

UDHËZIM
Nr. 14, datë 11.11.2020

“PËR CAKTIMIN E MASAVE ZBATUESE PËR PRODUKTE TË CAKTUARA NË UDHËZIMIN NR. 23, DATË 25.11.2010, “PËR KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR MISHIN DHE PRODUKTET E MISHIT, DUKE PËRFSHIRË PRODUKTET E MISHIT, MISHIN E GRIRË DHE MISHIN E NDARË NË MËNYRË MEKANIKE”, UDHËZIMIN NR. 25, DATË 25.11.2010 “PËR KUSHTET HIGJENIKE DHE KONTROLLET PËR MOLUSQET E GJALLA DHE BIVALVORE, PESHKUN DHE PRODUKTET E PESHKIMIT”, DHE UDHËZIMIN NR. 5, DATË 25.3.2011, “PËR KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR STABILIMENTET E PRODHIMIT, GRUMBULLIMIT DHE PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI”¹

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, dhe të nenit 38, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, të ndryshuar,

UDHËZOJ:

1. Kërkesat në lidhje me informacionin e zinxhirit ushqimor, siç referohet në pjesën II, “Kërkesat specifike të higjienës për operatorin e biznesit ushqimor”, shkronja “a” - Informacione mbi zinxhirin ushqimor, të udhëzimit nr. 23, datë 25.11.2010, “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”, të zbatohen siç përcaktohet në shtojcën I të këtij udhëzimi.

2. Kërkesat në lidhje me produktet e peshkimit, siç referohet në seksionin II, “Kërkesat higjienike specifike për produktet e peshkimit”, pika 39, shkronjat “b” dhe “c”, të udhëzimit nr. 25, datë 25.11.2010, “Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla dhe bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit”, të zbatohen siç përcaktohet në shtojcën II të këtij udhëzimi.

3. Përmbajtja e kalciumit të mishit të ndarë mekanikisht, siç referohet në pikën 10, shkronja “d”, mishi i grirë, produktet e mishit dhe mishi i ndarë në mënyrë mekanike (MNM) II, “Kërkesat specifike të higjienës për operatorin e biznesit ushqimor”, të udhëzimit nr. 23, datë 25.11.2010, “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”, të zbatohet siç përcaktohet në shtojcën III të këtij udhëzimi.

4. Metodatat analitike të përdoren nga operatorët e biznesit për të kontrolluar përputhshmërinë me limitet e përcaktuara në pikën 28, pjesa II, “Kërkesat specifike në lidhje me fermat e prodhimit të qumështit, qumështit të papërpunuar dhe produkteve me bazë qumështi”, të udhëzimit nr. 5, datë 25.3.2011, “Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit dhe produkteve me bazë qumështi” dhe për të siguruar zbatimin e duhur të një procesi të pasterizimit në produktet e qumështit, siç referohet te shtojca IV e këtij udhëzimi.

¹ Ky udhëzim është përfshirë me “Rregullore e Komisionit” (KE) nr. 2074/2005, që përcakton masat zbatuese për produkte të caktuara sipas Rregullores (KE) nr. 853/2004 të Parlamentit Evropian dhe të Këshillit dhe për organizimin e kontroleve zyrtare, sipas rregullores (KE) nr. 854/2004 të Parlamentit Evropian dhe të Këshillit dhe rregullorja (KE) nr. 882/2004 e Parlamentit Evropian dhe e Këshillit, duke dërguar nga rregullorja (KE) nr. 852/2004 e Parlamentit Evropian dhe e Këshillit dhe rregulloret ndryshuese (KE) nr. 853/2004 dhe (EC) nr. 854/2004.

5. Pika 14, Seksioni B “Mishi i thundrakëve shtëpiakë”, te pjesa II, “Kërkesat specifike të higjienës për operatorin e biznesit ushqimor”, të udhëzimit nr. 23, datë 25.11.2010, “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”, është ndryshuar në përputhje me shtojcën IV të këtij udhëzimi.

6. Për zbatimin e këtij udhëzimi, ngarkohet Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE
ZHVILLIMIT RURAL
Bledar Çuçi

SHTOJCA I INFORMACIONI I ZINXHIRIT USHQIMOR

SEKSIONI I DETYRIMET NË OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMOR

Operatorët që rrisin kafshë, të cilat dërgohen për therje duhet të sigurojnë që informacioni i zinxhirit ushqimor, siç referohet në udhëzimin nr. 23, datë 25.11.2010, “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”, të përfshihet, siç është e përshtatshme, në dokumentacionin në lidhje me kafshët e dërguara në thertore, në mënyrë të tillë që të jetë e arritshme për operatorin e thertoresh në fjalë.

SHTOJCA II PRODUKTET E PESHKIMIT

SEKSIONI I DETYRIMET E OPERATORËVE TË BIZNESIT

Ky seksion parashtron rregulla të detajuara, në lidhje me inspektimet vizuale për të zbuluar parazitët në produktet e peshkimit.

KAPITULLI I PËRKUFIZIMET

1. “Parazit i dukshëm” nënkupton një parazit ose një grup parazitësh, i cili ka një dimension, ngjyrë ose strukturë, e cila është qartësisht e dallueshme nga indet e peshkut.

2. “Inspektimi vizual” nënkupton ekzaminimin joshkatërrues të peshkut ose të produkteve të peshkut, me ose pa mjete optike zmadhimi dhe nën kushte të mira të dritës për shikimin e njeriut, duke përfshirë, nëse është e nevojshme, edhe ndriçimin.

3. “Ndriçimi” do të thotë, në lidhje me peshqit e rrafshët ose filetët e peshkut, të mbahet peshku në dritë në një dhomë të errët për të zbuluar parazitët.

KAPITULLI II

INSPEKTIMET VIZUALE

1. Inspektimi vizual kryhet në një numër përfaqësues të mostrave. Personat përgjegjës të stabilimenteve në tokë dhe personat e kualifikuar në stabilimentin në bordin e anijes duhet të përcaktojnë shkallën dhe shpeshësinë e inspektimeve duke iu referuar llojit të produkteve të peshkimit, origjinës së tyre gjeografike dhe përdorimit të tyre. Gjatë prodhimit, inspektimi vizual i peshqve, të cilëve iu janë hequr organet e brendshme në zgavrën e barkut dhe mëlçi dhe vezët e destinuara për konsum njerëzor, duhet të bëhet nga persona të kualifikuar. Në varësi të sistemit të përdorur për heqjen e organeve të brendshme, inspektimi vizual duhet të bëhet:

a) në rastet e heqjes me dorë të organeve të brendshme, në mënyrë të vazhdueshme nga ana e mbajtësit në kohën e heqjes dhe larjes;

b) në rast të heqjes në mënyrë mekanike të organeve të brendshme, me marrjen e mostrave të kryera në një numër përfaqësues të mostrave, që janë jo më pak se 10 peshq për grumbull.

2. Inspektimi vizual i filetove të peshkut ose i fetave të peshkut gjatë zvogëlimit dhe pas filetimit ose prerjes në feta, duhet të bëhet nga persona të kualifikuar. Kur një ekzaminim individual nuk është i mundur, për shkak të madhësisë së filetove ose operacioneve të filetimit, duhet të hartohet një plan për marrjen e mostrave dhe të mbahet në dispozicion për AKU-në, në përputhje me kreun III, “Kontrollet zyrtare në lidhje me molusqet e gjalla bivalvore dhe produktet e peshkimit” të udhëzimit nr. 25, datë 25.11.2010, “Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla dhe bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit”. Kur ndriçimi i filetove është i nevojshëm nga pikëpamja teknike, ai duhet të përfshihet në planin e marrjes së mostrave.

SHTOJCA III

PËRMBAJTJA E KALCIUMIT TË MISHIT TË NDARË MEKANIKISHT

Përmbajtja e kalciut në mishin e ndarë në mënyrë mekanike duhet:

1. Të mos kalojë 0,1% (= 100 mg / 100 g ose 1 000 ppm) të produktit të freskët.
2. Të përcaktohet me një metodë të standardizuar ndërkombëtare.

SHTOJCA IV

1. Pjesa II, “Kërkesat specifike të higjienës për operatorin e biznesit ushqimor”, B, “Mishi i thundrakëve shtëpiakë”, pika 14, e udhëzimit nr. 23, datë 25.11.2010, “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”, është ndryshuar si më poshtë:

“Karkasat dhe pjesët e tjera të trupit, të destinuara për konsum njerëzor rripen plotësisht, me përjashtim të rastit të kafshëve të familjes së derrit, kokës së dhenve, të dhive dhe të viçave, si dhe këmbëve të gjedhëve, dhenve e dhive. Koka dhe këmbët duhet të trajtohen në mënyrë që të shmangët kontaminimi.”.

2. Në pjesën C, “Mishi i shpendëve dhe lagomorfëve”, të udhëzimit nr. 23, datë 25.11.2010, “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”, është shtuar:

“Operatorët e biznesit ushqimor sigurojnë që mishi i shpendëve që është trajtuar posaçërisht për të promovuar mbajtjen e ujit nuk vendoset në treg si mish i freskët, por si përgatitje mishi ose përdoret për prodhimin e produkteve të përpunuara.”.

3. Kontrolli zyrtar i prodhimit dhe i nxjerrjes në treg të produkteve të peshkimit, shkronja “g”, pikat “i”, “ii”, të udhëzimit nr. 25, datë 25.11.2010, “Për kushtet higjienike dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvare, peshkun dhe produktet e peshkimit” është zëvendësuar si më poshtë:

“Produktet e peshkut që rrjedhin nga peshq helmues të familjeve: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* dhe *Canthigasteridae*, nuk duhet të vendosen në treg. Produkte të freskëta, të përgatitura dhe të përpunuara të peshkimit që i përkasin familjes *Gempylidae*, në veçanti *Ruvettus pretiosus* dhe *Lepidocybium flavobrunneum*, mund të vendosen në treg vetëm në formë të mbështjellë/paketuar dhe duhet të etiketohen, siç duhet për të siguruar informacionin të konsumatori për metodat e përgatitjes/gatimit dhe mbi rrezikun që lidhet me praninë e substancave me efekte të dëmshme gastrointestinale. Emri shkencor duhet të shoqërojë emrin e zakonshëm në etiketë.”.

4. Pika “33”, shkronja “a” dhe “b”, të udhëzimit nr. 5, datë 25.3.2011, “Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit dhe produkteve me bazë qumështi”, është zëvendësuar si më poshtë:

Kur qumështi i papërpunuar dhe produktet e bulmetit i nënshtrohen trajtimit të nxehtësisë, operatorët e biznesit ushqimor duhet të sigurojnë që kjo kënaq kërkesat e parashtruara në legjislacionin në fuqi. Në veçanti, kur përdoren proceset e mëposhtme ata duhet të sigurojnë që përputhen me specifikimet më poshtë:

a) Pasterizimi arrihet nga trajtimi duke përfshirë:

- i. temperaturë të lartë për një kohë të shkurtër (të paktën 72°C për 15 sekonda);
- ii. temperaturë të lartë për një kohë të gjatë (të paktën 63°C për 30 minuta) ose;
- iii. çdo kombinim tjetër të kushteve të kohës – temperaturës për të mbajtur efekt ekuivalent, siç e tregojnë produktet, ku është e aplikueshme, reagimin negativ të një testi fosfatazë alkaline, menjëherë pas këtij trajtimi.

b) Trajtimi me temperaturë ultra të lartë (UHT) arrihet me anë të një trajtimi:

i. që përfshin një rrjedhje të vazhdueshme të nxehtësisë në një temperaturë të lartë për një kohë të shkurtër (jo më pak se 135°C në kombinim me një kohë të përshtatshme mbajtjeje), që të mos ketë mikroorganizma të qëndrueshëm ose spore të afta të rriten në produktin e trajtuar, kur mbahen në një enë të mbyllur aseptike në temperaturën e ambientit; dhe

ii. të mjaftueshme për të siguruar që produktet të qëndrojnë mikrobiologjikisht të qëndrueshme, pasi të inkubohen për 15 ditë në 30°C në kontejnerë të mbyllur ose për 7 ditë në 55°C në kontejnerë të mbyllur ose pas ndonjë metode tjetër që tregon se është aplikuar trajtimi i duhur i nxehtësisë.

5. Pjesa II, “Kërkesat specifike të higjienës të operatorëve të biznesit ushqimor”, pika 12, shkronja “e”, të udhëzimit nr. 2, datë 25.11.2010, “Mbi kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”, është ndryshuar si më poshtë:

“Pas thyerjes, çdo grimcë e vezës së lëngshme duhet t’i nënshtrohet përpunimit sa më shpejt të jetë e mundur, për të eliminuar rreziqet mikrobiologjike ose për t’i zvogëluar ato në një nivel të pranueshëm. Një porcion që është përpunuar në mënyrë të pamjaftueshme mund, menjëherë, t’i nënshtrohet përsëri përpunimit në të njëjtën strukturë, nëse ky përpunim e bën atë të përshtatshëm për konsum njerëzor. Kur një porcion vlerësohet se është i papërshtatshëm për konsum njerëzor, duhet të denatyrohet për të siguruar që nuk përdoret për konsum njerëzor.”.

Pika 17 është zëvendësuar si më poshtë:

“Në rastin e vezës së lëngshme, etiketa referuar në pikën 1, gjithashtu, mund të përmbajë fjalët: “vezë e lëngshme jo e pasterizuar – për t’u trajtuar në vendin e destinacionit” dhe tregojnë datën dhe orën e thyerjes”.