

UDHËZIM
Nr. 17/1, datë 22.12.2014

**PËRPËRCAKTIMIN E RREGULLAVE
PËR PRODHIMIN, PËRPUNIMIN,
SHPËRNDARJEN E PRODUKTEVE ME
ORIGINË SHTAZORE PËR KONSUM
NJERËZOR**

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

UDHËZOJ:

1. Qëllimi i këtij udhëzimi është përcaktimi i rregullave për prodhimin, përpunimin dhe shpërndarjen brenda territorit të Republikës së Shqipërisë, të produkteve me origjinë shtazore dhe produkteve të marra prej tyre të destinuara për konsum njerëzor.

2. Për qëllime të këtij udhëzimi të zbatohen përkufizimet e dhëna në ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008, "Për ushqimin", të ndryshuar.

3. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit të marrë masa për të siguruar që operatorët e biznesit ushqimor në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së produkteve me origjinë shtazore nuk shkaktojnë përhapjen e sëmundjeve ngjitëse tek kafshët.

4. Produktet me origjinë shtazore të merren nga kafshët të cilat plotësojnë kushtet e shëndetit të kafshëve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi, për veterinarinë.

5. Produktet me origjinë shtazore të merren nga kafshët:

a) të cilat nuk vijnë nga një fermë, stabiliment, territor ose pjesë e një territori që i nënshtrohen masave kufizuese në lidhje me shëndetin e kafshëve të zbatueshme për kafshët dhe produktet me origjinë shtazore;

b) të cilat, në rastin e mishit dhe produkteve të mishit, nuk janë therur në një stabiliment në të cilin janë kafshët e infektuara ose dyshohet se janë të infektuara me një nga sëmundjet, të cilat mbulohen nga rregullat e përcaktuara në shtojcën e këtij udhëzimi, ose kur karkasat ose pjesë të saj

nga kafshë të tilla, ishin të pranishëm gjatë therjes ose procesit të prodhimit, përveç kur një dyshim i tillë ka qenë i përjashtuar.

6. Pavarësisht nga pika 3, 4 dhe 5, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit mund të autorizojë prodhimin, përpunimin dhe shpërndarjen e produkteve me origjinë shtazore që vijnë nga një territor ose një pjesë e territorit që i nënshtrohet masave kufizuese në lidhje me shëndetin e kafshëve, por të cilat nuk vijnë nga një fermë e infektuar apo dyshohet se është e infektuar, me kusht që:

i) para se t'i jenë nënshtuar trajtimit të përmendur më poshtë, produktet janë marrë, trajtuar, transportuar dhe ruajtur të ndara ose në kohë të ndryshme, nga produktet të cilat plotësojnë të gjitha kushtet e shëndetit të kafshëve dhe kushtet për transport jashtë territorit, i cili ka qenë subjekt i masave kufizuese në lidhje me shëndetin e kafshëve, kanë qenë të miratuar nga autoriteti përgjegjës;

ii) produktet, të cilat i janë nënshtuar trajtimit janë identifikuar në mënyrë të qartë;

iii) produktet i nënshtrohen trajtimit të përshtatshëm, që problemi i cili ka lidhje me shëndetin e kafshëve të eliminohet, trajtimi të bëhet në përputhje me shtojcën e këtij udhëzimi, e cila përcakton një tabelë me listën e trajtimeve që aplikohen në produktet me origjinë shtazore për të eliminuar rreziqet e shëndetit të kafshëve, të cilat lidhen me mishin dhe qumështin;

iv) trajtimi është aplikuar në një stabiliment të miratuar për këtë qëllim nga autoriteti kompetent.

7. Ngarkohen 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 BUJQËSISË, ZHVILLIMIT
RURAL DHE ADMINISTRIMIT
TË UJËRAVE
Edmond Panariti**

SHTOJCË
LISTA ETRAJTIMEVEQË APLIKOHENËPRODUKTET ME ORIGJINË SHTAZOREPËR TË ELIMINUARREZIQET QË
VIJNË NGA SHËNDETII KAFSHËVE TË CILAT LIDHEN ME MISHIN DHE QUMËSHITIN

Trajtimi i MISHIT (*)	Sëmundjet							
	Afta epizootike	Murtaja klasike e derrave	Sëmundjavesikulare e derrave	Murtaja afrikane e derrave	Rinderpesti	Sëmundja e pseudopestit	Gripi i shpendëve influenza aviare	Murtaja e dhenve dhe dhive
(a) trajtimitermknënjëenëntë mbyllurhermetikishtmenjë vlerë f ₀ prej3,00osemë shumë(**)	+	+	+	+	+	+	+	+
(b) Përpunimi termknë një temperaturëminimale prej70° C, e ciladuhettë arrihetnë të gjithëmishin	+	+	+	0	+	+	+	+
(c) Përpunimi termknë një temperaturëminimale prej80° C, e cila duhetë arrihetnë të gjithëmishit	+	+	+	+	+	+	+	+
(d) Përpunimi termknënjë enëhermetikishttë mbyllurpërtë paktën60°Cpërnjë minimum prej4orë,gjatë së cilës kohëtemperatura nëthelb (në pjesën qendrore) duhetë jetë tëpaktën70°Cpër 30minuta	+	+	+	+	+	–	–	+
(e) Fermentimi natyral dhe maturimi prej jo më pak se nëntë muaj për mishin pa kocka, duke rezultuar në karakteristikat e mëposhtme: Vlera Aw prej jo më shumë se 0,93 ose një vlerë pH prej jo më shumë se 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
(f) I njëjti trajtimsimë sipër (e)ndonësemishi mund të përmbajëkocka(*)	+	+	+	0	0	0	0	0
(g) Trajtimi për sallamin	+	+	+	0	+	0	0	0
(h) Proshutë dhe fileto mishi: trajtimi që përfshin fermentimin natyral dhe maturimin prej të paktën 190 ditë për proshutën dhe 140 ditë për fileton e mishit	0	0	0	+	0	0	0	0
(i) Trajtimi termik të sigurojë një temperaturënëthelb (në pjesën qendrore) të paktën 65 ° C e arritur në një kohë të nevojshme për të arritur një pasterizimin me vlerë (PV) të barabartë ose më shumë se 40	+	0	0	0	0	0	0	+
QUMËSHITdhe produktet e qumështit(duke përfshirëkrem) për konsum njerëzor								
(a) Temperaturëultra-të lartë (UHT) (UHT =trajtimminimalnë132° C përtë paktën për1sekondë)	+	0	0	0	0	0	0	0
(b) Nësequmështikanjë pHprej me pak se7,0, -pasterizim në kohë tëshkurtër nëtemperaturë tëlartë tëthjeshtë	+	0	0	0	0	0	0	0

(HTST)								
(c) Nëse qumështika njëpH prej 7,0 ose më shumë, HTST e dyfishtë	+	0	0	0	0	0	0	0

+: Efektiviteti i njohur.

0: Efektiviteti nuk njihet.

(*) Të gjitha masat e nevojshme qëduhet të merren për të shmangur kontaminimin.

(**) F₀ është efekti i logaritit për të shkatërruar sporet bakteriale. Një vlerë F₀ e 3,00 do të thotë se pika më e ftohtë në produkt ka qenë trajtuar me një fuqi të arritur të njëjtë efekt shkatërrimi si 121°C (250 °F) në tre minuta me ngrohjetë menjëhershme dhe ftohje.