



www.qbz.gov.al

FLETORJA ZYRTARE E REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

Botim i Qendrës së Botimeve Zyrtare

Viti: 2021 – Numri: 143

Tiranë – E mërkurë, 15 shtator 2021

PËRMBAJTJA

	Faqe
Vendim i Kuvendit nr. 66/2021, datë 13.9.2021	Për zgjedhjen e byrosë dhe përbërjen e sekretariateve të Kuvendit.... 13779
Vendim i Kuvendit nr. 67/2021, datë 13.9.2021	Për caktimin e kryesive të komisioneve të përhershme të Kuvendit.. 13780
Akt normativ i Këshillit të Ministrave nr. 29, datë 13.9.2021	Për miratimin e tekstit të disa ndryshimeve në marrëveshjen për prodhimin dhe furnizimin nga dhe ndërmjet <i>Pfizer Export B.V.</i> dhe Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale të Shqipërisë, ministrit të Shtetit për Rindërtimin dhe Institutit të Shëndetit Publik, miratuar me aktin normativ nr. 3, datë 18.1.2021..... 13781
Udhëzim i ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural nr. 15, datë 9.9.2021	Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore..... 13782
Udhëzim i ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural nr. 16, datë 9.9.2021	Për mënyrën e leximit dhe interpretimit të mesazheve që shfaqen në Sistemin e Monitorimit të Anijeve të Peshkimit (VMS)..... 13798
Urdhër i ministrit të Arsimit, Sportit dhe Rinisë nr. 313, datë 10.9.2021	Për mbylljen e veprimtarisë së institucionit arsimor jopublik të nivelit të arsimit të mesëm të lartë, gjimnazi “Konica”, Durrës..... 13801
Urdhër i ministrit të Arsimit, Sportit dhe Rinisë nr. 314, datë 13.9.2021	Për disa ndryshime në urdhrin nr. 298, datë 24.8.2021, “Për njoftimin e fillimit të procedurave të përzgjedhjes së anëtarëve të Bordit të Administrimit në Universitetin Politeknik të Tiranës, mënyrën e vlerësimit të kandidatëve dhe afatin e dorëzimit të dokumentacionit”..... 13802
Urdhër i ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural nr. 366, datë 8.9.2021	Për kryerjen e aktiviteteve të kontrollit në thertore dhe tregje..... 13805

Urdhër i ministrit të Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural nr. 367, datë 9.9.2021	Mbi rregullat minimale që zbatohen për mbrojtjen e pulave të mbajtura për prodhim mishi.....	13806
Urdhër i ministrit të Mbrojtjes nr. 1198, datë 24.8.2021	Për delegimin e autoritetit të nënshkrimit të kërkesave dhe të dokumentacionit shoqërues për pajisjen me “Certifikatë sigurie”.....	13810
Urdhër i drejtorit të përgjithshëm të Arkivave nr. 592, datë 10.9.2021	Për delegim kompetencash.....	13810
	Korrigjim gabimi material në vendimin e Këshillit të Ministrave nr. 457, datë 30.7.2021, “Për miratimin e fjalorit të përbashkët të prokurimit”, botuar në Fletoren Zyrtare nr. 126, datë 9.8.2021.....	13811
	Ndreqje gabimi material në vendimin nr. 443, datë 10.9.2021, të Komisionerit Shtetëror të Zgjedhjeve, “Për dhënien e mandatit të deputetit të Kuvendit të Shqipërisë, kandidatit të listës shumëmemërore të koalicionit “Partia Demokratike – Aleanca për Ndryshim”, qarku Lezhë, znj. Elda Artan Hoti”, botuar në Fletoren Zyrtare nr. 141, datë 13.9.2021.....	13815



VENDIM
Nr. 66/2021

PËR ZGJEDHJEN E BYROSË DHE PËRBËRJEN E SEKRETARIATEVE TË KUVENDIT

Në mbështetje të nenit 78 të Kushtetutës, të neneve 8, 9, 10, 10/1 dhe 55, të Rregullores së Kuvendit, me propozimin e kryetares së Kuvendit, pas këshillimit me kryetarët e grupeve parlamentare,

KUVENDI
I REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

VENDOSI:

I. Zgjidhen në detyrën e zëvendëskryetarëve të Kuvendit, deputetët:

- | | |
|---------------------------|----|
| 1. Ermonela Valikaj Felaj | PS |
| 2. Enkelejd Alibeaj | PD |

II. Zgjidhen në detyrën e sekretarëve të sekretariateve:

- | | | |
|--------------------|--|----|
| 1. Anila Denaj | Sekretare për Buxhetin | PS |
| 2. Belind Këlliçi | Sekretar për Buxhetin | PD |
| 3. Klotilda Bushka | Sekretare për Procedurat, Votimet dhe Etikën | PS |
| 4. Grida Duma | Sekretare për Statusin e Deputetit | PD |
| 5. Etilda Gjonaj | Sekretare për Kërkimin Parlamentar, Bibliotekën dhe Botimet Parlamentare | PS |
| 6. Taulant Balla | Sekretar për Marrëdhëniet me Jashtë | PS |
| 7. Blendi Klosi | Sekretar për Transparencën dhe Teknologjinë e Informacionit | PS |

III. Zgjidhen sekretariatet e Kuvendit, si më poshtë:

Sekretariati për Buxhetin e Kuvendit:

- | | | |
|----------------------|---------|-------------------------|
| 1. Blerina Gjylameti | anëtare | PS |
| 2. Laert Duraj | anëtar | PS |
| 3. Emilja Koliqi | anëtare | Aleanca për
Ndryshim |

Anëtare zëvendësuese:

- | | |
|---------------------|----|
| 1. Pranvera Resulaj | PS |
|---------------------|----|

Sekretariati për Procedurat, Votimet dhe Etikën:

- | | | |
|--------------------|---------|----|
| 1. Klevis Xhoxhi | anëtar | PS |
| 2. Aurora Mara | anëtare | PS |
| 3. Flutura Açka | anëtare | PD |
| 4. Saimir Korreshi | anëtar | PD |

Anëtar zëvendësues:

- | | |
|------------------|----|
| 1. Jurgis Çyrbja | PS |
|------------------|----|

Sekretariati për Statusin e Deputetit:

- | | | |
|--------------------|--------|----|
| 1. Xhemal Qefalia, | anëtar | PS |
| 2. Eduard Shalsi | anëtar | PS |

Anëtar zëvendësues:

- | | |
|-------------------|----|
| 1. Paulin Sterkaj | PS |
|-------------------|----|

Sekretariati për Kërkimin Parlamentar, Bibliotekën dhe Botimet Parlamentare:

- | | | |
|--------------------|---------|----|
| 1. Enslemvera Zake | anëtare | PS |
| 2. Dhurata Çupi | anëtare | PD |

Anëtar zëvendësues:

- | | |
|---------------|----|
| 1. Ilir Metaj | PS |
|---------------|----|

**Sekretariati për Marrëdhëniet me Jashtë:**

- | | | |
|---------------------|---------|----|
| 1. Mimi Kodheli | anëtare | PS |
| 2. Kreshnik Çollaku | anëtar | PD |

Anëtar zëvendësues:

- | | | |
|-----------------|--|----|
| 1. Etjen Xhafaj | | PS |
|-----------------|--|----|

Sekretariati për Transparencën dhe Teknologjinë e Informacionit:

- | | | |
|-----------------|---------|----|
| 1. Besion Ajazi | anëtar | PS |
| 2. Ina Zhupa | anëtare | PD |

Anëtar zëvendësues:

- | | | |
|-------------------|--|----|
| 1. Anduel Tahiraj | | PS |
|-------------------|--|----|

IV. Ky vendim hyn në fuqi menjëherë.

KRYETARE
Lindita Nikolla

Miratuar më datën 13.9.2021.

VENDIM
Nr. 67/2021

PËR CAKTIMIN E KRYESIVE TË KOMISIONEVE TË PËRHERSHME TË KUVENDIT

Në mbështetje të nenit 78, pika 1, të Kushtetutës, si dhe të neneve 21, pika 1, dhe 55, pika 1, të Rregullores së Kuvendit, duke u mbështetur në listat e kandidatëve, të hartuara në marrëveshjen e krytares së Kuvendit me kryetarin e çdo grupi parlamentar,

KUVENDI
I REPUBLIKËS SË SHQIPËRISË

VENDOSI:

I. Përbërja e kryesive të komisioneve të përherëshme të Kuvendit është si më poshtë:

Komisioni për Çështjet Ligjore, Administratën Publike dhe të Drejtat e Njeriut:

- | | | |
|--------------------|-----------------|----|
| 1. Klotilda Bushka | kryetare | PS |
| 2. Oerd Bylykbashi | zëvendëskryetar | PD |
| 3. Klevis Xhoxhi | sekretar | PS |

Komisioni për Integrimin Evropian:

- | | | |
|------------------|------------------|----|
| 1. Jorida Tabaku | kryetare | PD |
| 2. Etilda Gjonaj | zëvendëskryetare | PS |
| 3. Gerta Duraku | sekretare | PS |

Komisioni për Politikën e Jashtme:

- | | | |
|------------------|-----------------|----|
| 1. Mimi Kodheli | kryetare | PS |
| 2. Tomor Alizoti | zëvendëskryetar | PD |
| 3. Etjen Xhafaj | sekretar | PS |

Komisioni për Ekonominë dhe Financat:

- | | | |
|----------------------|------------------|----|
| 1. Eduard Shalsi | kryetar | PS |
| 2. Sorina Koti | zëvendëskryetare | PD |
| 3. Blerina Gjylameti | sekretare | PS |

Komisioni për Sigurinë Kombëtare:

- | | | |
|-------------------|-----------------|----|
| 1. Nasip Naço | kryetar | PS |
| 2. Flamur Noka | zëvendëskryetar | PD |
| 3. Xhemal Qefalia | sekretar | PS |

**Komisioni për Veprimtaritë Prodhuese, Tregtinë dhe Mjedisin:**

1. Arben Pëllumbi	kryetar	PS
2. Helidon Bushati	zëvendëskryetar	PD
3. Laert Duraj	sekretar	PS

Komisioni për Punën, Çështjet Sociale dhe Shëndetësinë:

1. Albana Vokshi	kryetare	PD
2. Klodiana Spahiu	zëvendëskryetare	PS
3. Ilirian Pendavinji	sekretar	PS

Komisioni për Edukimin dhe Mjetet e Informimit Publik:

1. Agron Gjekmarkaj	kryetar	PD
2. Petro Koçi	zëvendëskryetar	PS
4. Besion Ajazi	sekretar	PS

II. Ky vendim hyn në fuqi menjëherë.

KRYETARE
Lindita Nikolla

Miraturar më datën 13.9.2021.

AKT NORMATIV
Nr. 29, datë 13.9.2021

PËR MIRATIMIN E TEKSTIT TË DISA
NDRYSHIMEVE NË MARRËVESHJEN
PËR PRODHIMIN DHE FURNIZIMIN
NGA DHE NDËRMJET *PFIZER EXPORT*
***B.V.* DHE MINISTRISË SË**
SHËNDETËSISË DHE MBROJTJES
SOCIALE TË SHQIPËRISË, MINISTRI
TË SHTETIT PËR RINDËRTIMIN DHE
INSTITUTIT TË SHËNDETIT PUBLIK,
MIRATUAR ME AKTIN NORMATIV
NR. 3, DATË 18.1.2021

Në mbështetje të nenit 101 të Kushtetutës, me propozimin e ministrit të Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale dhe të ministrit të Shtetit për Rindërtimin, Këshilli i Ministrave

VENDOSI:

Neni 1

Miratimi i tekstit të disa ndryshimeve

Miratimin e tekstit të disa ndryshimeve në marrëveshjen për prodhimin dhe furnizimin nga dhe ndërmjet *Pfizer Export B.V.* dhe Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale, ministrit të Shtetit për Rindërtimin dhe Institutit të Shëndetit Publik, miraturar me aktin normativ nr. 3, datë

18.1.2021, të Këshillit të Ministrave, sipas tekstit që i bashkëlidhet këtij akti normativ.

Neni 2

Detyrimet e organeve shtetërore

1. Ndryshimet në marrëveshjen për prodhimin dhe furnizimin nga dhe ndërmjet *Pfizer Export B.V.*, Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes Sociale, ministrit të Shtetit për Rindërtimin dhe Institutit të Shëndetit Publik, bashkëlidhur këtij akti normativ, për shkak të sekretit tregtar, nuk do të publikohen në asnjë *website* të institucioneve apo në Fletoren Zyrtare.

2. Të gjitha institucionet e përfshira në dhënien e mendimit, të miratimit apo që janë pjesë e procesit kanë detyrimin të mos bëjnë publike ndryshimet në marrëveshjen bashkëlidhur këtij akti normativ apo pjesë të saj.

3. Detyrimet e organeve shtetërore dhe përjashtimet nga detyrimet për furnizimin e vaksinës anticovid, të përcaktuara në aktin normativ nr. 1, datë 10.1.2021, të Këshillit të Ministrave, të ndryshuar, janë të njëjta edhe për tekstin e marrëveshjes, bashkëlidhur këtij akti normativ.

Neni 3

Hyrja në fuqi

Ky akt normativ hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

KRYEMINISTËR
Edi Rama



UDHËZIM

Nr. 15, datë 9.9.2021

MBI KRITERET MIKROBIOLOGJIKE
PËR PRODUKTET USHQIMORE

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

UDHËZOJ:

I. QËLLIMI

Qëllimi i këtij udhëzimi është të përcaktojë kriteret mikrobiologjike për mikroorganizma të caktuar, si dhe rregullat që duhet të përmbushin operatorët e biznesit ushqimor kur zbatojnë masat e përgjithshme dhe specifike të higjienës, referuar udhëzimit nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit të verifikojë plotësimin e rregullave dhe kriterëve të përcaktuara në këtë udhëzim, në përputhje me rregullat për organizimin e kontrolleve zyrtare, pa cenuar të drejtën për të marrë mostra dhe kryer analiza me qëllim zbulimin dhe matjen e mikroorganizmave, toksinave dhe metabolitëve të tyre, për ushqimin e dyshuar si të pasigurt ose nën kontekstin e analizës së riskut.

II. PËRKUFIZIME

Të gjithë termat e përcaktuar në këtë udhëzim kanë të njëjtin kuptim me ata të përcaktuar në ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar. Për efekt të këtij udhëzimi, termat e mëposhtëm kanë këto kuptime:

a) “*mikroorganizëm*” kuptojmë bakteret, viruset, majat, myqet, algat, protozoarët nematodët parazitare mikroskopikë dhe metabolitët dhe toksinat e tyre;

b) “*kriter mikrobiologjik*” kuptojmë një kriter që përcakton pranueshmërinë e një produkti, një grupi ushqimesh ose një procesi, bazuar në mungesën, praninë ose numrin e mikroorganizmave dhe/ose në sasinë e toksinave/metabolitëve të tyre, për njësi të masës, vëllimit, sipërfaqes ose serisë;

c) “*kriteri i sigurisë ushqimore*” kuptojmë një kriter që përcakton pranueshmërinë e një

produkti ose një grupi të produkteve ushqimore të zbatueshme për produktet e vendosura në treg;

ç) “*kriteret higjienike të përpunimit*” kuptojmë një kriter që dëshmon ose tregon pranueshmërinë e funksionimit të procesit të prodhimit. Të tilla kriteret nuk janë të zbatueshme për vendosjen e produkteve në treg. Ky kriter cakton vlerat treguese të kontaminimit mbi të cilat veprimet korrigjuese kërkohen për të ruajtur higjienën gjatë përpunimit në përputhje me ligjin e ushqimit;

d) “*sasi/grup*” kuptojmë një grup produktesh të identifikueshëm të marrë nga një proces i caktuar në rrethana praktikisht identike dhe të prodhuara në një vend të caktuar brenda një periudhe të caktuar të prodhimit;

dh) “*afati i skadencës*” kuptojmë periudhën, e cila korrespondon me periudhën që paraprin “*të përdoret deri në*” ose me datën minimale të qëndrueshmërisë, siç përcaktohet në VKM-në nr. 434, datë 11.7.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”;

e) “*ushqim gati për t’u ngrënë*” kuptojmë ushqimet e prodhuara nga prodhuesit ose përpunuesit, me qëllim për konsum human të menjëhershëm, pa pasur nevojën për t’u gatuar ose për përpunim efektiv për eliminimin ose reduktimin në një nivel të pranueshëm të mikroorganizmave;

ë) “*ushqim me qëllim përdorimi për fëmijë*” kuptojmë ushqime të veçanta, me qëllim përdorimi për fëmijë që kanë moshë më të vogël se 12 muaj;

f) “*ushqime dietike për qëllime të veçanta mjekësore*” kuptojmë një kategori ushqimesh me përdorim të veçantë ushqyes, të përpunuara ose të formuluar posaçërisht dhe të destinuara për menaxhimin dietik të pacientëve dhe që përdoren nën mbikëqyrjen mjekësore. Ato janë të destinuara për ushqyerjen ekskluzive ose të pjesshme të pacientëve me kapacitet të kufizuar, të dëmtuar ose të pjesshëm për të marrë, tretur, thithur, metabolizuar ose nxjerrë jashtë ushqime të zakonshme ose lëndë ushqyese ose metabolitë të caktuar që përmbahen në to, ose me kërkesa të tjera ushqyese të përcaktuara nga mjeku, menaxhimi dietik i të cilëve nuk mund të arrihet vetëm me një modifikim të dietës normale nga



ushqime të tjera për përdorime të veçanta ushqyese, ose nga një kombinim i të dyjave;

g) “mostër” kuptojmë një grup të përbërë nga një ose disa njësi ose një pjesë të lëndës së zgjedhur me mjete të ndryshme, në një popullatë ose në një sasi të rëndësishme të lëndës, e cila ka për qëllim të sigurojë informacion mbi një karakteristikë të caktuar të popullsisë të studiuar ose të çështjes, si dhe për të siguruar një bazë për një vendim në lidhje me popullatën, çështjen në fjalë ose në lidhje me procesin që e ka prodhuar atë;

gj) “mostër përfaqësuese” kuptojmë një mostër në të cilën ruhen karakteristikat e sasisë nga e cila ajo është marrë. Ky është, në veçanti, rasti i marrjes së një mostre të rastësishme ku secilës prej pjesëve ose shtesave të kësaj sasive i është dhënë e njëjta mundësi për t’u bërë pjesë e mostrës;

h) “pajtueshmëri me kriteret mikrobiologjike” kuptojmë marrja e rezultateve të kënaqshme ose të pranueshme, të cilat janë të vendosura në aneksin I, ku testohen vlerat e vendosura për kriteret përmes marrjes së mostrave, kryerjes së analizave dhe zbatimit të masave korigjuese, në përputhje me ligjin e ushqimit dhe udhëzimet e dhëna nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit;

i) “organ i pavarur certifikues” kuptojmë një organ të pavarur nga organizata që prodhon ose shpërndan metodën alternative dhe i cili ofron një deklaratë të shkruar, në formën e një certifikate;

j) “sigurimi i procesit të prodhimit të prodhuesit” kuptojmë një proces prodhimi, sistemi i menaxhimit i të cilit garanton që metoda alternative e validuar të mbetet në përputhje me karakteristikat e kërkuara dhe siguron që të parandalohen gabimet dhe defektet në metodën alternative.

III. KËRKESA TË PËRGJITHSHME

1. Operatorët e biznesit ushqimor të sigurojnë që produktet ushqimore janë në përputhje me kriteret mikrobiologjike të vendosura në aneksin I. Operatorët e biznesit ushqimor në çdo fazë të prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së produkteve ushqimore, duke përfshirë tregtinë me pakicë, të marrin masa që çdo pjesë e këtyre procedurave bazohet në parimet e HACCP-së, së bashku me zbatimin e praktikave të mira të higjienës, për të siguruar që:

a) trajtimi dhe përpunimi i lëndës së parë dhe i produkteve ushqimore kanë qenë nën kontrollin e tyre dhe është kryer, në mënyrë të tillë që kriteret higjienike të përpunimit janë plotësuar;

b) kriteret e sigurisë ushqimore të zbatueshme gjatë jetëgjatësisë së produkteve janë plotësuar mjaftueshëm ashtu siç e parashikojnë kushtet e shpërndarjes, ruajtjes dhe përdorimit.

2. Sipas nevojës, operatorët e biznesit ushqimor, përgjegjës për prodhimin e produktit do të kryejnë studime në përputhje me shtojcën II, në mënyrë që të hetojnë përputhshmërinë me kriteret gjatë gjithë afatit të ruajtjes. Në veçanti, kjo vlen për ushqimet e gatshme për të ngrënë, që janë në gjendje të mbështesin rritjen e *Listeria monocytogenes* dhe që *Listeria monocytogenes* mund të përbëjë një rrezik për shëndetin publik.

IV. TESTIMI KUNDREJT KRITEREVE

1. Operatorët e biznesit ushqimor do të kryejnë testimin sipas rastit kundrejt kriterëve mikrobiologjike të përcaktuara në shtojcën I, kur ata janë duke vërtetuar ose duke verifikuar funksionimin e saktë të procedurave të tyre të bazuara në parimet HACCP dhe në praktikën e mira të higjienës.

2. Operatorët e biznesit ushqimor do të vendosin frekuencat e duhura të marrjes së mostrave, përveç rasteve kur aneksi I parashikon frekuencat të veçanta të marrjes së mostrave, në këtë rast frekuenca e marrjes së mostrave do të jetë së paku ajo e parashikuar në aneksin I. Operatorët e biznesit ushqimor do të marrin këtë vendim në kuadrin e procedurave të tyre bazuar në parimet HACCP dhe praktikën e mira të higjienës, duke marrë parasysh udhëzimet për përdorimin e ushqimit. Frekuenca e marrjes së mostrave mund të përshtatet me natyrën dhe madhësinë e bizneseve ushqimore, me kusht që siguria e produkteve ushqimore të mos rrezikohet.

V. RREGULLA SPECIFIKE PËR TESTIMIN DHE MARRJEN E MOSTRAVE

1. Metodën analitike, planet dhe metodat e marrjes së mostrave në aneksin I do të aplikohen si metoda reference.

2. Mostrat do të merren nga zonat e përpunimit dhe pajisjet e përdorura në prodhimin e ushqimit, kur një kampionim i tillë është i nevojshëm për të siguruar që kriteret janë përmbushur. Në atë kampionim standardi ISO 18593 do të përdoret si metodë reference.

Operatorët e biznesit ushqimor prodhues të ushqimeve gati për t’u ngrënë, në të cilat *Listeria monocytogenes* mund të përbëjë një rrezik për shëndetin publik, duhet të marrin mostra nga zona



e përpunimit dhe nga pajisjet për *Listeria monocytogenes* si pjesë e skemës së tyre të mostrimit. Operatorët e biznesit ushqimor prodhues të formulës së ushqimeve të thata për foshnjat ose ushqimeve të thata për qëllime të posaçme mjekësore për foshnjat nën gjashtë muaj, të cilat paraqesin një rrezik *Cronobacter spp.* të mbikëqyrin zonat e përpunimit dhe pajisjet për *Enterobacteriaceae* si pjesë e skemës së tyre të mostrimit.

3. Numri i njësive të mostrave të planeve të marrjes së mostrave të përcaktuara në shtojcën I, mund të zvogëlohet nëse operatori i biznesit ushqimor mund të demonstrojë me dokumentacion historik se ka procedura efektive të bazuara në HACCP.

4. Nëse qëllimi i testimit është të vlerësojë në mënyrë të veçantë pranueshmërinë e një grupi të caktuar ushqimesh ose një procesi, planet e marrjes së mostrave të përcaktuara në shtojcën I do të respektohen si minimum.

5. Operatorët e biznesit ushqimor mund të përdorin procedura të tjera për marrjen e mostrave dhe testimin, në qoftë se ata mund të demonstrojnë në mënyrë të kënaqshme për AKU-në që këto procedura sigurojnë të paktën një garanci ekuivalent. Ato procedura mund të përfshijnë përdorimin e vendeve alternative të marrjes së mostrave dhe përdorimin e analizave të trendit.

Testimi ndaj mikroorganizmave alternativë dhe kufijve mikrobiologjikë të lidhur me ta, si dhe testimi i treguesve të tjerë të ndryshëm nga ata mikrobiologjikë, lejohen vetëm për kriteret e procesit të higjienës.

Përdorimi i metodave analitike alternative është i pranueshëm, me kusht që ato të jenë:

- të vlefshme sipas metodës specifike të referencës të parashikuar në shtojcën I në përputhje me protokollin e përcaktuar në standardin EN ISO 16140-2; dhe

- të vlefshme për kategorinë e ushqimit të specifikuar në kriterin përkatës mikrobiologjik të përcaktuar në shtojcën I, përputhshmëria me të cilën verifikohet nga operatori i biznesit ushqimor ose e vlefshme për një gamë të gjerë ushqimesh siç referohet në EN ISO 16140-2.

Metodat pronësore mund të përdoren si metoda alternative analitike, me kusht që ato të jenë:

- vërtetuar, në përputhje me protokollin e përcaktuar në standardin EN ISO 16140-2, kundrejt metodës specifike të referencës të

parashikuar për verifikimin e përputhshmërisë me kriteret mikrobiologjike të përcaktuara në shtojcën I, siç parashikohet në nënparagrafin e tretë; dhe

- certifikuar nga një organ i pavarur certifikues.

Certifikimi i metodës së pronësisë të referuar në nënparagrafin e katërt të këtij udhëzimi, duhet të:

- jetë subjekt, të paktën çdo 5 vjet, në rivlerësim përmes procedurave të rinovimit;

- tregojë se siguria e procesit të prodhimit të prodhuesit është vlerësuar; dhe

- përfshijë një përmbledhje ose një referencë ndaj rezultateve të vlefshmërisë së metodës pronësore dhe një deklaratë mbi menaxhimin e cilësisë së procesit të prodhimit të metodës.

Operatorët e biznesit ushqimor mund të përdorin metoda të tjera analitike nga ato të vërtetuara ose të certifikuara siç parashikohet në këtë udhëzim, kur metoda të tilla janë vërtetuar në përputhje me protokollin e pranuar ndërkombëtarisht dhe përdorimi i tyre është i autorizuar.

VI. KËRKESAT E ETIKETIMIT

Kur përmbushen kërkesat për salmonelën në mishin e grirë, mishin e përgatitur dhe produktet e mishit të destinuara për t'u ngrënë, të gatuar të të gjitha llojeve të përcaktuara në shtojcën I, grupet e atyre produkteve të vendosura në treg duhet të etiketohen qartë nga prodhuesi në mënyrë për të informuar konsumatorin për nevojën për gatim të plotë para konsumimit.

VII. REZULTATE TË PAKËNAQSHME

1. Kur rezultatet e testimit, sipas kriterëve të përcaktuara në shtojcën I, janë të pakënaqshme, operatorët e biznesit ushqimor do të marrin masat e përcaktuara në këtë udhëzim së bashku me veprimet e tjera korrigjuese të përcaktuara në procedurat e tyre të bazuara në HACCP dhe të tjera veprime të nevojshme për të mbrojtur shëndetin e konsumatorëve.

Përveç kësaj, ata do të marrin masa për të gjetur shkakun e rezultateve të pakënaqshme, në mënyrë që të parandalojnë përsëritjen e ndotjes mikrobiologjike të papranueshme. Ato masa mund të përfshijnë modifikime në procedurat e bazuara në HACCP ose masa të tjera të kontrollit të higjienës ushqimore në vend.

2. Kur testimi sipas kriterëve të sigurisë ushqimore të përcaktuara në kapitullin I, të shtojcës I të këtij udhëzimi jep rezultate të pakënaqshme, produkti ose grupi i ushqimeve



tërhiqet ose rikthehet, në përputhje me parashikimet e ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, të ndryshuar. Megjithatë, produktet e vendosura në treg, të cilat nuk janë ende në nivelin e shitjes me pakicë dhe që nuk përmbushin kriteret e sigurisë ushqimore, mund t’i nënshtrohen përpunimit të mëtejshëm nga një trajtim që eliminon rrezikun në fjalë. Ky trajtim mund të kryhet vetëm nga operatorët e biznesit ushqimor, përveç atyre në nivelin e shitjes me pakicë.

Operatori i biznesit ushqimor mund ta përdorë sasinë për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat ishte menduar fillimisht, me kusht që përdorimi i tyre të mos përbëjë rrezik për shëndetin publik ose të kafshëve dhe me kusht që ky përdorim të jetë vendosur brenda procedurave të bazuara në parimet HACCP dhe praktikave të mira të higjienës dhe e autorizuar nga AKU-ja.

3. Një lot mishi i ndarë mekanikisht i prodhuar me teknikat e përcaktuara 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”, me rezultate të pakënaqshme në lidhje me kriterin *Salmonella*, mund të përdoret në zinxhirin ushqimor vetëm për prodhimin e prodhimeve të mishit të trajtuara me nxehtësi.

4. Në rast të rezultateve të pakënaqshme në lidhje me kriteret e procesit të higjienës, ndërmerren veprimet e përcaktuara në shtojcën I, kapitulli II.

VIII. ANALIZIMI I TENDENCAVE

Operatorët e biznesit ushqimor të analizojnë tendencat në rezultatet e analizave. Kur ata vërejnë një prirje drejt rezultateve të pakënaqshme, ata të ndërmarrin veprimet e duhura pa vonesa të panevojshme për të korrigjuar situatën, në mënyrë që të parandalojnë shfaqjen e rreziqeve mikrobiologjike.

IX. SHFUQIZIME

Urdhri nr. 261, datë 10.9.2009, “Për miratimin e rregullores ‘Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore’”, dhe urdhri nr. 645, datë 23.12.2016, “Për zëvendësimin e aneksit I, të urdhrit nr. 234, datë 20.5.2014, ‘Për miratimin e rregullores ‘Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore’””, shfuqizohet.

Ngarkohen Drejtoria e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë në Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij udhëzimi.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE
ZHVILLIMIT RURAL
Milva Ekonomi

ANEKS I

Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore

Kapitulli 1. Kriteret e sigurisë ushqimore

Kapitulli 2. Kriteret e procesit të higjienës

2.1 Mishi dhe produktet e tij

2.2 Qumështi dhe produktet e qumështit

2.3 Produktet e vezëve

2.4 Produktet e peshkimit

2.5 Zarzavatet, frutat dhe produktet e tyre

Kapitulli 3. Rregullat për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave për analizë

3.1 Rregullat e përgjithshme për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave për analizë

3.2 Marrja e mostrave për analiza bakteriologjike në thertore dhe në ambientet që prodhojnë mish të grirë, mish të përgatitur, mish të ndarë mekanikisht dhe mish të freskët

3.3 Rregullat e marrjes së mostrave për lakrat



KAPITULLI 1

KRITERET E SIGURISË USHQIMORE

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat/ toksinat dhe metabolitët e tyre	Planet e mostrimit		Limitet		Metoda analitike e referencës	Fazat kur janë zbatuar kriteret
		n	c	m	M		
1.1 Ushqime gati për t'u ngrënë, të destinuara për foshnjat dhe ushqime gati për t'u ngrënë për qëllime të veçanta mjekësore ⁽⁴⁾	<i>Listeriamonocytogenes</i>	10	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO11290-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.2 Ushqime gati për t'u ngrënë të afta për të ndihmuar rritjen e <i>L.</i> <i>monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore	<i>Listeriamonocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾		EN/ISO11290-2 ⁽⁶⁾	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
		5	0	Mungesë në 25 g ⁽⁷⁾		EN/ISO11290-1	Para se ushqimi ka lënë kontrollin e operatorit të biznesit ushqimor, i cili e ka prodhuar atë
1.3 Ushqime gati për t'u ngrënë të pafalta për të ndihmuar rritjen e <i>L.</i> <i>monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore ⁽⁴⁾⁽⁸⁾	<i>Listeriamonocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO11290-2 ⁽⁶⁾	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.4 Mishi i grirë dhe mishi i përgatitur me qëllim për t'u ngrënë i pagatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.5 Mishi i grirë dhe i përgatitur i bërë nga mishi i shpendëve, me qëllim për t'u ngrënë i gatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579-1	Produkte të vendosura në treg, brenda afatit të tyre të skadencës
1.6 Mishi i grirë dhe mishi i përgatitur i bërë nga specie të tjera nga të shpendëve, me qëllim për t'u ngrënë i gatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 10g		EN/ISO6579-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.7 Mishi i ndarë mekanikisht (MNM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 10g		EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.8 Produkte të mishit me qëllim për t'u ngrënë të papërpunuara, me përfshirje të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.9 Produkte të mishit të bëra nga mishi i shpendëve, me qëllim për t'u ngrënë të gatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.10 Xhelatinë dhe kolagjen	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.11 Djathë, gjalpë dhe kremlë të bëra nga qumështi lëndë e parë ose qumësht që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se e pasterizimit ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.12 Qumësht pluhur dhe horrë pluhur	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.13 Akulllore, me	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579	Produkte të



përfshirje të prodhimeve, ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës						vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.14 Produkte vezësh, me përfshirje të prodhimeve, ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës	Salmonella	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.15 Ushqime gati për t'u ngrënë, që përmbajnë vezë të papërpunuara, me përfshirje të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës	Salmonella	5	0	Mungesë në 25 g ose ml	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.16 Krustace dhe molusqe bivalve të gatuar	Salmonella	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.17 Molusqet bivalve të gjalla dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodetë gjallë	Salmonella	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.18 Farat e mbira (gati për t'u ngrënë) ⁽¹²⁾	Salmonella	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.19 Zarzavatet dhe frutat e parapërgatitura (gati për t'u ngrënë)	Salmonella	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.	
1.20 Lëngje frutash dhe perimesh të papasterizuara (gati për t'u ngrënë)	Salmonella	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.21 Djathërat, qumështi pluhur dhe hira pluhur, siç referohet në kriteret e koagulazës - pozitive të staphylococci në kapitullin 2.2 të këtij aneksi	Enterotoksina të stafilokokut	5	0	Të pazbuluara në 25 g	ENISO19020	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.22 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike, për qëllime të veçanta mjekësore të destinuar për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtëmuajshe	Salmonella	30	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.23 Formulatat rrjedhëse të ushqimeve të thata	Salmonella	30	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.24 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuar për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtëmuajshe ⁽¹⁴⁾	Cronobacterspp.	30	0	Mungesë në 10 g	ISO/TS22964	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës	
1.25 Molusqet bivalve të gjalla dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodet e gjallë	E. coli ⁽¹⁵⁾	5 ⁽¹⁶⁾	1	230 MPN/100 g të mishit dhe lëngut brenda-valvular	700 MPN/100 g të mishit dhe lëngu brenda-valvular	ISO TS16649-3	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës



1.26 Produktet e peshkimit nga specie të peshkut me përmbajtje të lartë histidine ⁽¹⁷⁾	<i>Histamine</i>	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	ENISO19343	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.27 Produkte të peshkimit, përveç atyre në kategorinë e ushqimit 1.27a, të cilat i janë nënshtruar trajtimit me enzimë maturimi në shëllirë, prodhuar nga specie të peshqve me përmbajtje të lartë të sasisë së histidinës ⁽¹⁷⁾	<i>Histamine</i>	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	ENISO19343	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.28 Salcë peshku e prodhuar nga fermentimi i produkteve të peshkimit	<i>Histamine</i>	1	0	400 mg/kg		ENISO19343	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.29 Mish i freskët shpendësh ⁽²⁰⁾	<i>Salmonelatyphimurium</i> <i>Salmonelaenteritidis</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO6579 (for detection) White-Kaufmann-Le Minorscheme serotipizim (për	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.30 Lakrat ⁽²³⁾	Toksina <i>Shiga</i> prodhim i <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 dhe O104:H4	5	0	Mungesë në 25 g		CEN/ISOTS 13136	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.31 Mish zvarranikësh	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		ENISO6579-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës

⁽¹⁾ n = numri i njërive që përbëjnë kampionin; c = numri i njërive të mostrës që japin vlera midis m dhe M.

⁽²⁾ Për pikat 1.1–1.24, 1.27a, 1.28–1.30 m = M.

⁽³⁾ Duhet të përdoret botimi më i fundit i standardit.

⁽⁴⁾ Testimi i rregullt kundër kriterit nuk kërkohet në rrethana normale për ushqimet e mëposhtme të gatshme për të ngrënë:

- ato që kanë marrë trajtim termik ose përpunim tjetër efektiv për të eliminuar *L. monocytogene*, kur rikontaminimi nuk është i mundur pas këtij trajtimi (për shembull, produktet e trajtuara me nxehtësi në paketimin e tyre përfundimtar);

- perime dhe fruta të freskëta, të paprera dhe të papërpunuara;

- bukë, biskota dhe produkte të ngjashme;

- uji në shishe ose i ambalazhuar, pije freskuese, birra, musht, verë, pije alkoolike dhe produkte të ngjashme;

- sheqer, mjaltë dhe ëmbëlsira, përfshirë produktet e kakaos dhe të çokolllatës;

- § molusqe bivalve të gjalla;

- ushqimet e klasifikuara të kripura.

⁽⁵⁾ Ky kriter do të zbatohet nëse prodhuesi është në gjendje të demonstrojë, për të plotësuar kërkesën e AKU-së, që produkti nuk do të kalojë kufirin 100 cfu/g gjatë gjithë jetëgjatësisë. Operatori mund të rregullojë kufijtë e ndërmjetëm gjatë procesit, që duhet të jetë mjaft i ulët për të garantuar që kufiri prej 100 cfu / g të mos tejkalohet në fund të afatit të ruajtjes.

⁽⁶⁾ 1 ml inokulat vendoset në një pjatë Petri me diametër 140 mm ose në tri pjatë Petri me diametër 90 mm.

⁽⁷⁾ Ky kriter do të zbatohet për produktet përpara se ata të kenë mbaruar kontrollin e menjëhershëm të operatorit të biznesit ushqimor prodhues, në ato raste kur ai nuk është në gjendje të demonstrojë, për të plotësuar kërkesën e AKU-së, se produkti nuk do të kalojë kufirin e 100 cfu/g gjatë gjithë jetëgjatësisë.

⁽⁸⁾ Produktet me pH ≤ 4,4 ose a_w ≤ 0,92, produktet me pH ≤ 5,0 dhe a_w ≤ 0,94, produktet me jetëgjatësi më pak se pesë ditë, do të konsiderohen automatikisht se i përkasin kësaj kategorie. Kategori të tjera të produkteve gjithashtu mund t'i përkasin kësaj kategorie, në varësi të justifikimit shkencor.

⁽⁹⁾ Ky kriter do të zbatohet për mishin e ndarë mekanikisht (MSM) të prodhuar me teknikat e përmendura 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"

⁽¹⁰⁾ Duke përjashtuar produktet, në ato raste kur prodhuesi mund të demonstrojë për të bindur AKU-në se, për shkak të kohës së pjekjes dhe kur është e përshtatshme a_w e produktit, nuk ka rrezik për salmonelozë.

⁽¹¹⁾ Vetëm akulloret që përmbajnë përbërës të qumështit.

⁽¹²⁾ Do të kryhet testimi paralel për *Enterobacteriaceae* dhe *Cronobacter spp.*, përveç rasteve kur ka ndodhur një korrelacion midis këtyre mikroorganizmave, i cili është vendosur në një nivel të stabilimentit. Nëse *Enterobacteriaceae* zbulohet në ndonjë nga mostrat e produktit të testuar në një stabiliment të tillë, sasia duhet të testohet për *Cronobacter spp.* Është përgjegjësi e prodhuesit të demonstrojë në mënyrë të pranueshme për AKU-në, nëse ekziston një korrelacion i tillë midis *Enterobacteriaceae* dhe *Cronobacter spp.*

⁽¹³⁾ *E. coli* këtu përdoret si tregues i ndotjes fekale.

⁽¹⁴⁾ Çdo njësi e mostrës përfshin një numër minimal individual të kafshëve, sipas EN / ISO 6887-3.

⁽¹⁵⁾ Në veçanti, speciet e peshqve të familjeve: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

⁽¹⁶⁾ Mostra të vetme mund të merren në nivelin e shitjes me pakicë. Në një rast të tillë, supozimi i përcaktuar në nenin 14 (6) të rregullores (KE) nr. 178/2002, sipas të cilit e gjithë sasia duhet të konsiderohet e pasigurt, nuk do të zbatohet, përveç rasteve kur rezultati është mbi M.

⁽¹⁷⁾ Ky kriter do të zbatohet për mishin e freskët nga tufat për mbarëshim të *Gallus gallus*, vezët për shtrim, broilerat dhe tufat e mbarëshitimit dhe të majmërisë së gjelave të detit.

⁽¹⁸⁾ Për sa i përket *Salmonella typhimurium* monofazikë vetëm 1,4, [5], 12: i është përfshirë.

⁽¹⁹⁾ Duke marrë parasysh përshatjen më të fundit të laboratorit të referencës së Bashkimit Evropian për *Escherichia coli*, duke përfshirë *Verotoxigenic E. coli* (VTEC), për zbulimin e STEC O104: H4.

⁽²⁰⁾ Duke përjashtuar lakrat që kanë marrë një trajtim efektiv për të eliminuar *Salmonella spp.* dhe STEC. ◀

⁽²¹⁾ Termi i papasterizuar do të thotë që lëngu nuk i është nënshtruar pasterizimit të marrë nga kombinimet kohë-temperaturë ose nga procese të tjera të vlefshme për të arritur një efekt bakterivrasës ekuivalent me pasterizimin për sa i përket efektit të tij në salmonelën.



Interpretimi i rezultateve të testit

Limitet e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së analizuar

Rezultatet e testit demonstrojnë cilësinë mikrobiologjike të një ngarkese të testuar. ⁽¹⁾

L. monocytogenes në ushqime gati për t'u ngrënë të destinuar për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
- të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është zbuluar në ndonjë njësi të mostrës.

L. monocytogenes në ushqime gati për t'u ngrënë të cilat janë të afta për të ndihmuar rritjen e *L. Monocytogenes*, përpara se ushqimi të ketë lënë kontrollin e menjëhershëm nga operatorët e biznesit ushqimor që e prodhojnë atë dhe kur ai nuk është në gjendje të demonstrojë se produkti nuk do të kalojë limitin prej 100 cfu/g gjatë kohës së jetëgjatësisë së tij (afatit të skadencës):

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
- të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është zbuluar në ndonjë njësi të mostrës.

L. monocytogenes në ushqime të tjera të gatshme për t'u ngrënë:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat janë $\leq$ selimite të lejuara;
- të pakënaqshme, nëse ndonjë nga vlerat janë $>$ kufiri (limiti) i lejuar.

E. coli në molusqet bivalve të gjalla dhe ekinodermat e gjalla, tunikat dhe gastropodët detarë:

MPN / 100 g mish dhe lëng intravalvular:

- të pakënaqshme, nëse ndonjë nga pesë vlerat e vëzhguara është > 700 MPN / 100 g lëng mishi dhe intravalvular ose nëse të paktën dy nga pesë vlerat e vëzhguara janë > 230 MPN / 100 g mish dhe lëng intravalvular;
- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë $\leq$ kufiri i lejuar;
- të pakënaqshme, nëse ndonjë nga vlerat është $>$ kufiri i lejuar.

Salmonela në kategori të ndryshme ushqimore:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
- të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është identifikuar në ndonjë nga njësitë e mostrës.

Staphylococcal enterotoxins në prodhimet e qumështit:

- të kënaqshme, nëse në të gjitha njësitë e mostrës nuk janë zbuluar *enterotoxina*;
- të pakënaqshme, në qoftë se enterotoksina është zbuluar në ndonjë nga njësitë e mostrës.

Cronobacter spp. në formula ushqimesh të thata të foshnjave dhe ushqimeve të thata dietike, që përdoren për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjë nën moshën 6 muajsh:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesën e bakterit;
- të pakënaqshme, nëse prania e bakterit zbulohet në ndonjë nga njësitë e mostrës.

Histamina në produktet e peshkimit:

Histamina në produktet e peshkimit që vijnë nga specie të peshqve me përmbajtje një sasi të lartë të histidinës, me përjashtim të salcës së peshkut që prodhohet nga fermentimi i produkteve të peshkimit:

- të kënaqshme, nëse janë përmbushur kërkesat e mëposhtme:
 1. do të thotë se vlera e vërejtur është $\leq m$;
 2. një maksimumi të vlerave prej c/n të vërejtura janë midis vlerave m dhe M ;
 3. nuk ka vlera të vërejtura që tejkalojnë limitin M ;

- të pakënaqshme, në qoftë se vlera e vërejtur kalon mos e më shumë se c/n , nëse maksimumi i vlera veç/ n janë në mes m dhe M ose një apo më shumë nga vlera të vërejtura janë $> M$.

Histamina në salcën e peshkut që prodhohet nga fermentimi i produkteve të peshkimit:

- të kënaqshme, nëse vlera e vërejtur është $\leq$ kufiri i lejuar;
- të pakënaqshme, nëse vlera e vërejtur është $>$ kufiri i lejuar.



KAPITULLI 2

KRITERE TË PROCESIT TË HIGJENËS

2.1 Mishi dhe produktet e tij

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planetemostrimit (1)		Limitet (2)		Metoda analitike e referencës (3)	Faza ku zbatohet kriteri	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.1.1 Karkasat e gjedhit, dhenve, dhive dhe kuajve ⁽⁴⁾	Kolonitë aerobike të numëruara			3,5 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	5,0 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO4833-1	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	2,5 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO21528-2	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
2.1.2 Karkasat e derrave ⁽⁴⁾	Kolonitë aerobike të numëruara			4,0 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	5,0 logcfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO4833-1	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
	<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	3,0 logcfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO 21528-2	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
2.1.3 Karkasat e gjedhit, dhenve, dhive dhe kuajve	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Mungesë në zonën e testuar në karkasë		EN/ISO 6579-1	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve edhe i origjinës së kafshëve
2.1.4 Karkasat e derrave	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Mungesë në zonën e testuar në karkasë		EN/ISO 6579-1	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve dhe i origjinës së kafshëve, si dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës
2.1.5 Karkasat e shpendëve të broilerave dhe gjelave të detit	<i>Salmonella spp.</i> ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁹⁾ nga 1.1.20 12 c = 5 për broilerat nga 1.1.20 13 c = 5 për gjelat e detit	Mungesë në 25 g e mostrës së grumbulluar në lëkurën e qafës.		EN/ISO 6579-1	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve dhe i origjinës së kafshëve, si dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës
2.1.6 Mishi i grirë	Kolonitë aerobiketë numëruara ⁽⁷⁾	5	2	5 × 10 ⁵ cfu/g	5 × 10 ⁶ cfu/g	ISO 4833-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit përmirësimi i seleksionimit dhe/ose origjinës së lëndës së parë
	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së Prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë
2.1.7 Mishi i ndarë mekanikisht (MNM) ⁽⁹⁾	Kolonitë aerobike të numëruara	5	2	5 × 10 ⁵ cfu/g	5 × 10 ⁶ cfu/g	ISO 4833-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit



								dhe/ose i originës së lëndës së parë
	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i originës së lëndës së parë
2.1.8 Mishi i përgatitur	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g ose cm ²	5000 cfu/g ose cm ²	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi higjienës së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i originës së lëndës së parë
2.1.9 Karkasat e broilerave	<i>Campylobacter spp.</i>	50 ⁽⁹⁾	c=20 Nga 1.1.2020 c=15; Në 1.1.2025 c=10	1000 cfu/g		ENISO10272-2	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimet në higjienën e therjes, rishikimi i kontrolleve të procesit, origjina e kafshëve dhe masat e biosigurisë në fermat e originës

(¹) n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlera midis m dhe M.

(²) Për pikat 2.1.3–2.1.5 dhe 2.1.9 m = M.

(³) Do të përdoret botimi më i fundit i standardit.

(⁴) Kufijtë (m dhe M) do të zbatohen vetëm për mostrat e marra me metodën shkatërruese. Log. e mesatares ditore do të llogaritet duke marrë së pari vlerën log të secilit rezultat individual të testimit dhe pastaj, duke llogaritur mesataren e këtyre vlerave të log.

(⁵) 50 mostra do të nxirren nga 10 seanca të njëpasnjëshme të marrjes së mostrave, në përputhje me rregullat dhe frekuencat e marrjes së mostrave të përcaktuara në këtë rregullorellë.

(⁶) Numri i mostrave ku zbulohet prania e salmonelës. Vlera c i nënshtrohet rishikimit për të marrë parasysh progresin e bërë në uljen e prevalencës së salmonelozës. Shtetet anëtare ose rajonet me prevalencë të ulët të salmonelozës mund të përdorin vlera më të ulëta të c edhe para rishikimit.

(⁷) Ky kriter nuk do të zbatohet për mishin e grirë të prodhuar në nivelin e shitjes me pakicë, kur afati i ruajtjes së produktit është më i vogël se 24 orë.

(⁸) *E. coli* këtu përdoret si tregues i ndotjes fekale.

(⁹) Këto kriterë zbatohen për mishin e ndarë mekanikisht (MSM) të prodhuar me teknikat e përmendura 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”.

(¹⁰) Aty ku *Salmonella spp.* është gjetur, izolatet do të serotipizohen më tej për *Salmonella Typhimurium* dhe *Salmonella Enteritidis*, në mënyrë që të verifikohet pajtueshmëria me kriterin mikrobiologjik të përcaktuar në rrethin 1.28 të kapitullit 1, “Kriteret e sigurisë ushqimore”.

2.2 Qumështi dhe produktet e qumështit

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planet e mostrimit (¹)		Limitet (²)		Metodat analitike të referencës (³)	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.2.1 Qumësht i pasterizuar dhe produkte të tjera të lëngshme të qumështit të pasterizuar (⁴)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		ISO21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontroll në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimit të rikontaminimit, si dhe të cilësisë së lëndëve të para
2.2.2 Djathërat e bëra nga qumështi ose hira, që ka pësuar trajtim termik	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi <i>E. coli</i> përdoret të jetë më i lartë ⁽⁶⁾	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë
2.2.3 Djathërat e bëra nga qumështi lëndë e parë	Stafilokokë koagulazë pozitivë	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	EN/ISO6888-2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi i stafilocokëve përdoret të jetë më i lartë	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndëve të para
2.2.4 Djathërat e bëra nga qumështi, që ka pësuar një trajtim termik më të ulët sepasterizimi (⁷) dhe djathëra të stazhionuar të bëra nga qumështi ose hira që ka pësuar pasterizim ose një trajtim më të fortë termik (⁷)	Stafilokokë koagulazë pozitivë	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO6888-1 ose 2		Nëse vlerat >10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për enterotoksina të stafilocokut
2.2.5 Djathërat e buta (djathërat e freskëta) bërë nga qumështi ose hira që ka pësuar pasterizim ose një trajtim më të fortë termik (⁷)	Stafilokokë koagulazë pozitivë	5	2	10cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Nëse vlerat > 10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për enterotoksina të stafilocokut
2.2.6 Gjalpë dhe krem i bërë nga qumështi i papërpunuar ose qumësht që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se pasterizimi	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	10cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë



2.2.7 Qumësht pluhur dhe hîrrë pluhur ^(*)	Enterobacteriaceae	5	0	10cfu/g	ISO21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontroll në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimit të rikontaminimit
	Stafilokokë koagulazë pozitivë	5	2	10cfu/g 100 cfu/g	EN/ISO6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Nëse vlerat >10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa të testohet për enterotoksina të stafilokokut
2.2.8 Akullore (8) dhe ëmbëlsira të ngrira me përmbajtje bulmeti	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g 100 cfu/g	ISO21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit
2.2.9 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh	Enterobacteriaceae	10	0	Mungesënë10g	ISO21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësim të higjienës së prodhimit për të minimizuar kontaminimet ⁽⁹⁾
2.2.10 Formulatat rrjedhëse të ushqimeve të thata	Enterobacteriaceae	5	0	Mungesënë10g	ISO21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësim të higjienës së prodhimit për të minimizuar kontaminimet
2.2.11 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike, për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtëmuajsh	<i>Bacillus cereus</i> I supozuar	5	1	50 cfu/g 500 cfu/g	EN/ISO7932 ⁽¹⁰⁾	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Parandalimi kontaminimit. Përzgjedhja e lëndës së parë

(*) n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlera midis m dhe M.

(*) Për pikat 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 dhe 2.2.10 m = M.

(*) Do të përdoret botimi më i fundit i standardit.

(*) Kriteri nuk do të zbatohet për produktet e destinuara për përpunim të mëtejshëm në industrinë ushqimore.

(*) *E. coli* përdoret këtu si tregues për nivelin e higjienës.

(*) Për djathërat, të cilat nuk janë në gjendje të mbështesin rritjen e *E. coli*, numri i *E. coli* është zakonisht më i madh në fillim të periudhës së pjekjes, dhe për djathërat, që janë në gjendje të mbështesin rritjen e *E. coli*, është normalisht në fund të periudhës së pjekjes.

(*) Përjashtohen djathërat ku prodhuesi mund të demonstrojë, për të bindur AKU-në, që produkti nuk paraqet rrezik të enterotoksina të stafilokokut.

(*) Vetëm akulloret që përmbajnë përbërës qumështi.

(*) Do të kryhet testimi paralel për *Enterobacteriaceae* dhe *Cronobacter spp.*, përveç rasteve kur ka ndodhur një korrelacion midis këtyre mikroorganizmave, i cili është vendosur në një nivel të stabilimentit. Nëse *Enterobacteriaceae* zbulohet në ndonjë nga mostrat e produktit të testuar në një stabiliment të tillë, sasia duhet të testohet për *Cronobacter spp.* Është përgjegjësi e prodhuesit të demonstrojë në mënyrë të pranueshme për AKU-në nëse ekziston një korrelacion i tillë midis *Enterobacteriaceae* dhe *Cronobacter spp.*

(*) 1 ml inokulat mbillet në një pjatë Petri me diametër 140 mm ose në tri pjatë Petri me diametër 90 mm.

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë e dhënë i referohen secilës njësi mostre të testuar.

Rezultatet e testimit demonstrojnë cilësinë mikrobiologjike të procesit të testuar.

Enterobacteriaceae në formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh dhe formulatat shoqëruese të thata:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesën e bakterit;
- të pakënaqshme, nëse prania e bakterit zbulohet në ndonjë nga njësitë e kampionit.

E. coli, *Enterobacteriaceae* (kategori të tjera ushqimore) dhe stafilokokë koagulazë pozitivë:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë ≤ m;

- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c / n janë midis m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë ≤ m;

- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë vlera të vëzhguara janë > M ose më shumë se c / n vlerat janë midis m dhe M.

Bacillus cereus në formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore, të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë ≤ m;

- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c / n janë midis m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë ≤ m;

- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë > M ose më shumë se c / n vlerat janë midis m dhe M.

2.3 Produktet e vezës



Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planet e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet		Metoda analitike e referencës ⁽²⁾	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.3.1 Produktet e vezës	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 cfu/g ose ml	100 cfu/g ose ml	ISO21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontroll në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi për parandalimin e rikontaminimit.

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.

⁽²⁾ Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoret.

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë (limitet) e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë (vlerat) mikrobiologjike të procesit të testuar. *Enterobacteriaceae* në produktet e vezës:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;

- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;

- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

2.4 Produktet e peshkimit

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planet e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet		Metoda analitike e referencës ⁽²⁾	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.4.1 Produktet e pastruara (guaska të hequra) dhe të gatuarat të krustaceve dhe të molusqeve bivalve	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	ISO TS16649-3	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit
	Koagulim – <i>positive staphylococci</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO6888-1 Ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.

⁽²⁾ Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoren.

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë (limitet) e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë (vlerat) mikrobiologjike të procesit të testuar

E. coli në produktet e pastruara (guaska të hequra) dhe të gatuarat të krustaceve dhe të molusqeve bivalve:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;

- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;

- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

Koagulim – *positive staphylococci* në krustacet me guaskë të gatuar dhe në molusqet bivalve të gatuarat:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;

- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;

- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

2.5 Zarzavatet, frutat dhe produktet e tyre

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planet e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet		Metoda analitike e referencës ⁽²⁾	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.5.1 Fruta dhe perime të paraprerë (të gatshme për t'u ngrënë)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe seleksionimi i lëndës së parë.
2.5.1 Lëngjet e frutave dhe të zarzavateve të papasterizuara (të gatshme për t'u ngrënë)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe seleksionimi i lëndës së parë.

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.

⁽²⁾ Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoren.

⁽³⁾ Termi i papasterizuar do të thotë që lëngu nuk i është nënshtruar pasterizimit që arrihet nga kombinimi kohë – temperaturë ose prej proceseve të tjera të vlefshme për të arritur një efekt ekuivalent baktericid si pasterizimi, për sa i përket efektit të tij me *E. coli*.

**Interpretimi i rezultateve të testit**

Kufijtë (limitet) e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë (vlerat) mikrobiologjike të procesit të testuar.

E. coli në fruta dhe perime të paraprera (të gatshme për t'u ngrënë) dhe lëngjet e frutave dhe të zarzavateve të papasterizuara (të gatshme për t'u ngrënë):

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;
- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;
- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

KAPITULLI 3**RREGULLAT PËR MARRJEN E
MOSTRAVE DHE PËRGATITJEN E
MOSTRAVE PËR ANALIZË**

3.1 Rregullat e përgjithshme për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave për analizë

Në mungesë të rregullave më specifike për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave të testimit, standardet përkatëse të ISO-së (Organizata Ndërkombëtare për Standardizimin) dhe udhëzimet e *Codex Alimentarius* do të përdoren si metoda referuese.

3.2 Marrja e mostrave bakteriologjike në thertore dhe në ambientet që prodhojnë mish të grirë, mish të përgatitur, mish të ndarë mekanikisht dhe mish të freskët

3.2.1 Rregulla për marrjen e mostrave për karkasat e gjedhit, derrave, deleve, dhive dhe kuajve.

Metodat shkatërruese (dëmtuese) dhe joshkatërruese (jodëmtuese) të marrjes së mostrave, përzgjedhja e vendeve të kampionimit dhe rregullat për ruajtjen dhe transportimin e mostrave që do të përdoren, përcaktohen në standardin ISO 17604.

Mostrat do të merren në mënyrë të rastësishme në pesë karkasa gjatë çdo sezoni kampionimi. Vendi nga do të merren mostrat duhet të zgjidhen duke marrë parasysh teknologjinë e therjes së përdorur në çdo thertore.

Gjatë marrjes së mostrave për analizat e *Enterobacteriaceae* dhe numërimin e kolonive aerobe, do të merren mostra nga të katërta anët e secilës karkasë. Katër mostra indesh, që përfaqësojnë gjithsej 20 cm² do të merren me metodën shkatërruese. Kur për këtë qëllim përdoret metoda joshkatërruese, zona e marrjes së mostrave duhet të mbulojë një minimum prej 100 cm² (50 cm² për karkasat e kafshëve të vogla ripërtypëse) në vendin e marrjes së mostrave.

Gjatë marrjes së mostrave për analizën e salmonelozës do të përdoret një metodë e marrjes së mostrave me sfungjer gërryes. Në këtë rast, do të përzgjidhen zonat që ka më shumë gjasa të jenë të kontaminuara. Sipërfaqja e përgjithshme e marrjes së mostrave duhet të mbulojë një minimum prej 400 cm².

Kur mostrat merren nga vende të ndryshme të karkasës, ato duhet të grumbullohen përpara ekzaminimit.

3.2.2 Rregullat e marrjes së mostrave në karkasat dhe mishin e freskët të shpendëve.

Thertoret duhet të marrin mostra në të gjithë karkasën e pulave me lëkurë në qafë për analiza të salmonelës dhe të *Campylobacterit*. Stabilimentet e prerjes dhe përpunimit të mishit, të tjera nga ato pranë me një thertore dhe që marrin mish të prerë dhe të përpunuar vetëm nga kjo thertore, duhet gjithashtu të marrin mostra për analizën e salmonelës. Në këto raste, ata do t'u japin përparësi karkasave të shpendëve me lëkurë në qafë, nëse është e mundur, por duke siguruar që të mbulohen edhe pjesë të shpendëve me lëkurë dhe/ose pjesë të shpendëve pa lëkurë ose me vetëm një sasi të vogël lëkure dhe se zgjedhja për marrjen e mostrave do të bëhet duke u bazuar në risk.

Thertoret duhet të përfshijnë në planet e tyre të marrjes së mostrave karkasat e shpendëve nga tufat që janë me një status të panjohur të salmonelës ose me një status i cili dihet që është pozitiv për *Salmonella Enteritidis* ose *Salmonella Typhimurium*.

Kur testohet kundrejt kriterit të procesit të higjienës, të përcaktuara në rreshtin 2.1.5 dhe rreshtin 2.1.9, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit”, për salmonelën dhe *Campylobakterin* në karkasat e shpendëve në thertore, testet për salmonelën dhe *Campylobakterin* kryhen në të njëjtin laborator,



lëkura e qafës nga të paktën 15 karkasa shpendësh do të kampionohen në mënyrë të rastësishme pas ftohjes gjatë secilës seancë të marrjes së mostrave. Para ekzaminimit, mostrat e lëkurës së qafës nga të paktën tri karkasa shpendësh, nga e njëjta tufë origjine duhet të bashkohen që të formohet një mostër prej 26 g. Kështu, mostrat e lëkurës së qafës formojnë 5×26 g mostra përfundimtare (26 g nevojiten për të kryer analiza për salmonelën dhe *Campylobakterin* nga një mostër paralelisht). Mostrat do të mbahen pas kampionimit dhe do të transportohen në laborator në një temperaturë jo më të ulët se 1°C dhe jo më të lartë se 8°C dhe koha ndërmjet marrjes së mostrave dhe testimit për *Campylobakter* do të jetë më pak se 48 orë, në mënyrë që të sigurohet mirëmbajtja e integritetit të mostrës. Mostrat që kanë arritur një temperaturë prej 0°C nuk do të përdoren për të verifikuar pajtueshmërinë me kriterin për *Campylobakterin*. Mostrat 5×26 g do të përdoren për të verifikuar përputhshmërinë me kriterin e procesit të higjienës të përcaktuara në rreshtin 2.1.5 dhe rreshtin 2.1.9, të kapitullit 2, dhe kriterin e sigurisë së ushqimit të përcaktuar në rreshtin 1.28, të kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”. Në mënyrë që të përgatitet suspensioni fillestar në laborator, 26 g e porcionit të provës do të transferohet në nëntë vëllime (234 ml) ujë *buffer peptoni* (UBP). UB-ja duhet të arrijë temperaturën e dhomës përpara se të shtojmë porcionin. Përzierja duhet të trajtohet në një grirës ose pulsifikues për afërsisht një minutë. Shkumëzimi duhet të shmanget duke hequr ajrin nga qesja e grirësit sa më shumë që të jetë e mundur. 10 ml (~ 1 g) të këtij suspensioni fillestar do të transferohen në një tub steril të zbrazët dhe 1 ml nga 10 ml do të përdoren për numërimin e *Campylobakterit* në pllaka selektive. Pjesa tjetër e suspensionit fillestar (250 ml 25 g) do të përdoret për zbulimin e salmonelës.

Kur testohet kundrejt kriterit të procesit të higjienës të përcaktuara në rreshtin 2.1.5 dhe rreshtin 2.1.9, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit”, për salmonelën dhe *Campylobakterin* në karkasat e shpendëve në thertore dhe testet për salmonelën dhe *Campylobakterin* janë kryer në dy laboratorë të ndryshëm, lëkura e qafës, nga të paktën 20 karkasa shpendësh, duhet të merren në mënyrë të

rastësishme pas ftohjes gjatë secilës seancë të marrjes së mostrave. Para ekzaminimit, mostrat e lëkurës së qafës, nga të paktën katër karkasa shpendësh nga e njëjta tufë origjine, do të bashkohen që të formohet një mostër prej 35 g. Kështu, mostrat e lëkurës së qafës formojnë 5×35 g mostra, të cilat, nga ana tjetër, do të ndahen, në mënyrë që të merren 5×25 g mostra përfundimtare (për t’u testuar për salmonelën) dhe 5×10 g mostra përfundimtare (për t’u testuar për *Campylobakterin*). Mostrat duhet të mbahen pas kampionimit dhe duhet të transportohen në laborator në një temperaturë jo më të ulët se 1°C dhe jo më të lartë se 8°C dhe koha ndërmjet marrjes së mostrave dhe testimit për *Campylobakterin* do të jetë më pak se 48 orë, në mënyrë që të sigurohet mirëmbajtja e integritetit të mostrës. Mostrat që kanë arritur një temperaturë prej 0°C nuk do të përdoren për të verifikuar pajtueshmërinë me kriterin e *Campylobakterit*. Mostrat 5×25 g do të përdoren për të verifikuar pajtueshmërinë me kriterin e procesit të higjienës, të përcaktuar në rreshtin 2.1.5, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit” dhe kriteret e sigurisë ushqimore, të përcaktuar në rreshtin 1.28, të kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”. Mostrat përfundimtare prej 5×10 g do të përdoren për të verifikuar përputhshmërinë me kriteret e procesit të higjienës, të përcaktuar në rreshtin 2.1.9, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit”.

Për analizën e salmonelës në mishin e freskët të shpendëve të ndryshëm nga karkasat e shpendëve, duhet të merren pesë mostra me të paktën 25 g të të njëjtit parti malli. Mostra e marrë nga pjesët e shpendëve me lëkurë duhet të përmbajë lëkurën dhe një shtresë muskulore të hollë në rast se sasia e lëkurës nuk është e mjaftueshme për të formuar një njësi mostre. Mostra e marrë nga pjesët e shpendëve pa lëkurë ose me vetëm një sasi të vogël lëkure duhet të përmbajë një shtresë të hollë të sipërfaqes së muskujve ose shtresa të shtuara të çdo lëkure të pranishme për të bërë një njësi të mjaftueshme mostre. Shtresa e mishit duhet të merret në mënyrë të tillë që të përfshijë sa më shumë të jetë e mundur sipërfaqen e mishit.



Udhëzimet për marrjen e mostrave

Udhëzime më të hollësishme mbi marrjen e mostrave në karkasa, në veçanti për sa u përket vendeve të marrjes së mostrave, janë të përfshira edhe në udhëzimin nr. 22, datë, 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”.

Frekuenca e marrjes së mostrave për karkasat, mishin e grirë, mishin e përgatitur, mishin e ndarë mekanikisht dhe mishin e freskët të shpendëve.

Operatorët e biznesit ushqimor të thertoreve ose stabilimenteve që prodhojnë mish të grirë, mish të përgatitur, mish të ndarë mekanikisht ose mish të freskët të shpendëve, duhet të marrin mostra për analiza mikrobiologjike të paktën një herë në javë. Dita e marrjes së mostrave do të ndryshohet çdo javë për të siguruar që çdo ditë e javës të jetë e mbuluar.

Frekuenca e marrjes së mostrave nga mishi i grirë dhe mishi i përgatitur për analizimin e kolonive aerobe dhe kolonive të *E. coli* dhe të marrjes së mostrave në karkasa për analizën e kolonive të *Enterobacteriaceae* dhe për numrin e kolonive aerobe, mund të reduktohet në testimin dyjavor në rast se janë marrë rezultate të kënaqshme për gjashtë javë rresht.

Në rastin e marrjes së mostrave për analizën e salmonelës në mishin e grirë, mishin e përgatitur, karkasa dhe mishin e freskët të shpendëve, frekuenca mund të reduktohet në çdo dy javë, nëse janë marrë rezultate të kënaqshme për tridhjetë javë rresht. Frekuenca e marrjes së mostrave për salmonelë mund të zvogëlohet nëse ekziston një program kombëtar ose rajonal i kontrollit të salmonelozës dhe nëse ky program përfshin testimin, i cili zëvendëson marrjen e mostrave të përcaktuara në këtë paragraf. Frekuenca e marrjes së mostrave mund të zvogëlohet edhe më tej nëse programi kombëtar ose rajonal i kontrollit të salmonelozës tregon që prevalenca e salmonelës është e ulët në kafshët e blera nga thertorja.

Në rastin e marrjes së mostrave për analizimin e *Campylobakterit* nga karkasat e shpendëve, frekuenca mund të zvogëlohet në dy javë, nëse janë marrë rezultate të kënaqshme për 52 javë rresht. Frekuenca e marrjes së mostrave për *Campylobakterin* mund të zvogëlohet, pas autorizimit nga autoriteti kompetent, nëse

ekziston një program zyrtar ose program kombëtar ose rajonal i kontrollit *Campylobakteriozës* i njohur zyrtarisht dhe nëse ky program përfshin marrjen e mostrave dhe testimin ekuivalent me marrjen e mostrave, si dhe testimet e kërkuara për të vërtetuar përputhshmërinë me kriterin e procesit të higjienës, të përcaktuar në reshtin 2.1.9, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit”. Nëse është vendosur niveli i ulët i kontaminimit të tufave për *Campylobakteriozën* në programin e kontrollit, frekuenca e marrjes së mostrave mund të zvogëlohet më tej nëse ky nivel i ulët i kontaminimit nga *Campylobakterioza* arrihet mbi një periudhë prej 52-javësh në fermat e origjinës së broilerave të blerë nga thertorja. Në rast se programi i kontrollit tregon rezultate të kënaqshme përgjatë një periudhe specifike të vitit, frekuenca e analizimit për *Campylobakteriozën* mund të përshtatet, gjithashtu, me variacionet sezonale, pas autorizimit nga autoriteti kompetent.

Sidoqoftë kur arsyetohet në bazë të një analize risku dhe për pasojë autorizohet nga autoriteti kompetent, thertoret e vogla dhe stabilimentet që prodhojnë mish të grirë, mish të përgatitur dhe mish shpendësh të freskët në sasi të vogla, mund të përjashtohen nga këto frekuenca të marrjes së mostrave.

3.3 Rregullat e marrjes së mostrave për lakrën

A. Rregulla të përgjithshme për marrjen e mostrave dhe testimin

1. Testimi paraprak i serisë së farave

Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë lakër do të kryejë një testim paraprak të një mostre përfaqësuese të gjithë serisë së farave. Një mostër përfaqësuese duhet të përfshijë të paktën 0,5% të peshës së serisë së farave në nënmostrat 50 g ose të zgjidhen bazuar në një strategji të marrjes së mostrave ekuivalente statistikisht të strukturuar të verifikuar nga AKU-ja.

Për qëllime të kryerjes së testimit paraprak, operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë që fara në mostrën reprezentative të mbijë në të njëjtat kushte si pjesa tjetër e serisë së farave që janë për t'u mbirë.

A.2 Marrja e mostrave dhe testimi i lakrës dhe ujit të përdorur për ujitje

Operatorët e biznesit ushqimor, që prodhojnë lakër, do të marrin mostrat për testim



mikrobiologjik në fazën ku probabiliteti për të gjetur toksina *Shiga* që i prodhon *E. coli* (STEC) dhe *Salmonella spp.* është më e larta, në çdo rast jo më parë se 48 orë pas fillimit të procesit të mbirjes.

Mostrat e lakrës do të analizohen në përputhje me kërkesat në rreshtat 1.18 dhe 1.29 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”. Megjithatë, nëse një operator i biznesit ushqimor që prodhon lakër ka një plan të marrjes së mostrave, duke përfshirë procedurat e marrjes së mostrave dhe pikat e marrjes së mostrave të ujit të përdorur për ujitje, ata mund të zëvendësojë kërkesën për marrje mostre sipas planit të marrjes së mostrave të përcaktuara në rreshtat 1.18 dhe 1.29 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”, me analizimin e 5 mostrave të 200 ml ujë që është përdorur për ujitjen e lakrës. Në këtë rast kërkesat e përcaktuara në rreshtat 1.18 dhe 1.29 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore” do të zbatohen për analizën e ujit që është përdorur për ujitjen e lakrës, me kufirin mungesë në 200 ml.

Kur testohet për herë të parë një seri farash, operatorët e biznesit ushqimor mund të vendosin lakër në treg vetëm në qoftë se rezultatet e analizave mikrobiologjike janë në përputhje me rreshtat 1.18 dhe 1.29 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore” ose kufirin mungesë në 200 ml nëse kanë analizuar ujin e shpenzuar për ujitje.

3. Frekuenca e marrjes së mostrave

Operatorët e biznesit të ushqimit, që prodhojnë lakër, do të marrin mostra për analiza mikrobiologjike të paktën një herë në muaj në fazën kur probabiliteti i gjetjes së toksinës *Shiga*, që e prodhon *E. coli* (STEC) dhe *Salmonella spp.* është më i lartë dhe në çdo rast jo më para se 48 orë nga fillimi i procesit të mbirjes.

B. Përfshirja nga testimi paraprak i të gjithë serisë së farave, të përcaktuara në pikën A.1 të këtij seksioni

Kur gjykohet në bazë të kushteve të mëposhtme dhe i autorizuar nga AKU-ja, operatorët e biznesit ushqimor, që prodhojnë lakër, mund të përfshihen nga marrja e mostrave të përcaktuara në germën A.1, të këtij seksioni, në rastet kur:

a) AKU-ja është e bindur se operatori i biznesit ushqimor zbaton një sistem të

menaxhimit të sigurisë së ushqimit në stabilimentin e tij, i cili mund të përfshijë hapat e procesit të prodhimit, që reduktojnë rrezikun mikrobiologjik; dhe

b) të dhënat historike konfirmojnë se të paktën gjatë 6 muajve rresht para lëshimit të autorizimit, të gjitha seritë e llojeve të ndryshme të lakrave të prodhuara në stabiliment janë në përputhje me kriteret e sigurisë së ushqimit të përcaktuara në rreshtat 1.18 dhe 1.29, të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”.

ANEKS II

Studimet përfshijnë:

- Specifikimet për karakteristikat fiziko-kimike të produktit, të tilla si: pH, a_w , përmbajtja e kripës, përqendrimi i konservantëve dhe lloji i sistemit të paketimit, duke marrë parasysh kushtet e ruajtjes dhe përpunimit, mundësitë për kontaminim, afatet e parashikuara të ruajtjes;

- Konsultimin e literaturës shkencore dhe të dhënave të kërkimeve shkencore në dispozicion në lidhje me karakteristikat e rritjes dhe mbijetesës së mikroorganizmave të interesuar;

- Kur është e nevojshme, në bazë të studimeve të mësipërme, operatori i biznesit ushqimor duhet të kryejë studime të tjera, të cilat mund të përfshijnë:

- krijimin e një modeli matematikor parashikues për ushqimin që studiohet, duke përdorur faktorët kritikë të rritjes apo të mbijetesës për mikroorganizmat me interes në produkt;

- testet për të studiuar mundësinë e mikroorganizmave të injektuar në mënyrë të përshtatshme që rriten ose mbijetojnë në produkt në kushte të ndryshme të magazinimit të parashikuara si të mundshme;

- Studime për të vlerësuar rritjen apo mbijetesën e mikroorganizmave të interesuar që mund të jenë të pranishme në produkt gjatë jetëgjatësisë së tij në kushte të arsyeshme të parashikuara të shpërndarjes, të ruajtjes dhe të përdorimit;

- Studimet e përmendura më sipër do të marrin parasysh ndryshueshmërinë e natyrshme që lidhet me produktin, mikroorganizmat e interesuar dhe kushtet e përpunimit dhe të magazinimit.

UDHËZIM

Nr. 16, datë 9.9.2021

**PËR MËNYRËN E LEXIMIT DHE
INTERPRETIMIT TË MESAZHEVE QË
SHFAQEN NË SISTEMIN E
MONITORIMIT TË ANIJEVE TË
PESHKIMIT (VMS)**

Në mbështetje të pikës 4, të nenit 102 të Kushtetutës dhe në zbatim të pikës 1, të nenit 19, të ligjit nr. 64/2012, “Për peshkimin”, të ndryshuar,

UDHËZOJ:

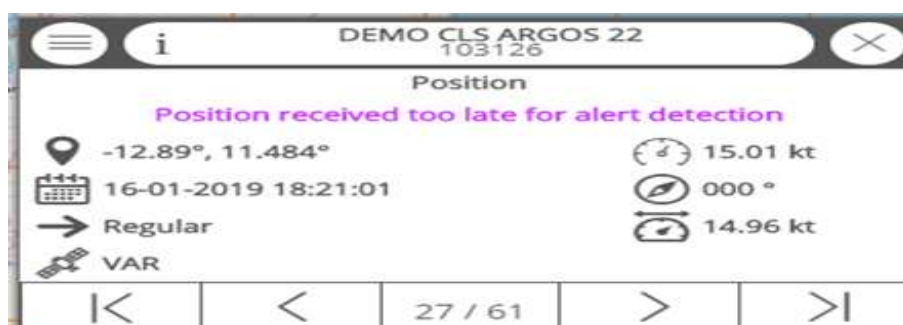
1. Alarmet ose sinjalizimet e Sistemit të Monitorimit të Anijeve të Peshkimit (VMS) lexohen dhe interpretohen sipas shpjegimeve të parashikuara në këtë udhëzim.
2. Sinjali që shfaqet sipas figurës së mëposhtme me emërtimin “Regular” nënkupton që monitorimi është në rregull sipas konfigurimit



3. Sinjali që shfaqet sipas figurës së mëposhtme, me emërtimin “Position Received but not used yet for alert detection”, lexohet dhe interpretohet se janë marrë të dhënat, por nuk janë përpunuar. Anija e peshkimit nuk ka kryer shkelje.



4. Sinjali që shfaqet sipas figurës së mëposhtme, me emërtimin “Position Received too late for alert detection”, lexohet dhe interpretohet se janë marrë të dhënat me vonesë dhe nuk mund të përdoren për të gjeneruar alarm.





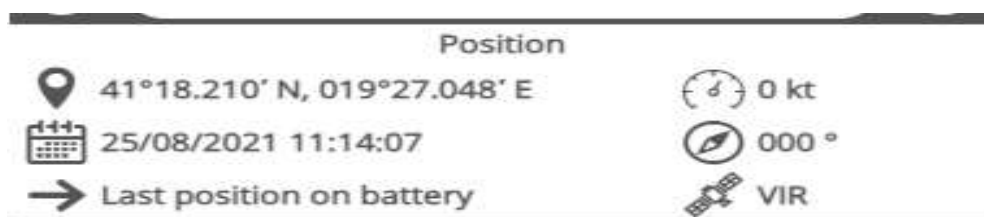
5. Sinjali që shfaqet sipas figurës së mëposhtme me emërtimin “Not reporting” ose “None” lexohet dhe interpretohet se ende nuk ka raportim, por do të përditësohet së shpejti.



6. Sinjali “Last position on Battery” kërkon analizim të mëtejshëm:

a) nëse ky alarm vjen kur anija është në port për më shumë se 5 ditë, atëherë kemi të bëjmë me shkarkim të zakonshëm të baterisë. Bateria ngarkohet me ndezjen e anijes. Inspektori i peshkimit verifikon nëse anija është në port;

b) në rastet kur ky alarm jepet gjatë kryerjes së aktivitetit të peshkimit në det, atëherë terminali ka qenë i pa lidhur me burimin e ushqimit të anijes, në mënyrë që të shkarkohet dhe ka mbetur pa bateri për shumë ditë.



7. Sinjali që shfaqet sipas figurave të mëposhtme, me emërtimin “Disconnected from main power” ose “Reconnected to main power” ndodhur si në port ashtu edhe në lundrim për intervale të shkurtra kohore nga 5 minuta deri në 60 minuta, mund të jetë problem teknik me burimin e ushqimit të anijes, nga ngarkesa e sistemit elektrik në procese të caktuara peshkimi ose fikje/ndezje e burimit të ushqimit të anijes, por pa ndërhyrë në pajisje. Terminali vazhdon dhe dërgon të dhëna.



8. Në rastin e sinjalit që shfaqet sipas figurave të mëposhtme, me emërtimin “Zone entry” ose “Zone Exit”, analizohet ngjarja dhe oficeri i turnit të shërbimit të DSHPA-së pranë QNOD-së njofton (në telefon ose në radio) kapitenin e anijes në kohë reale, në mënyrë që t'i bëhet me dije që ka hyrë në zonë të ndaluar lundrimi/peshkimi.



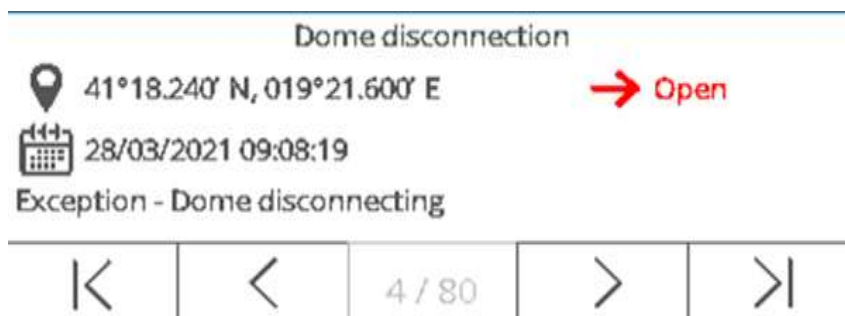
9. Sinjali që shfaqet sipas figurës së mëposhtme “Speed in Zone” lexohet dhe interpretohet se anija e peshkimit po lundron nën shpejtësinë e lejuar në zona të ndaluara për peshkim. Në këtë rast analizohet nëse aktiviteti i peshkimit është kryer në kufi të një zone të ndaluar ose është ushtruar peshkim i qëllimshëm brenda kësaj zone. Oficeri i turnit të shërbimit të DSHPA-së pranë QNOD-së komunikon (në telefon ose në radio) me kapitenin e anijes për arsyen e qëndrimit në atë zonë.



10. Në rastin e shfaqjes së sinjalit sipas figurës së mëposhtme, me emërtimin “Signal GPS is Back”, analizohet gjurma e gjuetisë pas kthimit të sinjalit GPS. Në rast se shkëputja nga transmetimet e mëparshme rezulton në intervale të shkurtra kohore gjatë lundrimit, atëherë kemi të bëjmë me një bllokim momental. Në rastin kur sinjali nuk transmetohet për një periudhë të gjatë kohore dhe sidomos në rastet kur anija e ankoruar në port shfaqet në det pas disa orësh ose ditësh dhe anasjelltas, atëherë transmetimi është bllokuar në mënyrë të qëllimshme. Nga ana e oficerit të shërbimit të DSHPA-së pranë QNOD-së konsiderohet si manipulim ose nxjerrje jashtë përdorimi i përkohshëm ose i përhershëm i pajisjes.



11. Në rastin e sinjalit që shfaqet sipas figurës së mëposhtme me emërtimin “Dome Disconnection” në rastet kur sinjali nuk transmetohet për një periudhë të gjatë kohore dhe sidomos në rastet kur anija e ankoruar në port shfaqet në det mbas disa orësh ose ditësh dhe anasjelltas, atëherë transmetimi është shkëputur në mënyrë të qëllimshme dhe nga oficeri i shërbimit të DSHPA-së pranë QNOD-së konsiderohet si manipulim ose nxjerrje jashtë përdorimi i përkohshëm ose i përhershëm i pajisjes.





12. Sinjalet e shfaqura sipas figurave të pikave 2, 3, 4 dhe 5, të këtij udhëzimi, përfshihen në kategorinë e sinjaleve të cilat nuk paraqesin problem dhe nuk përbëjnë shkelje.

13. Sinjalet e shfaqura sipas figurave të pikave 6, 7, 8 dhe 9, të këtij udhëzimi, përfshihen në kategorinë e sinjaleve të cilat duhen analizuar me kujdes të veçantë dhe që kanë probabilitet të mesëm shkeljeje.

14. Sinjalet e shfaqura sipas figurave të pikave 10 dhe 11, të këtij udhëzimi, përfshihen në kategorinë e sinjaleve shqetësuese me probabilitet të lartë shkeljeje dhe që vërtetojnë manipulimin e pajisjes, shuarjen ose nxjerrjen jashtë përdorimit të përkohshëm ose të përhershëm të saj.

15. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohen oficerët e shërbimit të DSHPA-së pranë Qendrës Ndërinstitucionale Operacionale Detare dhe operatorët e sistemit pranë Drejtorisë së Shërbimeve të Peshkimit dhe Akuakulturës.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE
ZHVILLIMIT RURAL
Milva Ekonomi

URDHËR
Nr. 313, datë 10.9.2021

**PËR MBYLLJEN E VEPRIMTARISË SË
INSTITUCIONIT ARSIMOR JOPUBLIK
TË NIVELIT TË ARSIMIT TË MESËM
TË LARTË, GJIMNAZI “KONICA”,
DURRËS**

1.

Në mbështetje të nenit 102 të Kushtetutës së Republikës së Shqipërisë, pikave 3 dhe 7, të nenit 42, të ligjit nr. 69/2012, “Për sistemin arsimor parauniversitar në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, vendimit nr. 505, datë 13.9.2017, të Këshillit të Ministrave, “Për përcaktimin e fushës së përgjegjësisë shtetërore të Ministrisë së Arsimit, Sportit dhe Rinisë”, udhëzimit nr. 15, datë 12.7.2013, “Për procedurat e posaçme për shqyrtimin e kërkesave për licencë të institucioneve arsimore private dhe institucioneve arsimore plotësuese private parauniversitare”, i ndryshuar, si dhe në

mbështetje të njoftimit për vetëmbylljen e aktivitetit mësimdhënës të subjektit “Konica”, Durrës, me nr. 401 prot., datë 7.7.2021,

URDHËROJ:

1. Mbylljen e veprimtarisë së institucionit arsimor jopublik të nivelit të arsimit të mesëm të lartë, gjimnazi “Konica”, Durrës, licencuar me urdhrin nr. 246, datë 20.6.2006, të ministrit të Arsimit dhe Shkencës, “Për funksionimin e institucionit arsimor privat parauniversitar: - shkollë e mesme e përgjithshme e profilizuar “Konica”.

2. Shoqëria “Konica” sh.p.k., me administratore znj. Majlinda Voloti, e cila ka administruar institucionin arsimor jopublik “Konica”, Durrës, ka këto detyrime:

a) të vërë në dispozicion të Zyrës Vendore të Arsimit Parauniversitar, Durrës, dokumentacionin lidhur me veprimtarinë e kryer, si dhe çdo informacion të kërkuar;

b) të arkivojë menjëherë, të gjithë dokumentacionin e shkollës, sipas ligjit nr. 9154, datë 6.11.2003, “Për arkivat”.

3. Zyra Vendore e Arsimit Parauniversitar, Durrës, ka për detyrë:

a) të monitorojë procesin e dorëzimit të dokumentacionit nga shoqëria “Konica” sh.p.k. dhe të raportojë në Ministrinë e Arsimit, Sportit dhe Rinisë.

4. Ministria e Arsimit, Sportit dhe Rinisë dhe institucionet e saj të varësisë të njohin dokumentacionin e lëshuar nga institucioni arsimor jopublik “Konica”, deri në përfundim të vitit shkollor 2020–2021.

5. Drejtoria e Përgjithshme e Arsimit Parauniversitar dhe Drejtoria Rajonale e Arsimit Parauniversitar, Durrës, të monitorojnë veprimtarinë e Zyrës Vendore të Arsimit Parauniversitar, Durrës, për zbatimin e detyrave sipas këtij urdhri.

6. Urdhri i ministrit përgjegjës për arsimin nr. 246, datë 20.6.2006, “Për funksionimin e institucionit arsimor privat parauniversitar: - shkollë e mesme e përgjithshme e profilizuar “Konica”, shfuqizohet.

7. Ngarkohen për zbatimin e këtij urdhri, Sekretari i Përgjithshëm në Ministrinë e Arsimit, Sportit dhe Rinisë, Drejtoria e Përgjithshme e



Politikave dhe Zhvillimit të Arsimit, Sportit dhe Rinisë, Drejtoria e Përgjithshme Rregullore dhe Përputhshmërisë për Arsimin, Sportin dhe Rininë në MASR, Drejtoria e Përgjithshme e Arsimit Parauniversitar, Drejtoria Rajonale e Arsimit Parauniversitar, Durrës, Zyra Vendore e Arsimit Parauniversitar, Durrës, institucioni arsimor parauniversitar jopublik “Konika”, Durrës dhe shoqëria “Konika” sh.p.k., me administratore znj. Majlinda Voloti.

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I ARSIMIT, SPORTIT
DHE RINISË
Evis Kushi

URDHËR
Nr. 314, datë 13.9.2021

**PËR DISA NDRYSHIME NË URDHRIN
NR. 298, DATË 24.8.2021, “PËR
NJOFTIMIN E FILLIMIT TË
PROCEDURAVE TË PËRZGJEDHJES SË
ANËTARËVE TË BORDIT TË
ADMINISTRIMIT NË UNIVERSITETIN
POLITEKNIK TË TIRANËS, MËNYRËN
E VLERËSIMIT TË KANDIDATËVE
DHE AFATIN E DORËZIMIT TË
DOKUMENTACIONIT”**

Në mbështetje të pikës 4, të nenit 102, të Kushtetutës; të nenit 48, të ligjit nr. 80/2015, “Për arsimin e lartë dhe kërkimin shkencor në institucionet e arsimit të lartë në Republikën e Shqipërisë”; dhe të pikës 7, të vendimit nr. 782, datë 26.12.2018, të Këshillit të Ministrave, “Për përcaktimin e kriterëve dhe të procedurave të përzgjedhjes së anëtarëve të Bordit të Administrimit, përfaqësues të ministrisë përgjegjëse për arsimin, në institucionet publike të arsimit të lartë”,

URDHËROJ:

1. Në pikën 3 të urdhrit nr. 298, datë 24.8.2021, togfjalëshi “... do të jetë data 31.8.2021.”, të zëvendësohet me togfjalëshin “... do të jetë data 23.9.2021.”.

2. Shtojca nr. 1, e urdhrit nr. 298, datë 24.8.2021, zëvendësohet me shtojcën me të njëjtin numër, bashkëlidhur këtij urdhri dhe pjesë përbërëse e tij.

3. Ngarkohet për zbatimin e këtij urdhri Sekretari i Përgjithshëm i Ministrisë së Arsimit, Sportit dhe Rinisë.

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë.

MINISTËR I ARSIMIT, SPORTIT
DHE RINISË
Evis Kushi

SHTOJCA NR. 1

**NJOFTIM
PËR PËRZGJEDHJEN E ANËTARËVE
TË BORDIT TË ADMINISTRIMIT,
PËRFAQËSUES TË MINISTRISË
PËRGJEGJËSE PËR ARSIMIN, NË
UNIVERSITETIN POLITEKNIK TË
TIRANËS**

Në zbatim të vendimit nr. 782, datë 26.12.2018, të Këshillit të Ministrave, “Për përcaktimin e kriterëve dhe procedurave të përzgjedhjes së anëtarëve të Bordit të Administrimit, përfaqësues të ministrisë përgjegjëse për arsimin, në institucionet publike të arsimit të lartë” dhe urdhrit nr. 314, datë 13.9.2021, të MASR-së, “Për disa ndryshime në urdhrin nr. 298, datë 24.8.2021, “Për njoftimin e fillimit të procedurave të përzgjedhjes së anëtarëve të Bordit të Administrimit në Universitetin Politeknik të Tiranës, mënyrën e vlerësimit të kandidatëve dhe afatin e dorëzimit të dokumentacionit”, Ministria e Arsimit, Sportit dhe Rinisë rishpall njoftimin për fillimin e procedurave të përzgjedhjes së anëtarëve të Bordit të Administrimit në Universitetin Politeknik të Tiranës, si më poshtë:

Nr.	Institucioni publik i arsimit të lartë	Numri i anëtarëve për Bord Administrimi
1.	Universiteti Politeknik i Tiranës	- 3 anëtarë përfaqësues të MASR - 1 anëtar i përkohshëm, deri në përzgjedhjen e përfaqësuesit të studentëve



1. Përshkrim i përgjithshëm

Bordi i Administrimit është organi më i lartë kolegjal administrativ, i cili garanton përmbushjen e misionit të institucionit të arsimit të lartë, mbarëvajtjen financiare dhe administrative të tij.

Bordi i Administrimit në institucionet publike të arsimit të lartë përbëhet nga shtatë anëtarë, të punësuar me kohë të pjesshme. Anëtarët, përfaqësues të IAL-së, përzgjidhen nga Senati Akademik i IAL-së për një mandat pesëvjeçar, me të drejtë rizgjedhjeje, prej listave të propozuara nga institucioni i arsimit të lartë. Në listën e kandidatëve jepen të dhënat e individëve që vetëkandidojnë apo propozohen nga njësitë bazë të institucionit të arsimit të lartë apo të institucioneve përkatëse. Anëtarët përfaqësues të ministrisë përgjegjëse për arsimin dhe njësisë së qeverisjes vendore janë ekspertë të njohur nga fushat akademike, menaxheriale, publicistike, ekonomike dhe juridike dhe emërohen përkatësisht nga ministri përgjegjës për arsimin dhe kryetari i njësisë së qeverisjes vendore, sipas përcaktimeve të ligjit për arsimin e lartë.

2. Kompetencat dhe funksionet e Bordit të Administrimit

Bordi i Administrimit ka këto funksione kryesore:

- garanton qëndrueshmërinë financiare të institucionit të arsimit të lartë dhe përmbushjen e misionit të tij;
- me propozim të Senatit Akademik, miraton planin strategjik të zhvillimit të institucionit dhe mbikëqyr zbatimin e tij;
- me propozim të Senatit Akademik, miraton buxhetin vjetor dhe atë afatmesëm të institucionit dhe mbikëqyr zbatimin e tyre;
- me propozim të Senatit Akademik, miraton numrin e personelit në të gjitha nivelet;
- vlerëson paraprakisht mbylljen dhe riorganizimin e institucionit të arsimit të lartë, si dhe ndarjen ose bashkimin e institucionit të arsimit të lartë me një institucion tjetër të arsimit të lartë;
- miraton paraprakisht hapjen, riorganizimin ose mbylljen e njësive përbërëse të institucionit të arsimit të lartë;
- jep mendim për projektregulloren e institucionit dhe miraton rregulloren financiare të tij;

- përcakton rregullat për shpërndarjen e të ardhurave që siguron institucioni nga ushtrimi i veprimtarive të tij, si dhe mbikëqyr përdorimin e burimeve të financimit;

- është përgjegjës për caktimin e kriterëve e të procedurave për punësimin e administratorëve dhe të personelit administrativ, mbështetur në aktet e institucionit të arsimit të lartë;

- emëron dhe shkarkon administratorin e institucionit;

- miraton paraprakisht statutin e institucionit të arsimit të lartë, para se t'i përcillet Senatit Akademik;

- miraton raportin e detajuar vjetor të veprimtarisë së institucionit, të hartuar nga rektorati.

3. Kërkesat e pranimit

a) Kërkesat e përgjithshme që duhet të plotësojë kandidati

- të jetë shtetas shqiptar;
- të ketë zotësi të plotë për të vepruar;
- të ketë aftësi të mira komunikimi dhe të punës në grup;
- të jetë në kushte shëndetësore, që e lejojnë të kryejë detyrën përkatëse;
- të mos ketë ndaj tij masë disiplinore në fuqi e largimit nga detyra;
- të mos jetë i dënuar penalisht, me vendim gjyqësor të formës së prerë.

b) Kërkesat e veçanta që duhet të plotësojë kandidati

- të jetë person me profil publik dhe arritje të shquara brenda apo jashtë vendit në fushat akademike, menaxheriale, publicistike, ekonomike dhe juridike;
- të ketë të paktën 10 vjet përvojë pune në fushat akademike, menaxheriale, publicistike, ekonomike e juridike. Përparësi do të kenë kandidatët me përvojë praktike në sistemin e arsimit të lartë;
- të ketë integritet etik dhe profesional;
- të mos jetë i angazhuar në funksione drejtuese partiake;
- të jetë i padënuar ose ndaj tij të mos jenë dhënë masa sigurie apo dënim me vendim jopërfundimtar për kryerjen e krimeve, në përputhje me parashikimet e ligjit nr. 138/2015, "Për garantimin e integritetit të personave që zgjidhen, emërohen ose ushtrojnë funksione publike", të ndryshuar;



- të mos ketë qenë anëtar, bashkëpunëtor ose i favorizuar i ish-Sigurimit të Shtetit para 2 korrikut 1991, në kuptimin e ligjit “Për të drejtën e informimit për dokumentet e ish- Sigurimit të Shtetit të Republikës Popullore Socialiste të Shqipërisë”;

- të njohë të paktën një gjuhë të huaj;
- të mos ketë konflikt interesi në përmbushje të kërkesave dhe dispozitave ligjore.

4. Lista e dokumentacionit, vendi dhe afati i dorëzimit

- Kërkesë për aplikim ku të jetë specifikuar IAL ku kandidon;

- Jetëshkrim i plotësuar në gjuhën shqipe (CV - *Curriculum Vitae*);

Fotokopje të diplomës (përfshirë edhe diplomën *Bachelor*). Për diplomat dhe certifikatat e lëshuara nga institucionet e huaja të arsimit të lartë dhe institucione të tjera të autorizuar, jashtë Republikës së Shqipërisë, të përcillet vërtetimi i njohjes dhe njësimit të diplomës/certifikatës, të lëshuara nga strukturat përgjegjëse përkatëse;

- fotokopje të librezës së punës;
- fotokopje të letërnjoftimit (ID);
- dëshmi e njohjes së gjuhës së huaj;
- vërtetim që nuk ka masë disiplinore në fuqi për largim nga detyra;

- formular i vetëdeklarimit i gjendjes gjyqësore;

- vetëdeklarim mbi mosangazhimin në funksione drejtuese partiake, sipas formatit të shtojcës nr. 1/1;

- vetëdeklarim mbi konfliktin e interesit, sipas formatit të shtojcës nr. 1/2;

- vetëdeklarim për verifikimin e vërtetësisë së dokumenteve të paraqitura nga kandidati, sipas shtojcës nr. 1/3;

- vetëdeklarim se nuk ka qenë anëtar, bashkëpunëtor ose i favorizuar i ish-Sigurimit të

Shtetit para 2 korrikut 1991, në kuptimin e ligjit “Për të drejtën e informimit për dokumentet e ish-Sigurimit të Shtetit të Republikës Popullore Socialiste të Shqipërisë”.

5. Paraqitja e dokumenteve të cituara më sipër, do të jetë deri në datën 23.9.2021 në një nga këto mënyra:

a) me postë zyrtare në adresë të Ministrisë së Arsimit, Sportit dhe Rinisë;

b) dorëzimi dorazi në ambientet e Ministrisë së Arsimit, Sportit dhe Rinisë.

Dokumentacioni administrohet nga Drejtoria e Miradministrimit të Burimeve Njerëzore, Aseteve dhe Shërbimeve, në Ministrinë e Arsimit, Sportit dhe Rinisë, e cila vë në dispozicion të komisionit *ad hoc* të ngritur me urdhër ministri, dokumentacionin e paraqitur nga kandidatët.

6. Mënyra dhe koha kur do të shpallet lista e kandidatëve që do të kualifikohen

- Në përfundim të vlerësimit të kandidatëve, Ministria e Arsimit, Sportit dhe Rinisë do të shpallë kandidatët e kualifikuar në faqen e saj zyrtare: www.arsimi.gov.al.

- Përzgjedhja e kandidatëve për anëtarë të bordit të administrimit kryhet nga një komision *ad hoc* i ngritur me urdhër të ministrit përgjegjës për arsimin, i cili shqyrton dokumentacionin e paraqitur brenda 10 ditëve pune nga përfundimi i afatit të aplikimit dhe harton listën e kandidatëve të kualifikuar, që plotësojnë kriteret ligjore.

7. Masa e shpërblimit

Bazuar në VKM-në nr. 656, datë 31.10.2018, “Për përcaktimin e masës së shpërblimit të anëtarëve të këshillave, bordeve ose komisioneve të përhershme të njëjësive të qeverisjes qendrore”, të ndryshuar, kufiri maksimal i shpërblimit të anëtarëve në bordin e administrimit në institucionet e arsimit të lartë publik është 25 000 (njëzet e pesë mijë) lekë në muaj.



SHTOJCA NR. 1/1

VETËDEKLARIM MBI MOSANGAZHIMIN NË FUNKSIONE DREJTUESE PARTIAKE

Deklaruesi: _____

Unë, i nënshkruari _____, që po paraqes aplikimin tim për anëtar Bordi Administrimi në institucionet publike të arsimit të lartë, deklaroj se _____ i angazhuar në funksione drejtuese partiake.

Kjo deklaratë është hartuar me të dhënat në ditën e deklarimit.

Datë _____

Nënshkrimi _____

SHTOJCA NR. 1/2

VETËDEKLARIM MBI KONFLIKTIN E INTERESIT

Deklaruesi: _____

Unë, i nënshkruari _____, që po paraqes aplikimin tim për anëtar Bordi Administrimi në institucionet publike të arsimit të lartë, deklaroj se _____ në kushtet e konfliktit të interesit që parashikon ligji nr. 9367, datë 7.4.2005, “Për parandalimin e konfliktit të interesave në ushtrimin e funksioneve publike”, të ndryshuar, dhe legjislacioni në fuqi, për të ushtruar këtë detyrë.

Kjo deklaratë është hartuar me të dhënat në ditën e deklarimit.

Datë _____

Nënshkrimi _____

SHTOJCA NR. 1/3

VETËDEKLARIM PËR VERIFIKIMIN E VËRTETËSISË SË DOKUMENTEVE TË PARAQITURA NGA KANDIDATI

Unë, i nënshkruari _____, kandidat në procesin e konkurrimit për anëtar bordi në institucionet publike të arsimit të lartë, autorizoj Ministrinë e Arsimit, Sportit dhe Rinisë të verifikojë në çdo kohë vërtetësinë e dokumenteve të paraqitura nga ana ime.

Datë _____

Nënshkrimi _____

URDHËR**Nr. 366, datë 8.9.2021****PËR KRYERJEN E AKTIVITETEVE TË KONTROLLIT NË THERTORE DHE TREGJE**

Në mbështetje të pikës 4, të nenit 102 të Kushtetutës; të ligjit nr. 10465, datë 29.9.2011, “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, të ndryshuar; të VKM-së nr. 683, datë 3.9.2020, “Për krijimin, organizimin dhe funksionimin e Autoritetit Kombëtar të Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve”

URDHËROJ:

1. Kryerjen e detyrave të kontrollit nga veterinerët zyrtarë të Autoritetit Kombëtar të

Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve, në të gjithë thertoret dhe tregjet, duke filluar nga data 15 tetor 2021.

2. Drejtoritë rajonale të veterinarisë dhe mbrojtjes së bimëve të koordinojnë aktivitetet e kalimit të ushtrimit të detyrave me strukturat e veterinarisë, me çdo njësi të vetëqeverisjes vendore, të territorit ku ushtrojnë funksionet dhe kompetencat e tyre, sipas këtij urdhri dhe detyrave të tjera të përcaktuara nga drejtori i Përgjithshëm i AKVMB-së.

3. Për zbatimin e këtij urdhri ngarkohet Autoriteti Kombëtar i Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve dhe Drejtoria e Politikave dhe Programeve të Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë në Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural.



Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE
ZHVILLIMIT RURAL
Milva Ekonomi

URDHËR
Nr. 367, datë 9.9.2021

**MBI RREGULLAT MINIMALE QË
ZBATOHEN PËR MBROJTJEN E
PULAVE TË MBAJTURA PËR PRODHIM
MISHI**

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, e Kushtetutës, pikës 3, neni 65, të ligjit nr. 10465, datë 29.9.2011, “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, të ndryshuar,

URDHËROJ:

I. Fusha e zbatimit dhe përgjegjësia

Ky urdhër zbatohet, për:

- a) pulat e mbajtura për prodhim mishi;
- b) pulat e tufave të rritjes në fermat të cilat kanë tufa mbarështimi dhe tufa për rritje.

Ky urdhër nuk zbatohet, për:

- a) fermat me më pak se 500 pula;
- b) fermat me pula të mbajtura për mbarështim;
- c) vendet e çeljeve;
- d) pulat në rritje të lirë dhe në rritje ekstensive të brendshme;
- e) pulat e rritura në mënyrë organike.

Përgjegjësia kryesore për mirëqenien e kafshëve është e pronarit ose e kujdestarit të kafshëve.

II. Përkufizime

Për qëllim të këtij urdhri do të zbatohen përkufizimet e përcaktuara në ligjin nr. 10465, datë 29.9.2011, “Për shërbimin veterinar në Republikën e Shqipërisë”, të ndryshuar, si dhe termat e mëposhtëm kanë këtë kuptim:

- a) “pulë”, shpendë të specieve *Gallus gallus* të mbajtur për prodhim e mishi;
- b) “kapanon” është ndërtesa ku mbahen tufat e pulave;
- c) “zonë e përdorshme” është një zonë me shtresë me celulozë, ku qëndrojnë pulat në çdo kohë;

d) “dendësi e stokut” është pesha totale e gjallë e pulave që janë të pranishme në kafaz dhe në të njëjtën kohë për metër katror të sipërfaqes së shfrytëzueshme;

e) “tufë” është një grup pulash që vendosen në një kapanon të një ferme dhe janë të pranishme në këtë kapanon në të njëjtën kohë;

f) “shkalla e vdekshmërisë ditore” është numri i pulave që kanë ngordhur në një kapanon në të njëjtën ditë, duke përfshirë ato që kanë ngordhur nga sëmundjet ose për arsye të tjera, pjesëtuar me numrin e pulave të pranishme në kapanon atë ditë dhe shumëzuar me 100;

g) “shkalla e vdekshmërisë kumulative ditore” është shkalla e shumës ditore të vdekshmërisë.

III. Kërkesat për mbajtjen e pulave

1. Të gjitha godinat për mbajtjen e pulave të jenë në përputhje me kërkesat e përcaktuara në shtojcën I, “Kërkesat që aplikohen në stabilimente”;

2. Inspektimet e kërkuara, monitorimi dhe ndjekja e detyrave të lëna, përfshirë edhe ato të parashikuara në shtojcën III, “Monitorimi dhe ndjekja në thertore”, kryhen nga veterinerët e AKVMB-së.

3. Dendësia maksimale e pulave në një fermë ose në një kapanon të një ferme të mos kalojë masën 33 kg/m².

4. Me përjashtim të pikës 3, pulat mund të mbahen në një dendësi më të lartë, me kusht që pronari ose kujdestari i tyre t’i vërtetojë AKVMB-së, se përveç kërkesave të përcaktuara në shtojcën I, “Kërkesat që aplikohen në stabilimente”, plotëson edhe kërkesat e përcaktuara në shtojcën II, “Kërkesat në rast të përdorimit të një densiteti më të lartë të stokut”.

5. AKVMB-ja duhet të sigurojë që, në rastin kur bëhet përjashtim i pikës 3, dendësia maksimale në një fermë ose në një kapanon nuk kalon në asnjë kohë 39 kg/m².

6. Kur plotësohen kriteret e përcaktuara në shtojcën V, “Kriteret për përdorimin e densitetit të rritur të popullatës së shpendëve”, AKVMB-ja mund të lejojë që dendësia maksimale, referuar në pikën 5, të rritet me një maksimum prej 3 kg/m².

IV. Trajnim dhe udhëzim për personat që mbarështojnë pula

1. AKVMB-ja duhet të garantojë që kujdestarët të cilët janë persona fizikë të jenë



trajnuar mjaftueshëm në lidhje me detyrat e tyre.

2. Kurset e trajnimit të përmendura në pikën 1 të përqendrohen në aspektet e mirëqenies dhe të mbulojnë veçanërisht çështjet e renditura në shtojcën IV, “Trajnimi”.

3. SPV-ja siguron vendosjen e një sistemi për kontrollin dhe miratimin e kurseve të trajnimit. Mbajtësi i pulave duhet të ketë një certifikatë, e cila njihet nga SPV-ja dhe AKVMB-ja, dhe që vërteton përfundimin e një kursi të tillë trajnimi ose përvojën e fituar, e cila është ekuivalente me një trajnim të tillë.

4. AKVMB-ja mund të njohë përvojën e fituar si ekuivalente me pjesëmarrjen në kurse të tilla trajnimi.

5. Kërkesat e përcaktuara në pikat 1 deri në 4 mund të zbatohet edhe për pronarët e pulave.

6. Pronari ose kujdestari duhet të marrë instruksione dhe udhëzime në lidhje me kërkesat specifike të mirëqenies së shpendëve, duke përfshirë edhe ato udhëzime në lidhje me metodat e eliminimit të praktikuar në ferma, për personat e punësuar ose të ngarkuar për t'i kapur pulat ose ngarkuar ato.

V. Kontrolli dhe raportimi

1. Kontrollat e kryera nga veterinerët e AKVMB-së, për të verifikuar pajtueshmërinë me kërkesat të këtij urdhri, të jenë jodiskriminuese. Kontrollat të kryhen në bazë të planit vjetor të kontrollit dhe mund të kryhen në të njëjtën kohë me kontrollat për qëllime të tjera.

Drejtoria e Përgjithshme e AKVMB-së t'i paraqesë SPV-së, brenda datës 20 janar të çdo viti një raport vjetor, për vitin paraardhës, për inspektimet e kryera, për të kontrolluar përpunueshmërinë me kërkesat e këtij urdhri. Raporti të shoqërohet nga analiza e gjetjeve të mospërpunueshme dhe plani i veprimit, i cili synon parandalimin ose zvogëlimin shfaqjes së mospërpunueshme për vitet e ardhshme.

VI. Udhëzime për praktikën e mirë të menaxhimit

SPV-ja duhet të inkurajojë zhvillimin e udhëzuesve për praktikën e mira të menaxhimit, që përfshijnë udhëzime për pajtueshmërinë me këtë urdhër. AKVMB-ja të mundësojë shpërndarje dhe përdorimin e udhëzuesve të tillë.

VII. Dispozita të fundit

Për zbatimin e këtij urdhri ngarkohet Drejtoria e Përgjithshme e Politikave dhe

Programeve në Bujqësi, Siguri Ushqimore dhe Zhvillim Rural dhe Autoriteti Kombëtar i Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve.

Ky urdhër hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE
ZHVILLIMIT RURAL
Milva Ekonomi

SHTOJCA I KËRKESAT QË APLIKOHEN NË STABILIMENTE

Përveç dispozitave përkatëse të legjislacionit veterinar në fuqi duhet të zbatohen edhe kërkesat e mëposhtme:

Pirja

1. Vendet e pirjes së ujit duhet të pozicionohen dhe mirëmbahen në mënyrë të tillë që derdhja të minimizohet.

Ushqyerja

2. Ushqimi duhet të jetë në dispozicion të vazhdueshëm ose të jepet me vakte dhe nuk duhet t'u hiqet pulave më shumë se 12 orë para kohës së përcaktuar të therjes.

Shtresa

3. Të gjitha pulat duhet të kenë qasje të përhershme në shtresë, e cila të jetë e thatë dhe e shkrifët në sipërfaqe.

Ventilimi dhe ngrohja

4. Ventilimi duhet të jetë i mjaftueshëm për të shmangur mbinxehjen dhe kur është e nevojshme, të kombinohet me sistemet e ngrohjes për të hequr lagështinë e tepërt.

Zhurma

5. Niveli i zërit duhet të minimizohet. Pajisjet e ventilimit, makineritë e ushqimit ose pajisjet e tjera duhet të ndërtohen, vendosen, operohen dhe mirëmbahen, në mënyrë të tillë që të shkaktojnë sa më pak zhurmë të jetë e mundshme.

Ndriçimi

6. Të gjitha ndërtesat duhet të kenë ndriçim me një intensitet prej të paktën 20 luks gjatë periudhave me dritë, e matur në nivelin e syve të shpendëve dhe duke ndriçuar të paktën 80% të zonës së shfrytëzueshme. Një reduktim i përkohshëm i nivelit të ndriçimit mund të lejohet kur është e nevojshme, duke ndjekur rekomandimet e veterinerit.



7. Brenda shtatë ditëve nga koha kur pulat vendosen në stabiliment dhe deri në tri ditë para kohës së parashikuar të therjes, ndriçimi duhet të ndjekë një ritëm 24-orësh dhe të përfshijë periudha errësire që zgjasin të paktën gjashtë orë në total, ku të paktën të ketë një periudhë të pandërprerë errësire prej së paku katër orësh, duke përjashtuar këtu oraret e errësimit natyral.

Inspektimi

8. Të gjitha pulat e mbajtura në fermë duhet të kontrollohen të paktën dy herë në ditë. Vëmendje e veçantë duhet t'u kushtohet shenjave që tregojnë një nivel të reduktuar të mirëqenies së kafshëve dhe/ose shëndetit të kafshëve.

9. Pulat që janë dëmtuar rëndë ose tregojnë shenja të dukshme të çrregullimeve shëndetësore, të tilla si ato që kanë vështirësi në ecje, ashite të rënda ose keqformime të rënda dhe që ka të ngjarë të vuajnë prej tyre, duhet të marrin trajtimin e duhur ose duhet të eliminohen menjëherë. Në të tilla raste duhet të kontaktohet me një veteriner.

Pastrimi

10. Ato pjesë të stabilimenteve, pajisjeve ose enëve që janë në kontakt me pulat duhet të pastrohen dhe të dezinfektohen plotësisht, sa herë që kryhet shpopullimi përfundimtar, para se të futet një tufë e re në kafaz. Pas shpopullimit përfundimtar të një kafazi, të gjitha mbeturinat duhet të hiqen dhe duhet të sigurohet shtresë e pastër.

Mbajtja e të dhënave

11. Pronari ose kujdestari duhet të mbajë të dhëna për secilin kafaz të një stabilimenti, për:

- a) numrin e pulave të hyra;
- b) zonat e shfrytëzueshme;
- c) hibridi ose raca e pulave, nëse dihet;
- d) secilin kontroll, numrin e zogjve të gjetur të ngordhur, duke na treguar shkaqet, nëse dihen, gjithashtu, numrin e zogjve të vrrarë me qëllim;
- e) numri i pulave të mbetura në tufë pas largimit të pulave që janë për shitje ose për therje.

Këta regjistra duhet të ruhen për një periudhë prej të paktën tre vjetësh dhe duhet t'i vihen në dispozicion autoritetit kompetent, kur të kryejë një inspektim ose kur kërkohet për arsye të ndryshme.

Ndërhyrjet kirurgjikale

12. Duhet të ndalohen të gjitha ndërhyrjet kirurgjikale të kryera për arsye të tjera, përveç qëllimeve terapeutike ose diagnostike, të cilat rezultojnë në dëmtim ose humbje të një pjese të ndjeshme të trupit ose me ndryshim të strukturës së kockave.

Sidoqoftë, zvogëlimi i sqepit mund të autorizohet nga autoriteti kompetent, kur masat e tjera për të parandaluar shkëlqen e pendëve dhe kanibalizmin nuk janë të mjaftueshme. Në raste të tilla, kjo procedurë duhet të kryhet vetëm pas konsultimit dhe këshillimit me një veteriner dhe nga një personel i kualifikuar në pulat që janë më pak se 10-ditëshe. Për më tepër, autoriteti kompetent mund të autorizojnë kastrimin. Kastrimi kryhet vetëm nën mbikëqyrje veterinarë nga një personel i cili ka marrë një trajnim specifik.

SHTOJCA II KËRKESAT NË RAST TË PËRDORIMIT TË NJË DENSITETI MË TË LARTË TË STOKUT

Njoftimi dhe dokumentacioni

Duhet të zbatohen kërkesat e mëposhtme:

1. Pronari ose kujdestari i komunikon autoritetit kompetent qëllimin e tij për të përdorur një dendësi të popullatës së shpendëve prej më shumë se 33 kg/m² peshë të gjallë.

Ai duhet të tregojë shifrën e saktë dhe të informojë AKVMB-në për çdo ndryshim në dendësinë e popullatës së shpendëve, të paktën 15 ditë para vendosjes së tufës në kafaz.

Nëse kërkohet nga AKVMB-ja, ky njoftim duhet të shoqërohet nga një dokument që përmbledh informacionin e përfshirë në dokumentacionin e kërkuar në pikën 2.

2. Pronari ose kujdestari duhet të mirëmbajë dhe të ketë në dispozicion në stabiliment dokumentacionin e përpiluar, që përshkruan në detaje sistemet e prodhimit. Në veçanti, ai duhet të përfshijë informacione mbi detajet teknike të stabilimentit dhe pajisjet e tij, siç janë:

a) një plan i kafazeve, i stabilimentit, duke përfshirë dimensionet e sipërfaqeve të zëna nga pulat;

b) ventilimi dhe, nëse është e nevojshme, sistemi i ftohjes dhe i ngrohjes, duke përfshirë vendndodhjen e tyre, një plan ventilimi, duke



detajuar parametrat që synohen për cilësinë e ajrit, të tillë si rryma e ajrit, shpejtësia e ajrit dhe temperatura;

c) sistemet e ushqimit dhe pirjes, si dhe vendndodhja e tyre;

d) sistemet e alarmit dhe sistemet rezervë, në rast të mosfukcionimit të ndonjë pajisjeje të automatizuar ose mekanike, të cilat janë thelbësore për shëndetin dhe mirëqenien e kafshëve;

e) lloji i dyshemesë dhe shtresa e përdorur.

Dokumentacioni duhet të vihet në dispozicion të AKVMB-së, sipas kërkesës dhe do të mbahet i azhurnuar. Në veçanti duhet të regjistrohen inspektimet teknike të sistemit të ventilimit dhe alarmit.

Pronari ose kujdestari duhet t'i komunikojë AKVMB-së çdo ndryshim në stabiliment, pajisjet ose procedurat që mund të ndikojnë në mirëqenien e zogjve, pa vonesa të panevojshme.

Kërkesat për stabilimentet – kontrolli i parametrave të mjedisit

3. Pronari ose kujdestari duhet të sigurojë që çdo satabiliment i një fermë të jetë i pajisur me ventilim dhe nëse është e nevojshme, sisteme ngrohjeje dhe ftohjeje të projektuara, të ndërtuara dhe të funksionueshme, në mënyrë të tillë që:

a) përqendrimi i amoniakut (NH_3) nuk kalon 20 ppm dhe përqendrimi i dyoksidit të karbonit (CO_2) nuk i kalon 3 000 ppm të matura këto në nivelin e kokave të pulave;

b) temperatura e brendshme, në rast kur temperatura e jashtme e matur në hije e tejkalon 30°C , nuk e kalon këtë temperaturë të jashtme me më shumë se 3°C ;

c) lagështia mesatare relative e matur brenda stabilimentit gjatë 48 orëve nuk e kalon 70%, në rast kur temperatura e jashtme është nën 10°C .

SHTOJCA III MONITORIMI DHE NDJEKJA NË THERTORE

1. Vdekshmëria

1.1 Në rastin e densitetit të stokut më të lartë se 33 kg/m^2 , dokumentacioni që shoqëron tufën duhet të përfshijë shkallën e vdekshmërisë ditore dhe shkallën kumulative të vdekshmërisë ditore të llogaritur nga pronari ose kujdestari, si dhe racën ose hibridin e pulave.

1.2 Nën mbikëqyrjen e veterinerit zyrtar duhet

të regjistrohen të dhëna për numrin e broilerave të vdekur gjatë mbërritjes, duke përcaktuar fermën dhe stabilimentin e fermës në origjinë. Besueshmëria e të dhënave dhe shkalla e vdekshmërisë kumulative ditore duhet të kontrollohet duke marrë parasysh numrin e broilerave të therur dhe numrin e broilerave të ngordhur gjatë mbërritjes në thetore.

2. Inspektimi Postmortum

Në kontekstin e kontroleve të kryera veterineri zyrtar duhet të vlerësojë rezultatet e inspektimit pas vdekjes (postmortum), për të identifikuar indikacione të tjera të mundshme të kushteve të dobëta të mirëqenies, siç janë nivelet jonormale të dermatitit të kontaktit, parazitizmit dhe sëmundjeve sistematike në fermën ose në kafazin e njësisë së stabilimentit të origjinës.

3. Komunikimi i rezultateve

Nëse shkalla e vdekshmërisë, siç referohet në pikën 1 ose rezultatet e inspektimit pas vdekjes, siç referohet në pikën 2, janë në përputhje me kushtet e dobëta të mirëqenies së kafshëve, veterineri zyrtar duhet t'i komunikojë të dhënat pronarit ose kujdestarit të kafshëve dhe autoritetit kompetent. Pronari ose kujdestari i kafshëve dhe autoriteti kompetent duhet të ndërmarrin veprimet e duhura për sigurimin e kushteve optimale të mirëqenies së kafshëve.

SHTOJCA IV TRAJNIMI

Kurset e trajnimit duhet të jenë në përputhje me legjislacionin në fuqi, në lidhje me mbrojtjen e pulave dhe, veçanërisht, çështjet e mëposhtme:

a) Shtojcat I, “Kërkesat që aplikohen në stabilimente” dhe II, “Kërkesat në rast të përdorimit të një densiteti më të lartë të stokut”;

b) fiziologjinë, në veçanti, nevojat për pirje dhe ushqim, sjelljen e kafshëve dhe konceptin e stresit;

c) aspektet praktike të trajtimit të kujdesshëm të pulave, kapjen, ngarkimin dhe transportin;

d) kujdesin emergjent për pulat, eliminimin emergjent dhe groposjen e tyre;

e) masat parandaluese të biosigurisë.



SHTOJCA V
KRITERET PËR PËRDORIMIN E
DENSITETIT TË RRITUR TË POPULLATËS
SË SHPENDËVE

1. Kriteret

a) monitorimi i stabilimentit i kryer nga AKVMB-ja, brenda dy viteve të fundit, nuk ka zbuluar ndonjë mangësi në lidhje me kërkesat e këtij urdhri;

b) monitorimi nga pronari ose kujdestari i fermës kryhet duke përdorur udhëzuesit për praktikën e mirë të menaxhimit të përmendur në paragrafin VI të këtij urdhri;

c) në të paktën shtatë tufa të kontrolluara radhazi nga një kafaz, shkalla e vdekshmërisë kumulative ditore ishte nën 1% + 0,06% e shumëzuar me moshën për therje të tufës në një ditë.

Nëse nuk është kryer asnjë monitorim i stabilimentit nga AKVMB-ja brenda dy viteve të fundit, duhet të kryhet të paktën një monitorim për të kontrolluar nëse kërkesa “a” është përmbushur.

2. Rrethana të jashtëzakonshme

Duke përjashtuar pikën 1(c), autoriteti kompetent mund të vendosë të rrisë densitetin e stokut, kur pronari ose kujdestari ka dhënë shpjegime të mjaftueshme për natyrën e jashtëzakonshme të një shkalle më të lartë të vdekshmërisë kumulative ditore ose ka treguar se shkaqet qëndrojnë përtej mundësive të tij të kontrollit.

URDHËR

Nr. 1198, datë 24.8.2021

**PËR DELEGIMIN E AUTORITETIT TË
NËNSHKRIMIT TË KËRKESAVE DHE
TË DOKUMENTACIONIT SHOQËRUES
PËR PAJISJEN ME “CERTIFIKATË
SIGURIE”**

Në mbështetje të pikës 4, të nenit 102 të Kushtetutës; të shkronjës “F”, të pikës 2, të nenit 13, të ligjit nr. 64/2014, “Për pushtetet dhe autoritetet e drejtimit e të komandimit të Forcave të Armatosura të Republikës së Shqipërisë”; të neneve 28, 29 dhe 113, të ligjit nr. 44/2015, “Kodi i Procedurës Administrative të Republikës

së Shqipërisë”; të ligjit nr. 8457, datë 11.2.1999, “Për informacionin e klasifikuar ‘sekret shtetëror’”, të ndryshuar; të vendimit nr. 188, datë 4.3.2015, të Këshillit të Ministrave, “Për miratimin e rregullave për sigurimin e personelit”;

URDHËROJ:

1. Delegimin e autoritetit të nënshkrimit të kërkesave dhe të dokumentacionit shoqërues për Drejtorinë e Sigurimit të Informacionit të Klasifikuar, për pajisjen e personelit të Ministrisë së Mbrojtjes, Shtabit të Përgjithshëm të FA-së, strukturave vartëse të tyre, si dhe personelit kontraktor, me “Certifikatë sigurie” për njohjen me informacion të klasifikuar “sekret shtetëror” dhe të NATO-s, te zëvendësministri i Mbrojtjes, znj. Dallëndyshe Bici.

2. Ngarkohet zëvendësministri i Mbrojtjes për zbatimin e këtij urdhri.

3. Ndjekin zbatimin e këtij urdhri: Shefi i Shtabit të Përgjithshëm të Forcave të Armatosura, Sekretari i Përgjithshëm i Ministrisë së Mbrojtjes, Drejtoria e Zbulimit në SHP, komandantët e forcave dhe njësiteve, komandantët e reparteve dhe institucioneve të varësisë së drejtpërdrejtë të Ministrisë së Mbrojtjes dhe Shtabit të Përgjithshëm të FA-së.

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë.

MINISTËR I MBROJTJES

Niko Peleshi

URDHËR

Nr. 592, datë 10.9.2021

PËR DELEGIM KOMPETENCASH

Në mbështetje dhe në zbatim të nenit 11/b, të ligjit nr. 9154, datë 6.11.2003, “Për arkivat”, të ligjit nr. 44/2015, “Kodi i Procedurave Administrative të Republikës së Shqipërisë”, të ndryshuar, si dhe të nenit 11, pikave 2 dhe 3, të ligjit nr. 90/2012, “Për organizimin dhe funksionimin e administratës shtetërore”,

URDHËROJ:

1. Delegimin e kompetencave të titullarit të Drejtorisë së Përgjithshme të Arkivave, z.



Arben Dervishllari, drejtor i Financës dhe Shërbimeve Mbështetëse, për shkak të mungesës me arsye të titullarit të këtij institucioni.

2. Kompetencat e drejtorit të përgjithshëm të Arkivave do të ushtrohen për periudhën nga data 13.9.2021 deri më datën 20.9.2021.

3. Nuk delegohen kompetencat e drejtuesit lidhur me personelin, si dhe kompetencat e tjera të padelegueshme, të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

4. Për veprimet e kryera në zbatim të këtij urdhri, drejtori i Financës dhe Shërbimeve Mbështetëse do të ruajë kopje të kartelave shoqëruese të praktikave shkresore, të iniciuara apo të përfunduara prej tij, së bashku me afatet e përcaktuara dhe ecurinë e mbarëvjtjen e çështjeve dhe do t'ia bëjë të ditura titullarit me rikthimin e tij në detyrë.

5. Për zbatimin e urdhrit ngarkohet drejtori i Financës dhe Shërbimeve Mbështetëse, z. Arben Dervishllari.

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë dhe botohet në Fletoren Zyrtare.

DREJTOR I PËRGJITHSHËM
Ardit Bido

KORRIGJIM GABIMI MATERIAL

Shtojcat nr. 2 dhe 3, që duhej t'i ishin bashkëlidhur vendimit të Këshillit të Ministrave nr. 457, datë 30.7.2021, "Për miratimin e fjalorit të përbashkët të prokurimit", botuar në Fletoren Zyrtare nr. 126, datë 9.8.2021.

SHTOJCA 2

Përcaktimi i kodeve për kategoritë:

- shërbimet e kërkimit dhe të zhvillimit, rezultatet e të cilave shfrytëzohen nga të gjithë, përveç rasteve kur përfitimet i shkojnë vetëm autoritetit ose entit kontraktor për përdorimin prej tij për çështjet e brendshme dhe me kusht që shërbimi i kryer të paguhet plotësisht nga ky autoritet ose ent kontraktor;

- shërbimet e mbrojtjes civile, emergjencave civile dhe shërbimet e parandalimit të rreziqeve, që ofrohen nga organizata ose shoqata jofitimprurëse, përveç shërbimeve të transportit me ambulancë;

- shërbimet e fushatave politike, kur jepen nga partitë politike, në kuadër të fushatave elektorale.

Objekti	Përshkrimi	Kodi CPV
Shërbime kërkimore dhe të zhvillimit dhe shërbime konsulence të lidhura me to	Shërbimet kërkimore e të zhvillimit dhe shërbimet e konsulencës të lidhura	73000000-2
	Shërbimet kërkimore dhe të zhvillimit eksperimental	73100000-3
	Shërbimet kërkimore	73110000-6
	Shërbimet kërkimore laboratorike	73111000-3
	Shërbimet kërkimore detare	73112000-0
	Shërbimet e zhvillimit eksperimental	73120000-9
	Projektimi dhe ekzekutimi i kërkimeve dhe i zhvillimit	73300000-5
	Studimi i pararealizueshmërisë dhe demonstrimi teknologjik	73420000-2
	Testimi dhe vlerësimi	73430000-5
Shërbime të administrimit, mbrojtjes dhe sigurisë sociale	Shërbimet e shpëtimit dhe të zjarrfikëses	75250000-3
	Shërbimet e zjarrfikëses	75251000-0
	Shërbimet zjarrfikëse	75251100-1
	Shërbimet e parandalimit të zjarrit	75251110-4
	Shërbimet zjarrfikëse të pyjeve	75251120-7
	Shërbimet e shpëtimit	75252000-7
	Shërbimet e mbrojtjes civile	75222000-8



Shërbime të tjera personale, sociale dhe të komunitetit	Shërbimet e sigurisë bërthamore	98113100-9
Shërbime të shëndetit dhe të punës sociale	Shërbime ambulance	85143000-3
Shërbime të biznesit: ligji, marketingu, konsulenca, rekrutimi, shtypja dhe siguria	Shërbime të fushatës reklamuese	79341400-0
Shërbime rekreative, kulturore dhe sportive	Prodhimi i filmit propagandistik	92111230-3
	Prodhimi i videokasetës propagandistike	92111240-6

SHTOJCA 3

PËRCAKTIMI I KODEVE PËR VEPRIMTARI TË INXHINIERISË SË NDËRTIMIT

Objekti	Përshkrimi	Kodi CPV
Ndërtimi	Ky objekt përfshin: - ndërtimin e ndërtesave dhe veprave të reja, restaurimin dhe riparime të zakonshme.	45000000-7
Përgatitja e kantierit		45100000-8
Shembja dhe trajtimi i rrënojave, lëvizja e dherave	Ky objekt përfshin: - shembjen e ndërtesave dhe të strukturave të tjera; - pastrimin e kantierit të ndërtimit; - lëvizjen e dherave: gërmimi, landfilli, nivelimi dhe gradimi i shesheve të ndërtimit, gërmimi i hendekëve, zhvendosja e gurëve, shpërthimi etj.; - përgatitjen e kantierit për shfrytëzim minerar; - zhvendosjen e mbingarkesave dhe të zhvillimeve të tjera dhe përgatitjen e zonave dhe pronave minerare. Ky objekt përfshin, gjithashtu: - ndërtimin e sistemit të kullimit të objektit; - kullimin e tokave bujqësore ose pyjore.	45110000-1
Shpimi provë dhe shpimi me sondë	Ky objekt përfshin: - shpimin provë, shpimin provë me sondë dhe marrjen e mostrave kryesore, për qëllime ndërtimi, gjeofizike, gjeologjike ose qëllime të ngjashme. Ky objekt përjashton: - shpimin e puseve për prodhimin e naftës ose gazit; - shpimin e puseve të ujit; - gërmimin e puseve; - kërkimin për fusha të naftës ose të gazit, studimin gjeofizik, gjeologjik dhe sizmik.	45120000-4
Ndërtim i ndërtesave të plota ose pjesëve të tyre; inxhinieri civile		45200000-9
Ndërtimi i përgjithshëm i ndërtesave dhe i veprave inxhinierike civile	Ky objekt përfshin: - ndërtimin e të gjitha llojeve të ndërtesave, ndërtimin e ndërtesave inxhinierike civile; - ura, duke përfshirë ato për autostrada të ngritura, viadukte, tunele dhe nënkalime; - tubacione të distancave të gjata, linja të komunikimit dhe të energjisë elektrike;	45210000-2



	- tubacione urbane, komunikimi urban dhe linja të energjisë elektrike; - vepra urbane ndihmëse; - montimi dhe ngritja e ndërtesave të parafabrikuara në vend. Ky objekt përjashton: - veprimtari shërbimi sipas rastit, për nxjerrjen e naftës dhe të gazit; - ngritjen e ndërtesave të parafabrikuara të përfunduara nga pjesë të prodhuara vetë jo prej betoni; - vepra ndërtimi, të ndryshme nga ndërtesat, për stadione, pishina, palestra, fusha tenisi, fusha golfi dhe instalime të tjera sportive; - instalime të ndërtesës; - përfundim ndërtese; - veprimtari arkitekturore dhe inxhinierike; - menaxhim projekti për ndërtim.	
Ngritja e mbulimit të tarracës dhe e karabinasë	Ky objekt përfshin: - ngritjen e çatisë, - mbulimin me çati, - izolimin nga uji.	45261000-4
Punime ndërtimi për pishina	Këto objekte përfshijnë: - ndërtimin e autostradave, rrugëve, rrugëve të tjera për automjete dhe këmbësorë; - ndërtimin e hekurudhave; - ndërtimin e pistave të aeroporteve; - vepra ndërtimi, të ndryshme nga ndërtesat, për stadione, pishina, palestra, fusha tenisi, fusha golfi dhe instalime të tjera sportive; - vendosjen e sinjalistikës horizontale në rrugë dhe parqe makinash. Kjo ndarje përjashton: - zhvendosjen paraprake të dherave.	45212212-5
Punime ndërtimi për tubacione, linja komunikimi dhe energjie, për autostrada, rrugë		45230000-8
Ndërtimi i projekteve të ujit	Ky objekt përfshin: - ndërtimin e: - rrugëve ujore, limaneve dhe veprave lumore, porteve të jahteve, portave etj.; - digave dhe pritave; - punëve të thellimit me dragë; - punëve të nënsipërfaqes.	45240000-1
Punime ndërtimi për impiante, miniera dhe prodhim dhe për ndërtesat që lidhen me industrinë e naftës dhe gazit	Këto objekte përfshijnë: - veprimtari ndërtimi të specializuara në një aspekt të përbashkët për lloje të ndryshme strukturash që kërkojnë aftësi ose pajisje të specializuara;	45250000-4
Punime ndërtimi të tjera të ndryshme nga punimet e çatave	- ndërtimin e themeleve, duke përfshirë vendosjen e shtyllave; - shpimin dhe ndërtimin e puseve të ujit, gjurmimin e puseve; - ngritjen e elementeve të çelikut, që nuk prodhohen vetë; - përkuljen e çelikut; - shtrimin e tullave dhe vendosjen e gurëve; - ngritjen dhe çmontimin e skelave dhe platformave të punës, duke përfshirë marrjen me qira të skelave dhe platformës së punës;	45262000-1



	- ngritjen e oxhaqeve dhe furrave industriale. Ky objekt përjashton: - marrjen me qira të skelave pa ngritje dhe çmontim.	
Instalimet e ndërtesës	Këto objekte përfshijnë: instalimin në ndërtesa ose projekte të tjera ndërtimi, të: - rrjeteve dhe montimeve elektrike; - sistemeve të telekomunikacionit; - sistemeve elektrike të ngrohjes; - antenave rezidenciale; - alarmeve të zjarrit; - sistemeve të alarmit kundër vjedhjes; - ashensorëve dhe shkallëve lëvizëse; - rrufepritësve etj.	45300000-0
Instalacione për trotuare		45213316-1
Instalime elektrike		45310000-3
Veprimtari të punës izoluese	Ky objekt përfshin: - instalimin në ndërtesë ose projekte të tjera të ndërtimit, të izolimit termik, akustik ose kundër dridhjes. Ky objekt përjashton: - izolimin kundër ujit.	45320000-6
Punë hidraulike	Ky objekt përfshin: - instalimin në ndërtesa ose projekte të tjera ndërtimi, të: - pajisjeve hidraulike dhe sanitare; - montimeve të gazit; - pajisjeve për ngrohje, ajrosje, ftohje ose ajër të kondicionuar; - sistemeve të spërkatësve kundër zjarrit. Ky objekt përjashton: - instalimin e sistemeve elektrike të ngrohjes.	45330000-9
Punime për sinjalizimin e hekurudhave	Këto objekte përfshijnë: - instalimin e sistemeve të ndriçimit dhe të sinjalizimit për rrugë, hekurudha, aeroporte dhe porte; - instalimin në ndërtesa ose projekte të tjera të ndërtimit, të montimeve dhe pajisjeve, të paspecifikuara diku tjetër.	45234115-5
Instalime të sistemeve ndriçuese dhe sinjalizuese		45316000-5
Instalime gardhesh, kangiellash dhe pajisje sigurie		45340000-2
Përfundimi i ndërtimit		45400000-1
Suvatimi	Ky objekt përfshin: - vendosjen në ndërtesa ose në projekte të tjera ndërtimi të suvatimit ose stukimit të brendshëm dhe të jashtëm, duke përfshirë veshjen me listela.	45410000-4
Instalime zdrukthëtarie	Ky objekt përfshin: - instalimin e dyerve, dritareve, kornizave të dyerve dhe të dritareve që nuk prodhohen vetë, kuzhinat e montuara, shkallët, montimet e dyqaneve dhe të ngjashme me këto, prej druri ose prej materialeve të tjera; - kompletimin e ambienteve të brendshme si tavanet; mbulesa muresh prej druri, ndarje të lëvizshme etj. Ky objekt përjashton:	45420000-7



	- shtrimin e parketit dhe të mbulesave të tjera të dyshemeve prej druri.	
Mbulim dyshemeje dhe muri	Ky objekt përfshin: - shtrimin, vënien, varjen ose montimin në ndërtesa ose projekte të tjera ndërtimi, të: - mureve të qeramikës, betonit ose gurit të prerë ose pllakave të dyshemesë; - parketin dhe mbulesa të tjera të dyshemesë prej druri, mbulesat me qilima ose linoleum; - përfshirë ato prej gome ose plastike; - mbulesa dyshemeje ose muri prej teracoje, mermeri, graniti ose ardëze; - letër muri.	45430000-0
Lyerja dhe vendosja e xhamave	Ky objekt përfshin: - lyerjen e pjesëve të brendshme dhe të jashtme të ndërtesave; - lyerjen e strukturave inxhinierike civile; - instalimin e xhamave, pasqyrave etj. Ky objekt përjashton: - instalimin e dritareve.	45440000-3
Punime ndërtimi për pishina	Këto objekte përfshijnë:	45212212-5
Punime të tjera përfundimi ndërtesash	- instalimin e pishinave private; - pastrimin me avull, lëmim dhe veprimtari të ngjashme për pjesë të jashtme të ndërtesës; - punë të tjera për përfundimin e ndërtimit, të paklasifikuara diku tjetër. Ky objekt përjashton: - pastrimin e brendshëm të ndërtesave dhe të strukturave të tjera.	45450000-6
Marrja me qira e pajisjeve të ndërtimit ose e shembjes me përdorues	Ky objekt përjashton: - marrjen me qira të makinerive të ndërtimit ose të shembjes pa përdorues.	45500000-2

NDREQJE GABIMI MATERIAL

Në vendimin nr. 443, datë 10.9.2021, të Komisionerit Shtetëror të Zgjedhjeve, “Për dhënien e mandatit të deputetit të Kuvendit të Shqipërisë, kandidatit të listës shumemërore të koalicionit “Partia Demokratike – Aleanca për Ndryshim”, qarku Lezhë, znj. Elda Artan Hoti”, botuar në Fletoren Zyrtare nr. 141/2021, faqe

13765, në fund të pikës 1 të dispozitivit të vendimit, pas emrit të deputetit “... znj. Elda Artan Hoti ...”, shtohen në kllapa shkronjat nistore të Partisë Republikane (PR).

KOMISIONERI SHTETËROR
I ZGJEDHJEVE
Ilirjan Celibashi

*Shënim: Ky dokument është gjeneruar dhe vulosur me anë
të një procedure automatike nga një sistem elektronik
(Qendra e Botimeve Zyrtare)*

	Formati 61x86/8
--	-----------------

Shtypshkronja e Qendrës së Botimeve Zyrtare
Tiranë, 2021

Adresa: Rr. "Nikolla Jorga", Tiranë
Tel./fax: +355 4 24 27 004 Tel.: +355 4 24 27 006

Çmimi 160 lekë