

UDHËZIM
Nr. 4, datë 14.5.2014

PËR PRODUKTET USHQIMORE DHE INGREDIENTËT USHQIMORË TË TRAJTUAR
ME RREZATIM JONIZUES

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës dhe të nenit 23 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, të ndryshuar,

UDHËZOJ:

1. Ky udhëzim do të zbatohet për prodhimin, tregtimin dhe importimin e produkteve ushqimore dhe përbërësve ushqimorë të trajtuar me rrezatim jonizues.

Ky udhëzim nuk do të zbatohet për:

a) ushqimet e ekspozuara ndaj rrezatimit jonizues të krijuar nga pajisjet e matjeve ose inspektimit, me kusht që doza e absorbuar nuk është më e madhe se 0,01 Gy për pajisjet e inspektimit, të cilat përdorin neutronet dhe 0,5 Gy në raste të tjera, në një nivel maksimal të energjisë së rrezatimit 10 MeV në rastin e rezeve X, 14 MeV në rastin e neutroneve dhe 5 MeV në raste të tjera;

b) rrezatimin e produkteve ushqimore, të cilat janë përgatitur për pacientët që kërkojnë dieta sterile dhe janë nën mbikëqyrje mjekësore.

2. Produktet ushqimore të rrezatuara mund të vendosen në treg vetëm nëse janë në përputhje me dispozitat e këtij udhëzimi.

3. Produktet ushqimore që do t’i nënshtrohen rrezatimit jonizues, duhet të jenë në gjendje përshtatshmërisht të shëndetshme në kohën e trajtimit. Kushtet, të cilat duhet të plotësohen për autorizimin e trajtimit të produkteve ushqimore me rrezatim jonizues, janë përcaktuar në shtojcën I, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

Rrezatimi mund të bëhet vetëm me anë të burimeve të listuara në shtojcën II, bashkëlidhur këtij udhëzimi dhe në përputhje me kërkesat e përcaktuara në pikën 6 (a). Doza e përgjithshme mesatare e absorbuar llogaritet në përputhje me përcaktimet në shtojcën III, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

Produktet ushqimore të autorizuar për trajtim rrezatues, si dhe rrezatimi maksimal i lejuar jepen në shtojcën IV, bashkëlidhur këtij udhëzimi.

4. Doza maksimale e rrezatimit për produktet ushqimore mund të jepet në doza të pjesshme, por doza maksimale e lejuar e rrezatimit nuk duhet të tejkalohet në asnjë rast. Trajtimi me rrezatim nuk mund të përdoret në kombinim me ndonjë trajtim kimik që ka të njëjtin qëllim si trajtimi me rrezatim.

5. Etiketimi i produkteve ushqimore të trajtuara me rrezatim jonizues, të kryhet sipas përcaktimeve të mëposhtme:

a) në rastin e produkteve të destinuara për konsumatorin e fundit dhe në kuzhina e restorante:

i) nëse produktet ushqimore shiten si artikuj, fjalët “rrezatuar” ose “trajtuar me rrezatim jonizues” do të vendosen në etiketë në përputhje me nenin 5, pika 3, të vendimit të Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullores “Për etiketimin e produkteve ushqimore””. Në rastin e produkteve që shiten në masa të mëdha, këto fjalë do të vendosen së bashku me emrin e produktit në një ekran ose në njoftimin sipër ose pranë kontenierit, në të cilin produktet janë vendosur;

ii) nëse një produkt i rrezatuar është përdorur si përbërës, të njëjtat fjalë si në germën “i” do të shoqërojnë emërtimin e tij në listën e përbërësve. Në rastin e produkteve që shiten në sasi të mëdha, këto fjalë do të paraqiten së bashku me emrin e produktit në një ekran ose në njoftimin sipër ose pranë kontenierit, në të cilin produktet janë vendosur;

iii) pavarësisht përcaktimit në nenin 6, pika 7, të vendimit të Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008, “Për miratimin e rregullors “Për etiketimin e produkteve ushqimore””, të njëjtat fjalë si në germën “i”, kërkohen të vendosen për të treguar përbërësit e rrezatuar të përdorur në prodhimin e përbërësve të përbërë të produkteve ushqimore, edhe në qoftë se këto përbëjnë më pak se 25% të produktit përfundimtar;

b) në rastin e produkteve jo të destinuara për konsumatorin e fundit dhe në kuzhina e restorante:

i) fjalët e parashikuara në pikën 5, germa “a”, do të përdoren për të treguar trajtimin e produkteve ushqimore dhe përbërësve ushqimorë që përmban një produkt ushqimor të rrezatuar;

ii) do të tregohet identiteti dhe adresa e objektit që ka kryer rrezatimin ose numri i tij i referimit siç parashikohet në pikën 6.

Treguesi i trajtimit, në të gjitha rastet, jepet në dokumentet shoqëruese ose të atyre që i referohen produktit

ushqimor të rrezatuara.

6. Aprovimi i pajisjeve dhe subjekteve që kryejnë veprimtari të rrezatimit jonizues, bëhet në përputhje me ligjin nr. 8025, datë 9.11.1995, "Për mbrojtjen nga rrezatimet jonizuese", të ndryshuar.

7. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) bashkëpunon me Komisionin e Mbrojtjes nga Rrezatimi dhe merr e mban informacionin e mëposhtëm:

a) emrin, adresën dhe numrin e referencës të pajisjes rrezatuese, e cila është e miratuar, dokumentin e miratimit, si dhe çdo vendim pezullimi apo tërheqje të miratimit;

b) rezultatet e kontrolleve të kryera në pajisjet me rrezatim jonizues, në veçanti në lidhje me kategoritë dhe sasinë e produkteve të trajtuara dhe dozave të administruara;

c) një raport në bazë të informacionit të dhënë çdo vit nga autoriteti kombëtar mbikëqyrës.

8. AKU kontrollon dhe mban rezultatet e kontrolleve të kryera në fazën e tregtimit të produktit.

9. Subjektet e miratuara që kryejnë rrezatim jonizues, në përputhje me pikën 6, duhet që për çdo burim të rrezatimit jonizues të përdorur, të mbajnë të dhëna që tregojnë për secilën ngarkesë të ushqimeve të trajtuara:

a) natyrën dhe sasinë e produkteve ushqimore të rrezatuara;

b) numrin e ngarkesës;

c) personin që ka kryer trajtimin me rrezatim;

d) marrësin e ushqimeve të trajtuara;

e) datën e rrezatimit;

f) materialet e paketimit të përdorura gjatë trajtimit;

g) të dhënat për kontrollin e procesit të rrezatimit siç parashikohet në shtojcën III, kontrollet dozimetrike të kryera dhe rezultatet e marra, të dhëna të hollësishme në veçanti në kufijtë e poshtëm dhe të sipërm të dozës së absorbuar dhe llojin e rrezatimit jonizues;

h) referenca për matjet e validimit (miratimit) të dozave fillestare.

10. Të dhënat e përmendura në pikën 9 mbahen për një periudhë prej pesë vjetësh.

11. Një produkt ushqimor i trajtuar me rrezatim jonizues mund të importohet vetëm nëse është:

a) në përputhje me kushtet të cilat zbatohen për këto produkte ushqimore;

b) i shoqëruar me dokumente që tregojnë emrin dhe adresën e subjektit, i cili ka kryer trajtimin me rrezatim dhe që sigurojnë informacionin e përcaktuar në pikën 9.

12. Materialet e përdorura për ambalazhimin e produkteve ushqimore të rrezatuara, duhet të jenë të përshtatshme për ambalazhimin e kësaj kategorie produktesh ushqimore.

13. Ngarkohet Drejtoria e Sigurisë Ushqimore dhe Peshkimit, si dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit për zbatimin e këtij udhëzimi.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I ZHVILLIMIT RURAL
DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE
Edmond Panariti

SHTOJCA I

KUSHTET PËR AUTORIZIMIN E RREZATIMIT TË PRODUKTEVE USHQIMORE

1. Rrezatimi i produkteve ushqimore mund të autorizohet vetëm nëse:

a) është një domosdoshmëri teknologjike;

b) nuk paraqet rrezik për shëndetin e njerëzve dhe bëhet nën kushtet e lejuara;

c) është në dobi të konsumatorit;

d) nuk është përdorur si një zëvendësues i praktikave të higjienës dhe shëndetësore ose të praktikave të mira të prodhimit ose atyre bujqësore.

2. Rrezatimi i produkteve ushqimore mund të përdoret vetëm për qëllimet e mëposhtme:

a) për të reduktuar incidencën e sëmundjeve që vijnë nga ushqimi duke shkatërruar mikroorganizmat patogjene;

b) për të reduktuar prishjen e produkteve ushqimore nga ngadalësimi ose frenimi i procesit të prishjes dhe

shkatërrimin e organizmave të prishjes;

c) për të reduktuar humbjen e ushqimeve me pjekjen e parakohshme, rritjen apo mbirjen;

d) për të çliruar produktet ushqimore nga organizmat e dëmshme të bimëve ose produkteve bimore.

SHTOJCA II BURIMET E RREZATIMIT JONIZUES

Produktet ushqimore mund të trajtohen vetëm nga këto burime të rrezatimit jonizues:

a) rrezet gama nga bërthama rrezatuese ^{60}Co ose ^{137}Cs ;

b) rrezet X të gjeneruara nga burime të makinës që veprojnë në ose nën energjinë e nivelit nominal (maksimumi i energjisë kuantike) prej 5 MeV;

c) elektronet e gjeneruara nga burimet e makinës që veprojnë në ose nën energjinë e nivelit nominal (maksimumi i energjisë kuantike) prej 10 MeV.

SHTOJCA III

1. DOZIMETRIA

Doza mesatare e përgjithshme e absorbuar

Doza mesatare e përgjithshme e absorbuar mund të merret për qëllim të përcaktimit të shëndetshmërisë së produkteve ushqimore të trajtuara me një dozë të përgjithshme mesatare prej 10 kGy ose më pak se të gjitha efektet kimike të rrezatimit në atë varg të caktuar të dozës të cilat janë proporcionale me dozën.

Doza mesatare e përgjithshme, D, është përcaktuar nga integrali i mëposhtëm mbi vëllimin e përgjithshëm të mallrave:

$$D = \frac{1}{M} \int p(x,y,z) dV$$

ku:

M = masa totale e mostrës së trajtuar p = densiteti lokal në pikën (x, y, z) d = doza lokale e absorbuar në pikën (x, y, z) dV = dx dy dz, elementi pambarimisht i vogël i vëllimit, i cili në raste të vërteta është e përfaqësuar nga fraksionet e vëllimit. Doza mesatare e përgjithshme e absorbuar mund të përcaktohet direkt për produktet homogjene ose për mallrat e mëdha me dendësi të dukshme homogjene përcaktohet duke shpërndarë një numër të përshtatshëm dozimetrie, strategjike dhe në mënyrë të rastësishme, në të gjithë volumnin e mallrave. Nga shpërndarja e dozës së përcaktuar në këtë mënyrë, mund të llogaritet një mesatare e cila është doza mesatare e përgjithshme e absorbuar. Nëse forma e kurbës së shpërndarjes së dozës nëpërmjet produktit është e përcaktuar mirë, pozicionet e dozës minimale dhe maksimale janë të njohura. Matjet e shpërndarjes së dozës në këto dy pozicione në një seri të mostrave të produktit mund të përdoren për të dhënë një vlerësim të përgjithshëm të dozës mesatare.

Në disa raste, vlera mesatare e vlerave mesatare të dozës minimale (Dmin) dhe dozës maksimale (Dmax), do të jetë një vlerësim i mirë i dozës së përgjithshme: p.sh., në këto raste:

$$\text{doza mesatare e përgjithshme} \approx \frac{D_{\min} + D_{\max}}{2}$$

Raporti $\frac{D_{\max}}{D_{\min}}$ nuk duhet të kalojë 3.

2. PROCEDURAT

2.1 Përpara se të fillojë rrezatimi rutinë i një kategorie të caktuar të produkteve ushqimore në një strukturë rrezatimi, duhet të përcaktohen dozat maksimale dhe minimale duke bërë matjet e dozës gjatë të gjithë vëllimit të produktit.

Këto matje të vlefshmërisë duhet të kryhen për një numër herësh të përshtatshme (p.sh. 3-5 herë), në mënyrë që të bëjë kompensim për variacionet në dendësinë apo formën e produktit.

2.2 Matjet duhet të përsëriten sa herë që është ndryshuar produkti, forma e tij apo kushtet e rrezatimit.

2.3 Gjatë procesit, matjet e dozës rutinë kryhen në mënyrë që të sigurohet se kufijtë e dozës nuk janë tejkaluar. Matjet duhet të kryhen duke vendosur dozimetra në pozicionet e dozës maksimale ose minimale, ose në një pozicion reference. Doza

në pozicionin e referencës duhet të lidhet në mënyrë të matshme me dozën maksimale dhe minimale. Pozicioni i referencës duhet të gjendet në një pikë të përshtatshme në ose mbi produkt, ku ndryshimet e dozës janë të ulëta.

2.4 Matjet e dozës rutinë duhet të kryhen në çdo ngarkesë të produkteve ushqimore dhe në intervale të rregullta gjatë prodhimit.

2.5 Në rastet kur janë rrezatuar produkte të paambalazuara të rrjedhshëm, vendndodhjet e dozës minimale dhe maksimale nuk mund të përcaktohen. Në një rast të tillë është e preferueshme për të përdorur një dozimetër të rastësishëm për marrjen e mostrave për të përcaktuar vlerat e këtyre ekstremeve të dozave.

2.6 Matjet e dozës duhet të kryhen duke përdorur sisteme dozimetrike të njohura, dhe matjet duhet të jenë të gjurmueshme me standardet fillestare.

2.7 Gjatë rrezatimit, parametra të caktuar të objektit duhet të kontrollohen dhe të regjistrohen në mënyrë të vazhdueshme. Për objektet me bërthamë rrezatuese parametrat përfshijnë shpejtësinë e transportit të produktit ose kohën e kaluar në zonën e rrezatimit dhe treguesin pozitiv për pozicionin e saktë të burimit. Për objektet përshpejtuese, parametrat përfshijnë shpejtësinë e transportit të produktit dhe nivelin e energjisë, rrjedhjen e elektroneve dhe gjerësinë e skanimit të objektit.

SHTOJCA IV
PRODUKTET USHQIMORE TË AUTORIZUARA PËR TRAJTIM RREZATUES DHE RREZATIMI
MAKSIMAL

Kategoria e produkteve ushqimore	Doza mesatare maksimale e rrezatimit të absorbuar (kGy)
Beharna aromatike të thata, erëza dhe erëza perimesh	10