

**UDHËZIM**  
**Nr. 9, datë 26.5.2022**

**MBI PËRCAKTIMIN E PROCEDURËS SË MARRJES SË MOSTRAVE DHE  
METODËS SË ANALIZËS PËR KONTROLLIN ZYRTAR TË TEMPERATURAVE  
TË PRODUKTEVE USHQIMORE ME NGRIRJE TË SHPEJTË TË DESTINUARA  
PËR KONSUM NJERËZOR<sup>1</sup>**

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

**UDHËZOJ:**

1. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit siguron që procedura e marrjes së mostrave dhe metoda e analizës së nevojshme për inspektimin zyrtar të temperaturave të ushqimeve me ngrirje të shpejtë të kryhet në përputhje me dispozitat e parashikuara në shtojcat I dhe II të këtij udhëzimi.

1.1 Metoda e analizës e përcaktuar në shtojcën II të këtij udhëzimi të përdoret vetëm në rastin kur inspektimi lë dyshime të arsyeshme, në lidhje me prapun e temperaturave të parashikuara në urdhrin nr. 482, datë 31.12.2007, “Për ushqimet me ngrirje të shpejtë për konsum njerëzor”.

2. Zbatimi i kërkesave të parashikuara në pikën 1 të këtij udhëzimi dhe shtojcat I dhe II të tij nuk pengon AKU-në të përdorë metoda të tjera të vlefshme shkencërisht për kontrollin e temperaturës, të njohura në përputhje me rregullat, në bazë të metodës së përshkruar në shtojcën II të këtij udhëzimi, me kusht që kjo të mos pengojë lëvizjen e lirë të ushqimeve me ngrirje të shpejtë.

Në rast të diferencave në rezultate do të merren për bazë rezultatet e marra nga përdorimi i metodave të përcaktuara në pikën 1 të këtij udhëzimi.

3. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohet Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Drejtoria e Përgjithshme e Politikave dhe Programeve të Bujqësisë, Sigurisë Ushqimore dhe Zhvillimit Rural në Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

**MINISTËR I BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL**  
**Frida Krifca**

**SHTOJCA I**

---

<sup>1</sup> Ky udhëzim është përafëruar pjesërisht me direktivën e Komisionit 92/2/KEE e 13 janarit 1992, që përcakton procedurën e marrjes së mostrave dhe metodën komunitare të analizës për kontrollin zyrtar të temperaturave të ushqimeve të ngrira shpejt, të destinuara për konsum njerëzor.

## PROCEDURA PËR MARRJEN E MOSTRAVE TË PRODUKTEVE USHQIMORE ME NGRIRJE TË SHPEJTË TË DESTINUAR PËR KONSUM NJERËZOR

### 1. Përzgjedhja e paketimeve për inspektim

Lloji dhe sasia e paketimeve të përzgjedhura duhet të jetë e tillë që temperatura e tyre të jetë përfaqësuese e pikave më të ngrohta të ngarkesës së inspektuar.

#### 1.1 *Magazinimi në të ftohtë*

Mostrat duhet të zgjidhen nga disa pika kritike në frigorifer, për shembull: pranë dyerve (nivelet e sipërme dhe të poshtme), afër qendrës së frigoriferit (nivelet e sipërme dhe të poshtme) dhe afër kthimit të ajrit të njësisë ftohëse. Kohëzgjatja e ruajtjes së çdo produkti duhet të merret parasysh (për stabilizimin e temperaturës).

#### 1.2 *Transporti*

a) Ku është e nevojshme të zgjidhen mostrat gjatë transportit:

Zgjidhni nga lart dhe nga fundi i ngarkesës, ngjitur me skajin e hapjes së secilës derë ose palë dyersh.

b) Marrja e mostrave gjatë shkarkimit:

Zgjidhni katër mostra nga pikat kritike të mëposhtme:

- në krye dhe në fund të ngarkesës, ngjitur me skajin e hapjes së dyerve;
- në këndet e sipërme të pasme të ngarkesës (në një pikë sa më larg të jetë e mundur nga njësia ftohëse);
- në qendër të ngarkesës;
- në qendër të sipërfaqes së përparme të ngarkesës (sa më afër njësisë ftohëse);
- në qoshtet e sipërme dhe të poshtme të sipërfaqes së përparme të ngarkesës (sa më afër që të jetë e mundur me ajrin e kthimit në njësinë ftohëse).

#### 1.3 *Vitrina për ekspozim me pakicë*

Një kampion duhet të zgjidhet për testim nga secili prej tri vendeve përfaqësuese të pikave më të ngrohta brenda vitrinës të përdorur për ekspozimin me pakicë.

## SHTOJCA II

### METODA E MATJES SË TEMPERATURËS TË PRODUKTEVE USHQIMORE ME NGRIRJE TË SHPEJTË TË DESTINUAR PËR KONSUM NJERËZOR

#### 1. Qëllimi (fushëveprimi)

Në bazë të pikave 1 dhe 2 të rregullores së miratuar me urdhrin nr. 482, datë 31.12.2007, “Për ushqimet me ngrirje të shpejtë për konsum njerëzor”, temperatura në të gjithë produktin, pas stabilizimit termik, duhet të mbahet gjatë gjithë kohës në një temperaturë prej - 18°C ose më të ftohtë me luhatjet e mundshme të shkurtra në rritje siç specifikohet në pikën 6 dhe 7 të rregullores së miratuar me urdhrin nr. 482, datë 31.12.2007, “Për ushqimet me ngrirje të shpejtë për konsum njerëzor”.

#### 2. Parimi

Matja e temperaturës së produkteve ushqimore me ngrirje të shpejtë konsiston në regjistrimin e saktë të temperaturës së një kampioni të përzgjedhur në përputhje me shtojcën 1, me anë të pajisjeve të përshtatshme.

#### 3. Përkufizime

Për qëllim të këtij udhëzimi do të zbatohen përkufizimet e përcaktuara në ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, të ndryshuar, termi i mëposhtëm ka këtë kuptim:

“Temperaturë” është temperatura e matur në vendin e specifikuar nga pjesa e ndjeshme e instrumentit ose e pajisjes matëse.

#### 4. Aparatet

##### 4.1 *Pajisje matëse termometrike*

##### 4.2 *Instrumentet e depërtimit të produktit*

Duhet të përdoret një instrument metalik i mprehtë, si p.sh. një shpuese/turjelë akulli, një shpuese dore ose një shpuës që është i lehtë për t'u pastruar.

### **5. Specifikimi i përgjithshëm për instrumentet matëse të temperaturës**

Instrumentet matëse duhet të plotësojnë specifikimet e mëposhtme:

- a) koha e përgjigjes duhet të arrijë 90% të diferencës midis leximit fillestar dhe përfundimtar brenda tri minutave;
- b) instrumenti duhet të ketë një saktësi prej  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$  brenda intervalit të matjes -  $20^{\circ}\text{C}$  deri  $+30^{\circ}\text{C}$ ;
- c) saktësia e matjes nuk duhet të ndryshohet me më shumë se  $0,3^{\circ}\text{C}$  gjatë funksionimit në intervalin e temperaturës së ambientit -  $20^{\circ}\text{C}$  deri  $+30^{\circ}\text{C}$ ;
- d) rezolucioni i ekranit të instrumenteve duhet të jetë  $0,1^{\circ}\text{C}$ ;
- e) saktësia e instrumentit duhet të kontrollohet në intervale të rregullta;
- f) instrumenti duhet të ketë një certifikatë të vlefshme të kalibrimit;
- g) sonda e temperaturës duhet të jetë në gjendje të pastrohet lehtësisht;
- h) pjesa e ndjeshme ndaj temperaturës e pajisjes matëse duhet të projektohet në mënyrë që të sigurojë kontakt të mirë termik me produktin;
- i) pajisjet elektrike duhet të mbrohen nga efektet e padëshiruara, për shkak të kondensimit të lagështirës.

### **6. Procedura për matjen**

#### *6.1 Ftohja paraprake e instrumenteve*

Sonda matëse e temperaturës dhe instrumenti i depërtimit të produktit duhet të ftohen paraprakisht përpara matjes së temperaturës së produktit. Metoda e ftohjes paraprake së përdorur duhet të sigurojë që të dyja instrumentet të ekuilibrohen sa më afër temperaturës së produktit.

#### *6.2 Përgatitja e mostrave për matjen e temperaturës*

Sondat matëse të temperaturës zakonisht nuk janë të disenjuara për të depërtuar në një produkt me ngrirje të shpejtë. Prandaj është e nevojshme të bëhet një vrimë në produkt, në të cilën të futet sonda, duke përdorur instrumentin e depërtimit të produktit të ftohur paraprakisht. Diametri i mbajtësit duhet të sigurojë një përshtatje të ngushtë me atë të sondës dhe thellësia e saj do të varet nga lloji i produktit (siç përkrahëhet në 6.3).

#### *6.3 Matja e temperaturës së produktit*

Përgatitja e kampionit dhe matja e temperaturës së saj duhet të kryhet ndërkohë që kampioni të mbahet në mjedisin e zgjedhur në frigorifer. Matja është si më poshtë:

- a) aty ku lejojnë dimensionet e produktit, futni sondën e ftohur paraprakisht në një thellësi prej 2,5 mm nga sipërfaqja e produktit;
- b) kur (a) nuk është e mundur, sonda duhet të futet në një thellësi minimale nga sipërfaqja prej 3 deri në 4 herë diametri i sondës;
- c) disa ushqime, për shkak të madhësisë ose përbërjes së tyre (p.sh. bizelet e gjelbra) nuk mund të shpohen për të përcaktuar temperaturën e tyre të brendshme. Në këto raste, temperatura e brendshme e paketimit të ushqimit duhet të përcaktohet, duke futur një sondë të përshtatshme me zgjatim të mprehtë të ftohur paraprakisht në qendër të paketimit, për të matur temperaturën në kontakt me ushqimin;
- d) lexoni temperaturën e treguar, kur ka arritur një vlerë të qëndrueshme.