

UDHËZIM
Nr. 3, datë 8.3.2016

**MBI PRAKTIKAT E MIRA TË PRODHIMIT PËR MATERIALE DHE ARTIKUJ QË
MENDOHET TË JENË NË KONTAKT ME USHQIMIN¹**

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës dhe të nenit 41, pika 12, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar,

UDHËZOJ:

1. Ky udhëzim përcakton rregullat mbi praktikat e mira të prodhimit (PMP) për grupet e materialeve dhe artikujve që mendohet të jenë në kontakt me ushqimin (këtej e tutje të referuara si materiale dhe artikuj), të listuara në shtojcën 1, të udhëzimit nr. 15, datë 13.12.2012, “Mbi materialet dhe artikujt në kontakt me ushqimet”, dhe kombinimet e materialeve dhe artikujve ose materialeve dhe artikujve të ricikluar, të përdorur në to.

2. Ky udhëzim do të aplikohet në të gjithë sektorët dhe në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së materialeve dhe artikujve, duke përfshirë prodhimin e substancave fillestare.

Rregullat e detajuara të përcaktuara në shtojcë do të aplikohen në proceset përkatëse individuale të përmendura, sipas rastit.

3. Për qëllime të këtij udhëzimi do të aplikohen përkufizimet e mëposhtme:

a) “Praktika të mira prodhimi” (GMP) nënkupton ato aspekte të sigurimit të cilësisë, të cilat sigurojnë që materialet dhe artikujt janë prodhuar në mënyrë të vazhduar dhe të kontrolluar për të siguruar konformitetin me rregullat e zbatueshme për ta dhe me standardet e cilësisë, të përshtatshme me përdorimin e tyre të synuar, duke mos vënë kështu në rrezik shëndetin e njeriut ose duke shkaktuar një ndryshim të papranueshëm në përbërjen e ushqimit ose një përkeqësim në karakteristikat organoleptike të tyre;

b) “Sistemi i sigurimit të cilësisë” nënkupton shumën totale të përgatitjeve (aranzhimeve) të rregullta dhe të dokumentuara, të bëra me qëllim që të sigurojnë që materialet dhe artikujt të kenë cilësinë e kërkuar për të garantuar përshtatje me rregullat që aplikohen mbi to dhe standardet e cilësisë të nevojshme për përdorimin e synuar të tyre;

c) “Sistemi i kontrollit të cilësisë” nënkupton aplikimin sistematik të masave të vendosura brenda sistemit të sigurimit të cilësisë, që sigurojnë pajtueshmëri të materialeve dhe artikujve fillestarë, të ndërmjetëm dhe final me specifikimet e caktuara në sistemin e sigurimit të cilësisë;

d) “Ana jo në kontakt me ushqimin” nënkupton sipërfaqen e materialit ose artikullit i cili nuk është në kontakt të drejtpërdrejtë me ushqimin;

e) “Ana në kontakt me ushqimin” nënkupton sipërfaqen e materialit ose artikullit, i cili është në kontakt të drejtpërdrejtë me ushqimin.

4. Operatori i biznesit do të sigurojë që operacionet e prodhimit të jenë kryer në përputhje me:

a) rregullat e përgjithshme mbi PMP-në, siç parashikohen më poshtë;

b) rregullat e detajuara mbi PMP-në, siç përcaktohen në shtojcë.

5. Operatori i biznesit do të vendosë, implementojë dhe sigurojë respektimin e një sistemi efektiv dhe të dokumentuar të sigurisë së cilësisë. Ky sistem do të:

a) marrë parasysh përshtatshmërinë e personelit, njohuritë dhe aftësitë e tyre dhe organizimin e ambienteve dhe pajisjeve të nevojshme për të siguruar që materialet dhe artikujt e gatshëm janë në përputhje me rregullat e zbatuara mbi to;

b) zbatohet duke marrë parasysh përmasat e biznesit të drejtuar nga operatori, në mënyrë që të mos jetë një ngarkesë e tepruar për biznesin.

¹ Ky udhëzim është përafruar plotësisht me:

Rregulloren e Komisionit nr. 2023/2006, e 22 dhjetorit 2006, “Mbi praktikat e mira të prodhimit për materiale dhe artikuj që mendohet të jenë në kontakt me ushqimin”, amenduar me Rregulloren e Komisionit (KE) nr. 282/2008 e 27 marsit 2008 CELEX 2006R2023— EN Fletorja Zyrtare e Bashkimit Evropian, seria L 384, datë 29.12.2006, faqe 75.

6. Materialet fillestare do të përzgjidhen dhe përshtaten me specifikimet e paracaktuara që do të sigurojnë pajtueshmëri të materialit ose artikullit me rregullat e zbatuara mbi to.

7. Operacionet e ndryshme do të kryhen në përputhje me udhëzimet dhe procedurat e paracaktuara.

8. Operatori i biznesit do të vendosë dhe mirëmbajë një sistem efektiv të kontrollit të cilësisë.

9. Sistemi i kontrollit të cilësisë do të përfshijë monitorimin e implementimit dhe kryerjen e PMP-së dhe do të identifikojë masat për të korrigjuar çdo dështim në kryerjen e PMP-së. Këto masa korrigjuese do të implementohen pa vonesa dhe do të jenë të gatshme për autoritetet përkatëse për inspektim.

10. Operatori i biznesit do të krijojë dhe mbajë dokumentacionin e përshtatshëm në letër ose në format elektronik, në lidhje me specifikimet, formulat dhe proceset e prodhimit, të cilat janë të rëndësishme për pajtueshmërinë dhe sigurinë e materialit ose artikullit të përfunduar.

11. Operatori i biznesit do të krijojë dhe mbajë dokumentacionin e përshtatshëm në letër ose në format elektronik, në lidhje me të dhënat që mbulojnë operacione të ndryshme të prodhimit të cilat janë të rëndësishme për pajtueshmërinë dhe sigurinë e materialit ose artikullit të përfunduar (final) dhe në lidhje me rezultatet e sistemit të kontrollit të cilësisë.

12. Dokumentacioni do të vihet në dispozicion nga operatori i biznesit, autoriteteve kompetente me kërkesë të tyre.

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

Ky udhëzim hyn në fuqi mbas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUJQËSISË, ZHVILLIMIT RURAL DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE
Edmond Panariti

SHTOJCA RREGULLAT E DETAJUARA MBI PRAKTIKAT E MIRA TË PRODHIMIT

A. Bojërat e printimit

Proceset që përfshijnë aplikimin e bojërave të printimit në materialet ose artikujt në anën jo në kontakt me ushqimin

1. Bojërat e printimit të aplikuara në materialet dhe artikujt në anën jo në kontakt me ushqimin do të formulohen dhe/ose aplikohen në mënyrë të tillë që substancat nga sipërfaqja e shtypur nuk kalojnë në anën në kontakt me ushqimin:

a) nëpërmjet substratit; ose

b) nga zbkurimi në rafte ose mbështjellja,

në përqendrimet që çojnë në nivelet e substancës në ushqim që nuk janë në përputhje me kërkesat e nenit 3, të udhëzimit nr. 15, datë 13.12.2012, "Mbi materialet dhe artikujt në kontakt me ushqimet".

2. Materialet dhe artikujt e shtypura duhet të trajtohen dhe ruhen në formën e tyre të gatshme dhe gjysmë-të gatshme në mënyrë të tillë që substancat nga sipërfaqja e shtypur nuk janë transferuar në anën në kontakt me ushqimin:

a) nëpërmjet substratit; ose

b) nga zbkurimi në rafte ose mbështjellja,

në përqendrimet që çojnë në nivelet e substancës në ushqim që nuk janë në përputhje me kërkesat e nenit 3, të udhëzimit nr. 15, datë 13.12.2012, "Mbi materialet dhe artikujt në kontakt me ushqimet".

3. Sipërfaqet e shtypura nuk do të jenë në kontakt të drejtpërdrejtë me ushqimin.

B. Sistemi i sigurimit të cilësisë për proceset e riciklimit të plastikës, mbi materialet dhe artikujt plastikë të riciklueshëm që mendohet të jenë në kontakt me ushqimin

1. Sistemi i sigurimit të cilësisë zbatuar nga ricikluesi duhet të japë besimin e mjaftueshëm në aftësinë e procesit të riciklimit për të siguruar që plastika e ricikluar plotëson kërkesat në autorizim.

2. Të gjitha elementet, kërkesat dhe dispozitat e miratuara nga ricikluesi për sistemin e tij të sigurimit të cilësisë, duhet të dokumentohen në mënyrë sistematike dhe të rregullt në formën e deklaratave dhe procedurave të shkruara.

Dokumentacioni i sistemit të cilësisë duhet të lejojë interpretim uniform të politikave dhe procedurave të cilësisë, të tilla si programet, planet, manualët, të dhënat e cilësisë dhe masat e marra për të siguruar gjurmueshmërinë.

Ajo duhet të përfshijë, në veçanti:

a) një manual të politikave të cilësisë, që përmban një përkufizim të qartë të objektivave të cilësisë nga ricikluesi, organizimin e biznesit dhe në veçanti strukturat organizative, përgjegjësitë e stafit drejtues (menaxherial) dhe autoritetin organizativ të tyre, që ka lidhje me prodhimin e plastikeve të riciklueshme;

b) planet e kontrollit të cilësisë, duke përfshirë të dhënat dhe karakteristikat e plastikeve të riciklueshme, kualifikimin e furnizuesit, procese klasifikimi, proceset e larjes, proceset e pastrimit të thellë, proceset e ngrohjes, apo çdo pjesë tjetër e procesit që lidhet me cilësinë e plastikeve të riciklueshme, duke përfshirë këtu zgjedhjen e pikave të cilat janë kritike për kontrollin e cilësisë së plastikeve të ricikluara;

c) menaxhimi dhe procedurat operative të zbatuara për të monitoruar dhe kontrolluar të gjithë procesin e riciklimit, duke përfshirë edhe inspektimin dhe teknikat e sigurimit të cilësisë në të gjitha fazat e prodhimit, veçanërisht vendosja e kufijve kritikë në pikat, të cilat janë kritike për cilësinë e plastikës së ricikluar;

d) metodat e monitorimit, funksionimin efikas të sistemit të cilësisë dhe, në veçanti, aftësia e saj për të arritur cilësinë e dëshiruar të plastikës së ricikluar, duke përfshirë kontrollin e produkteve të cilat nuk arrijnë të jenë në përputhje;

e) testet dhe protokollet analitike ose ndonjë provë tjetër shkencore të aplikuar para, gjatë dhe pas prodhimit të plastikës së ricikluar, frekuenca me të cilën ato do të zhvillohen, si dhe pajisjet e testimit të përdorura; ajo duhet të jetë në mënyrë adekuate e mundur të ndjek përsëri kalibrimin e pajisjeve të testit;

f) dokumentet e regjistrimit të miratuara.