cisternat e depozitimit duhet të jenë të pajisura me termometër për matjen ekzakte të temperaturës;

c) në rastin e ambalazhimit me ambalazh që përdoret vetëm një herë, një vend të përshtatshëm për mbajtjen e këtij ambalazhi.

Në rastin e ambalazhimit me ambalazh që ripërdoret, një vend të veçantë për depozitimin e këtij ambalazhi, si dhe pajisje për larjen e dezinfektimin mekanik të tij;

ç) depozita për depozitimin e qumështit të papërpunuar, pajisje për standardizimin, në rastin kur qumështi nuk kalon në qendrën e standardizimit, si dhe depozita për depozitimin e qumështit të standardizuar;

d) centrifuga ose pajisje të tjera filtruese të përshtatshme për pastrimin fizik të qumështit;

dh) një pajisje për trajtimin termik të qumështit, të miratuar e të autorizuar nga organet kompetente, e cila të jetë e pajisur me:

regjistrues automatik të temperaturës;

sistem automatik për shmangien e një ngrohjeje të pamjaftueshme;

sistem sigurie për mospërzierjen e qumështit të pasterilizuar ose të sterilizuar me qumështin që nuk është ngrohur në temperaturën e duhur;

- një pajisje regjistruese automatike për sistemin e sigurisë, përmendur në pikën më lart, ose një procedurë për monitorimin e efektivitetit të sistemit.

Kur miratohen qendra përpunimi, mund të lejohen pajisje të ndryshme që garantojnë të njëjtën punë e siguri nga pikëpamja higjienike;

e) pajisje për ftohjen, ambalazhimin dhe depozitimin e produkteve të ngrira me bazë qumështi, nëse këto operacione janë të nevojshme;

ë) pajisje për tharjen dhe ambalazhimin e produkteve në formë pluhuri me bazë qumështi, kur ato janë të nevojshme.

KREU VI
KRITERET HIGJIENIKE PËR LOKALET, MJETET E PUNËS DHE PERSONELIN NË QENDRAT E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT

Përveç kushteve të përgjithshme të parashikuara në kreun II, qendrat e përpunimit të përmbushin edhe këto kushte:

1. Gjatë proceseve të punës të shmanget kontaminimi reciprok i shkaktuar nga pajisjet, nga ventilimi ose nga personeli. Nëse duhet, bëhet ndarja mbi bazën e shkallës së rrezikshmërisë. Repartet e prodhimit dhe të depozitimit ndahen në zona me lagështi e në zona të thata dhe secila nga këto zona vihet në kushte specifike funksionimi.

2. Pas çdo përdorimi ose në intervale shumë të shkurtra ndërmjet zbrazjes e mbushjes ose pas çdo serie përdorimi, enët e tanket e qumështit që janë përdorur për transportin e qumështit në qendrat e grumbullimit e standardizimit ose në fabrikat e përpunimit, të pastrohen dhe të dezinfektohen sa më shpejt që të jetë e mundur ose të paktën një herë në ditë, si dhe para se ato të përdoren përsëri.

3. Pajisjet, enët dhe linjat që bien në kontakt me qumështin, produktet me bazë qumështi ose lëndë të tjera që prishen gjatë prodhimit, të pastrohen dhe, nëse është e nevojshme, të dezinfektohen sipas një grafiku ose procedure që përputhet me parimet e një sistemi menaxhimi cilësie ose sistemi vetëkontrolli të implementuar nga drejtuesi i fabrikës.

4. Repartet e punës të pastrohen rrënjësisht të paktën një herë për çdo ndërresë pune.

5. Për pastrimin e pajisjeve të tjera, aparaturave, enëve etj., që bien në kontakt me produktet me bazë qumështi, mikrobiologjikisht të qëndrueshme, si dhe vendet ku produkte të tilla depozitohen, drejtuesi i qendrës paraqet një program pastrimi, që përputhet me parimet e një sistemi menaxhimi cilësie ose sistemi vetëkontrolli të implementuar nga ai.

KREU VII
PAKETIMI DHE AMBALAZHIMI

1. Paketimi dhe ambalazhimi të plotësojnë të gjitha rregullat higjienike dhe të jenë mjaft të qëndrueshëm (të fortë) për të garantuar një mbrojtje efektive të produkteve që mbulohen nga ky ligj.

2. Procesi i mbushjes së qumështit të trajtuar termikisht dhe produkteve të lëngshme të qumështit, si dhe procesi i mbylljes së ambalazhit e paketimit të kryhen në mënyrë automatike.

Në raste të prodhimit në sasi të paktë, mund të lejohet përdorimi i metodave të tjera të mbylljes, me kusht që këto të kenë të njëjtën siguri nga pikëpamja higjienike.

3. Veshjet ose ambalazhet e produkteve që trajtohen nga ky ligj nuk duhet të ripërdoren. Nëse bëhet fjalë për ripërdorim të ambalazheve ose të veshjeve, ato të pastrohen dhe të dezinfektohen tërësisht. Mbyllja hermetike e ambalazheve të kryhet menjëherë pas mbushjes në fabrikën ku qumështi trajtohet termikisht për herë të fundit, me anë të një pajisjeje mbyllëse që garanton mbrojtjen e produktit nga ndikimet negative të jashtme. Sistemi i mbylljes duhet të jetë i tillë që të mund të njihet dhe të kontrollohet lehtë ndonjë çarje ose hapje e tij.

4. Krahas kushteve të parashikuara në kreun IX, drejtuesi i qendrës së përpunimit të marrë masa që mbi ambalazhin e qumështit të trajtuar termikisht ose produkteve të qumështit, për qëllime kontrolli, të vendosen në mënyrë të dukshme dhe të lexueshme qartë:

natyra e trajtimit termik, të cilit i është nënshtruar qumështi i papërpunuar;

një shënim me anë të një kodi ose jo, ku të shënohet data e prodhimit;

për qumështin e pasterizuar temperatura e ruajtjes së produktit.

5. Lejohet që qumështi dhe produktet të paketohen e të ambalazhohen në të njëjtin lokal ku prodhohen, vetëm nëse paketimi e ambalazhimi i përgjigjen vetive të përmendura në pikën 1 dhe që plotësojnë kushtet e mëposhtme:

a) lokali të jetë ndërtuar në atë mënyrë që të sigurohet një punë higjienike e proceseve;

b) materialet e ambalazhimit që sillen në qendrën përpunuese, magazinohen higjienikisht në një dhomë të parashikuar për këtë qëllim. Këto materiale të jenë të mbështjella me veshje mbrojtëse menjëherë pas prodhimit të tyre, e cila i mbron ato nga dëmtimet gjatë transportit;

c)dhomat e depozitimit të materialeve të paketimit e ambalazhimit të jenë të mbrojtura nga pluhuri dhe parazitët dhe të jenë, gjithashtu, të ndara nga dhomat ku gjenden lëndë që mund të ndotin qumështin ose produktet. Këto materiale nuk lejohet të vendosen direkt në dysheme;

ç) përgatitja e ambalazheve kryhet duke respektuar rregullat higjienike para dërgimit në fabrikë. Mund të tolerohet nga ky kusht nëse ambalazhi konfeksionohet (vishet) automatikisht dhe nëse përjashtohet çdo rrezik i kontaminimit të produkteve;

d) ambalazhet dërgohen në lokalet e ambalazhimit, duke respektuar rregullat e higjienës dhe të përdoren menjëherë pasi hyjnë në to. Ato nuk duhet të përdoren nga punëtorë që janë caktuar në punë me produkte të paambalazhuara;

dh) produktet, menjëherë pas ambalazhimit, dërgohen në dhomën e parashikuar për depozitimin e tyre.

KREU VIII
RREGULLA PËR VENDOSJEN E VULËS SË PRODHUESIT

Vula vendoset mbi vetë produktin, mbi veshjen e tij ose në etiketën që vendoset mbi ambalazhin e tij. Kur produkte të vogla paketohen veç e veç dhe pastaj ambalazhohen së bashku, ose kur produkte të tilla të vogla të paketuara në porcione të veçanta kalojnë direkt te konsumatori, vula e prodhuesit të vihet në ambalazhin e përbashkët.

Kur produkteve parashikohet t'u vihet vula, në përputhje me pikën 1 dhe më pas ambalazhohen, vula e prodhuesit duhet të vendoset dhe mbi këtë ambalazh.

a) Vula e prodhuesit duhet të përmbajë në një fushë ovale të dhënat e mëposhtme:

a1) në pjesën e sipërme, me shkronja të mëdha, simbolet AL;

a2) në mes, me shkronja të mëdha, numrin e licencës së fabrikës;

a3) në pjesën e poshtme emrin e firmës prodhuese dhe qytetin.

b) Vula e prodhuesit mund të vendoset me stampë me bojë ose me të djegur mbi produkt, mbi veshjen, mbi ambalazhin ose mbi etiketë.

c) Vula e prodhuesit mund të bëhet edhe me një tabelë prej metali rezistent dhe të vendoset në mënyrë të tillë që mund të lëvizet e të hiqet dhe që i përmbush të gjitha normat higjienike. Ajo duhet të përmbajë të gjitha përshkrimet e dhëna në shkronjën "a" të këtij kreu.

KREU IX
RREGULLAT PËR RESPEKTIMIN E ETIKETIMIT

Për qëllime kontrolli, duhet që në etiketën e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi, në të cilat mund të verifikohet një zhvillim mikrobik, të shënohet në mënyrë të qartë:

data brenda së cilës duhet përdorur ose jetëgjatësia në treg.

KREU X
KËRKESA PËR MAGAZINIMIN DHE TRANSPORTIN

Qumështi dhe produktet e tij që nuk mund të magazinohen në temperaturën e dhomës, për shkak të paqëndrueshmërisë së tyre në këto kushte, të magazinohen në atë temperaturë që kështillon prodhuesi për garantimin e qëndrueshmërisë së tyre. Në mënyrë të veçantë për qumështin e pasterizuar lejohet temperaturë, deri në dalje nga fabrika dhe gjatë transportit, jo më e lartë se +6 gradë C. Në magazinimin në të ftohtë, temperatura duhet të jetë e regjistrueshme dhe të sigurohet rendimenti i ftohjes, në mënyrë që temperatura e kërkuar e produktit të arrihet në një kohë sa më të shpejtë.

Cisternat, bidonët dhe enët e tjera të transportit të qumështit duhet të plotësojnë të gjitha normat e higjienës, në veçanti duhet të plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

Muret e brendshme të tyre dhe pjesët e tjera që mund të bien në kontakt me qumështin duhet të prodhohen nga një material i lëmuar dhe i qëndrueshëm ndaj korrozionit, i lehtë për t'u larë, pastruar dhe dezinfektuar, si dhe të mos lëshojnë në qumësht lëndë të dëmshme në sasi të tilla që të rrezikojnë shëndetin e konsumatorëve, si dhe lëndë që mund të ndryshojnë përbërjen e qumështit ose të influencojnë negativisht në vetitë organo-shqisore të tij.

Të konstruktohen në atë mënyrë që qumështi të zbrazet tërësisht, pa mbetje: nëse enët janë pajisur me rubineta, atëherë ato duhet të jenë lehtësisht të zmontueshme, për t'u larë, pastruar e dezinfektuar lehtësisht.

Menjëherë pas çdo përdorimi të lahen, të pastrohen e të dezinfektohen dhe, nëse është e nevojshme, edhe para çdo përdorimi. Pastrimi e dezinfektimi të kryhen sipas kreut VI pikat 2 dhe 3.

Ato duhet të mbyllen hermetikisht para dhe gjatë transportit me anë të një kapaku të papërshkueshëm nga uji.

Automjetet dhe enët mbajtëse për transportin e produkteve të dëmtueshme lehtë, që trajtohen në këtë ligj, duhet të jenë konstruktuar e pajisur në mënyrë të tillë që temperatura e paracaktuar të ruhet gjatë gjithë kohëzgjatjes së transportit.

Automjetet që përdoren për transportin e qumështit të trajtuar me ngrohje dhe të qumështit të ambalazhuar në ambalazhe të vogla ose në bidonë të jenë në gjendje të mirë. Ato nuk duhet të përdoren për transportin e çfarëdolloj produkti tjetër që mund të sjellin prishjen e qumështit. Sipërfaqet e brendshme të tyre të jenë të lëmuara, si dhe të lehta për t'u larë, pastruar e dezinfektuar. Pjesa e brendshme e automjetit të plotësojë të gjitha normat higjienike. Automjetet për transportimin e qumështit të trajtuar me ngrohje dhe të ambalazhuar në ambalazhe të vogla të jenë të konstruktuara në mënyrë që t'i mbrojnë ato nga çdo lloj kontaminimi dhe influence atmosferike.

Ato nuk mund të përdoren për transportin e kafshëve.

Për këtë qëllim, Inspektoriati i Kontrollit të Ushqimit të kontrollojë rregullisht nëse mjetet e transportit dhe kushtet e shkarkimit u përgjigjen kritereve higjienike të këtij kreu.

Produktet e trajtuara nga ky ligj të transportohen në mënyrë të tillë që, sipas kohëzgjatjes, kushteve të transportit dhe mjeteve të parashikuara për këtë, të jenë të mbrojtura nga çdo burim kontaminimi ose ndikimi negativ.

Gjatë transportit të qumështit të pasterizuar në cisterna, ambalazhe të vogla dhe bidonë, temperatura e qumështit nuk duhet t'i kalojë +6 gradë C. Gjatë shpërndarjes në pikat e shpërndarjes me pakicë ose në rastet e shitjes me abonim familjar, mund të lejohet një tolerancë prej dy gradësh nga kriteri i mësipërm.

Këshilli i Ekspertëve të Qumështit dhe produkteve të qumështit mund të përcaktojë kushte shtesë për magazinimin dhe transportin e disa produkteve specifike me bazë qumështi.