

**UDHËZIM**  
**Nr. 25, datë 25.11.2010**

**PËR KUSHTET HIGJENIKE DHE KONTROLLET PËR MOLUSQET E GJALLA**  
**BIVALVORE, PESHKUN DHE PRODUKTET E PESHKIMIT**

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 e Kushtetutës dhe nenit 23 paragrafët 1, 2, 3 dhe 4 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, Ministri i Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit

UDHËZON:

KREU I

TË PËRGJITHSHME

1. Objekt i këtij udhëzimi është përcaktimi i kushteve të përgjithshme të higjienës së zbatueshme në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit, ruajtjes dhe transportit të molusqeve të gjalla bivalvore, e në mënyrë analoge, për ekinodermët (lëkurëgjëmborët) e gjallë, tunikatet e gjalla, gasteropodët (kërmillorët) e gjallë detare dhe produktet e peshkimit, si dhe organizimi dhe zbatimi i kontroleve zyrtare nga autoriteti kompetent, duke u bazuar në kërkesat e rregulloreve të BE-së, nr. 853/2004 dhe nr. 854/2004.

2. Përkufizimet e ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, të jenë të zbatueshme në këtë udhëzim, ndërsa termat e mëposhtëm kane këto kuptime:

a) “Molusqe bivalvore” quhen molusqet dyvalvëshe filtërushqyese.

b) “Biotoksina detare” quhen substancat helmuese të akumuluar nga molusqet bivalvore, si rezultat i ushqimit me plankton që përmban toksina.

c) “Trajtim” quhet magazinimi i molusqeve të gjalla bivalvore që vijnë nga zonat e prodhimit të klasit A, qendrat e purifikimit ose qendrat e shpërndarjes në enë mbajtëse ose çdo stabiliment tjetër që përmban ujë deti, ose në vendndodhjet natyrore, për të hequr rërën, baltën apo papastërtitë për të ruajtur ose përmirësuar cilësitë organoleptike dhe për të garantuar që ato të janë në një gjendje të mirë jetësore përpara se të ambalazhohen ose paketohen.

d) “Mbledhës” quhet çdo person fizik ose juridik që mbledh molusqe të gjalla bivalvore me çdo mjet nga një zonë mbledhjeje me qëllim trajtimin dhe hedhjen në treg.

e) “Zonë prodhimi” quhet çdo det, grykëderdhje ose zonë lagunore që përmban ose shtrate natyrore të molusqeve bivalvore, ose pika të përdorura për kultivimin e molusqeve bivalvore dhe nga të cilat merren këto molusqe.

f) “Zonë ndërrimi” quhet çdo det, grykëderdhje, ose zonë lagunore me kufi të përcaktuar qartë nga bova ujore, pika kufizuese ose çdo mjet tjetër të qëndrueshëm dhe të përdoren vetëm për purifikimin natyral të molusqeve të gjalla bivalvore.

g) “Qendër shpërndarjeje” quhet çdo stabiliment në tokë ose në det për mbledhjen, trajtimin, larjen, pastrimin, klasifikimin, ambalazhimin dhe paketimin e molusqeve të gjalla bivalvore për konsum njerëzor.

h) “Qëndër purifikimi” quhet çdo stabiliment me enë që furnizohen me ujë deti të pastër, në të cilat vendosen molusqet e gjalla bivalvore për aq kohë sa është e nevojshme për të hequr ndotjet në mënyrë që ato të jenë të përshtatshme për konsum njerëzor.

i) “Zhvendosje” quhet transferimi i molusqeve të gjalla bivalvore në zonat e prodhimit për kohën e nevojshme që nevojitet për uljen e ndotjes në mënyrë që ato të bëhen të përshtatshme për konsum njerëzor. Kjo nuk përfshin operacionin specifik të transferimit të molusqeve bivalvore për te zonat më të përshtatshme për rritjen apo shëndoshje të mëtejshme.

j) “Produktet e peshkimit” quhen të gjitha kafshët e ujit të kripur ose të ëmbël (me përjashtim të molusqeve të gjalla bivalvore, ekinodermat e gjalla, tunikatet e gjalla, gastropodët e gjallë detarë dhe të gjithë gjitarët, zvarranikët, dhe bretkosat) që janë ose të egra ose të zbutura duke përfshirë edhe të gjithë format, pjesët dhe produktet e ngrënshme të kafshëve të tilla.

k) “Pajisje të fabrikës” quhet çdo pajisje në bordin e anijes në të cilat produktet e peshkut t’u nënshtrohen njërit ose disa prej operacioneve të mëposhtme të shoqëruara nga ambalazhimi ose paketimi dhe nëse do të jetë e nevojshme ftohja ose ngrirja: filetimi, prerja në feta, heqje të lëkurës, heqje të guaskës, thithja, grirja, ose përpunimi.

l) “Pajisje ngrirëse” quhet çdo pajisje në bordin e anijes që përdoret për të ngrirë produktet e peshkut, aty ku të jetë e përshtatshme pas një pune paraprake heqja e gjakut, heqja e kokave, heqja e të përbrendshmeve dhe heqja e luspave dhe aty ku të jetë e nevojshme të ndjekur nga ambalazhimi dhe paketimi.

m) “Produktet e peshkut të ndara mekanikisht” quhet çdo produkt i marrë nga heqja e mishit nga produktet ushqimore të tij duke përdorur mjete mekanike që sjellin si rezultat humbje apo modifikim të strukturës së mishit.

n) “Produktet e freskëta të peshkimit” quhen produktet e papërpunuara të peshqve të cilat mund të jenë peshk i plote ose të përgatitura duke përfshirë produktet e paketuara me vakuum ose me një atmosferë të modifikuar, që nuk i janë nënshtuar një trajtimi për të garantuar ruajtje tjetër përveç ngrirjes.

o) “Produktet e përgatitura të peshkut” quhen produktet e papërpunuara të peshkut të cilat u janë nënshtuar një operacioni, i cili ka prekur tërësinë e tyre anatomike siç është heqja e të përbrendshmeve, heqja e kokës, prerja në feta, filetimi dhe copëtimi.

p) “Produktet e përpunuara të peshkut” quhen produktet e përpunuara të cilat vijnë si rezultat i përpunimit të produkteve të peshkut ose si rezultat i përpunimit të mëtejshëm të produkteve të përpunuara më parë.

q) “Parazit i dukshëm” quhet çdo parazit apo grup parazitësh që ka përmasë ngjyrë ose strukturë që dallohet qartë nga indet e peshkut.

r) “Inspektim vizual” quhet ekzaminimi jo shkatërrues i peshkut apo produkteve të peshkut me ose pa mjete zmadhuese optike dhe në kushte të mira ndriçuese për shikimin e njeriut duke përfshirë po të jetë e nevojshme edhe ndriçues.

s) “Ekzaminimi me anën e dritës” quhet kontrolli i peshkut të sheshtë ose filetave të peshkut të mbajtur ato përballë dritës në një dhomë të errët për të identifikuar parazitët.

## KREU II

### KËRKESA SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR STABILIMENTET DUKE PËRFSHIRË MJETET, TRAJTIMIN E MOLUSQEVË TË GJALLA BIVALVORE DHE PRODUKTEVE TË PESHKIMIT

#### SEKSIONI I

#### KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR MOLUSQET E GJALLA BIVALVORE

1. Ky seksion zbatohet për molusqet e gjalla bivalvore, me përjashtim të dispozitave mbi purifikimin. Ky seksion zbatohet, gjithashtu, për ekinodermët e gjallë, tunikatet e gjalla dhe gasteropodët detarë.

2. Pikat nga 1 deri në 33, kreu II, seksioni I zbatohen për kafshët të mbledhura nga zonat e prodhimit që autoriteti kompetent ka klasifikuar sipas pikës 1 deri në pikën 6 të kreut III, seksioni I., pika 34 e këtij seksioni zbatohet edhe për *pectinidae* të mbledhura jashtë këtyre zonave.

3. Pikat 26, 27, 28, 31, 32, 33 dhe 34 e këtij seksioni zbatohen, gjithashtu, edhe për tregtimin me pakicë.

4. Kërkesat e këtij seksioni i shtohen atyre të paraqitura në udhëzimin e Ministrit për kërkesat e përgjithshme higjienike për operatorët e biznesit ushqimor që përfshijnë të gjitha statet e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së produkteve me origjinë shtazore dhe në veçanti:

a) Në rastin e operacioneve të cilat zhvillohen përpara ardhjes së molusqeve bivalvore të gjalla në një qendër shpërndarjeje purifikimi ato plotësojnë kërkesat e kreut II, të këtij udhëzimi;

b) Në rastin e operacioneve të tjera ato i shtohen kërkesave të kreut III, të këtij udhëzimi.

5. Molusqet e gjalla bivalvore hidhen në treg për shitje me pakicë vetëm nëpërmjet një stabilimenti të shpërndarjes, ku duhet të vendoset një shenjë identifikimi në përputhje me pikat 29, 30 dhe 31 të këtij seksioni.

6. Operatori i biznesit ushqimor pranon ngarkesa molusqesh të gjalla bivalvore vetëm nëse janë plotësuar kërkesat e dokumentacionit të përcaktuar në pikat 7 deri 12 të këtij seksioni.

7. Sa herë që operatori i biznesit ushqimor lëviz ngarkesa molusqesh të gjalla bivalvore nga një stabiliment në tjetrin i gjithë procesi duke përfshirë edhe mbërritjen e tyre te një stabiliment shpërndarjeje apo një stabiliment përpunimi, duhet të shoqërohet me një dokument regjistrimi, si dhe numrin e ngarkesës së partisë së molusqeve.

8. Dokumenti i regjistrimit duhet të jetë në gjuhën shqipe dhe duhet të përmbajë të paktën informacionin e mëposhtëm:

a) Në rastin kur një ngarkesë me molusqe të gjalla bivalvore dërgohet nga një zonë prodhimi:

i) Identitetin dhe adresën e mbledhësit;

ii) Datën e mbledhjes;

iii) Vendndodhjen e zonës së prodhimit të përshkruar në mënyrë sa më praktike të mundshme ose me të paktën kodin e zonës;

iv) Gjendjen shëndetësore të zonës së prodhimit;

v) Specien dhe sasinë e molusqeve të gjalla bivalvore; vi)

Destinacionin e ngarkesës.

b. Në rastin kur ngarkesa e molusqeve të gjalla bivalvore dërgohet nga një zonë ndërrimi, dokumenti i regjistrimit duhet të përmbajë të paktën informacionet sipas germës “a”, si dhe informacionet e mëposhtme:

i) Vendndodhja e zonës së ndërrimit (vivariumit); ii)

Kohë-qëndrimin në këtë zonë-ndërrimi (vivarium).

c. Në rastin kur ngarkesa e molusqeve të gjalla bivalvore dërgohet nga një qendër purifikimi, dokumenti i regjistrimit duhet të përmbajë të paktën informacionet sipas germës “a” dhe informacionet e mëposhtme:

i) Adresën e qendrës së purifikimit; ii) Kohëzgjatjen e purifikimit; iii) Datat në të cilat ngarkesa ka hyrë dhe ka dalë nga qendra e purifikimit.

9. Operatori i biznesit që dërgon ngarkesat e molusqeve të gjalla bivalvore të plotësojë dokumentin e regjistrimit në mënyrë që dokumenti të jetë lehtësisht i lexueshëm dhe i pandryshueshëm.

10. Operatori i biznesit ushqimor i cili merr ngarkesa vendos një vulë me datë në dokumentin e marrjes së ngarkesës ose regjistron datën e dokumentit në një mënyrë tjetër.

11. Operatori i biznesit ushqimor mban një kopje të dokumentit të regjistrimit për çdo ngarkesë të marrë dhe të dërguar, për të paktën 12 muaj pas marrjes apo dërgimit.

12. Dokumentet e regjistrimit nuk janë të nevojshme me autorizim të autoritetit kompetent në rastet kur:

a) Stafi i mbledhjes së molusqeve të gjalla bivalvore operon, gjithashtu, edhe në qendrën e shpërndarjes, qendrën e purifikimit, zonën e sigurisë ose stabilimentit të përpunimit, i cili merr molusqet e gjalla bivalvore; dhe

b) Autoriteti kompetent supervizon të gjitha stabilimentet e përfshira.

13. Mbledhësit mund të mbledhin molusqe të gjalla bivalvore vetëm nga zonat e prodhimit me vendndodhje të pandryshuar dhe kufij që autoriteti kompetent ka klasifikuar si të përshtatshëm në bashkëpunim me operatorin e biznesit ushqimor si të klasës A, B ose C në përputhje me pikën 1 deri në pikën 6 të kreut III seksioni I.

14. Operatori i biznesit ushqimor mund të hedhë në treg, drejtpërdrejt për konsum njerëzor, molusqe të gjalla bivalvore të mbledhura nga zonat e prodhimit të klasit A vetëm nëse ato përmbushin kërkesat e pikës 27 të këtij seksioni.

15. Operatori i biznesit ushqimor mund të hedhë në treg, drejtpërdrejt për konsum njerëzor të molusqeve të gjalla bivalvore të mbledhura nga zona e prodhimit të klasit B vetëm pasi ato të jenë trajtuar me metodat e lejuara në përputhje me pikën 18 të këtij seksioni, në një qendër purifikimi, ose pas zhvendosjes.

16. Operatori i biznesit ushqimor mund të hedhë në treg drejtpërdrejt për konsum njerëzor molusqet e gjalla bivalvore të mbledhura nga një zonë prodhimi të klasit C vetëm pasi të jenë zhvendosur gjatë një periudhe të gjatë kohore në përputhje me pikën 21 të këtij seksioni.

17. Pas purifikimit apo zhvendosjes molusqet e gjalla bivalvore nga zonat e prodhimit të klasit B ose C duhet të plotësojë kërkesat e pikës 26 të këtij seksioni. Megjithatë, molusqet e gjalla bivalvore nga zona të tilla të cilat nuk i janë nënshtruar purifikimit ose qëndrimit në një vivarium, mund të dërgohen në një stabiliment transformimi, ku duhet t'i nënshtrohen një trajtimi për eliminimin e mikroorganizmave patogjene (nëse është rasti, heqja paraprake e rërës, baltërave, ose mukusit në të njëjtin ose në një stabiliment tjetër).

18. Metoda të lejuara të trajtimit, të cilave i referohet pika 14 e këtij seksioni janë:

a) Sterilizimi në kontejnerë të mbyllur hermetikisht; dhe

b) Trajtimi në të nxehtë ku përfshihen:

i) Zhytja në ujë të valuar për periudhën që duhet në mënyrë që të rritet temperatura e brendshme e mishit të molusqeve deri në jo më pak se 90 gradë dhe të mbajë këtë temperaturë minimale për një periudhë jo më pak se 90 sekonda;

ii) Pjekja për 3 deri në 5 minuta në një hapësirë të mbyllur ku temperatura të jetë nga 120 deri në 160 gradë celsius dhe presioni të jetë 2 deri në 5 kilogramë për centimetër katrorë të ndjekur nga heqja e guaskave dhe ngrirja e mishit në një temperaturë të pandryshueshme prej -20 gradë celsius në qendër të masës;

iii) Pjekje me avull nën presion në një hapësirë të mbyllur të përmbushë kërkesa të lidhura me kohën e gatimit dhe temperaturën e brendshme të mishit të molusqeve të përmendura më sipër te pika i. Duhet të përdorë një metodologji të vlefshme. Procedura të bazuara në parimet e HACCP-së të zbatohen saktë në mënyrë që të verifikohet shpërndarja uniforme e nxehtësisë.

19. Operatori i biznesit ushqimor nuk prodhon ose grumbullon molusqe të gjalla bivalvore, në zonat të cilat nuk janë klasifikuar nga autoriteti kompetent apo nuk janë të përshtatshme për arsye shëndetësore. Operatori i biznesit ushqimor merr në konsideratë çdo lloj informacioni që ka të bëjë me përshtatshmërinë e zonave për prodhim dhe mbledhje, duke përfshirë këtu dhe informacionin e përfituar nga kontrollet e vetë operatorit dhe të autoritetit kompetent. Ky informacion të përdoret, sidomos informacionet që kanë të bëjnë me mjedisin dhe kushtet atmosferike, për të përcaktuar trajtimin e duhur që i duhet bërë partive të mbledhura.

20. Operatori i biznesit ushqimor i cili mbledh molusqet e gjalla bivalvore, apo i përpunon menjëherë pas mbledhjes, plotëson kërkesat e mëposhtme:

a) Teknikat e mbledhjes dhe përpunimit të mëtejshëm nuk duhet të shkaktojnë ndotje apo të dëmtojnë guaskat ose lëkurën e molusqeve të gjalla bivalvore, ose që nuk duhet të çojnë në një ndryshim rrënjësor duke ndikuar kështu në përshtatshmërinë e tyre për trajtimin me purifikim, përpunim apo zhvendosje. Operatori i biznesit ushqimor në mënyrë të veçantë:

i) Duhet të mbroje molusqet e gjalla bivalvore nga shtypja, gërryerja ose vibrimi; ii) Nuk duhet të ekspozojë molusqet e gjalla bivalvore në temperatura të lartë; iii) Nuk duhet të rizhysë molusqet e gjalla bivalvore në ujë i cili shkakton kontaminim shtesë; dhe iv) Gjatë trajtimit në pika natyrore, i përdor vetëm në zona të cilat autoriteti kompetent i ka klasifikuar të klasës A.

b) Mjetet e transportit duhet të lejojnë drenazhim të përshtatshëm, duhet të jenë të pajisura për të garantuar kushtet më të mira të mundshme të mbijetesës dhe të garantojnë mbrojtje efikase ndaj ndotjes.

21. Operatori i biznesit ushqimor i cili zhvendos molusqet e gjalla bivalvore të përmbushë kërkesat e mëposhtme:

a) Operatori i biznesit ushqimor përdor vetëm ato zona që janë aprovuar nga Autoriteti kompetent për të zhvendosur molusqet e gjalla bivalvore. Bovat apo pikat e tjera fikse të identifikojnë qartë kufijtë e zonave. Distanca, mes zonave të zhvendosjes nga njëra-tjetra dhe zonave të zhvendosjes nga zonat e prodhimit, duhet të jetë e bollshme në mënyrë që të minimizohet rreziku i përhapjes së ndotjes;

b) Kushtet për zhvendosje të garantojnë kushtet optimale për purifikim. Në veçanti operatori i biznesit ushqimor duhet:

i) Të përdorë teknika të trajtimit të molusqeve të gjalla bivalvore të cilat janë të destinuar për zhvendosje, që lejojnë vazhdimin e aktivitetit të ushqyerjes me filtër pas zhytjes në ujëra natyrore;

ii) Nuk duhet të zhvendosin molusqet e gjalla bivalvore me një dendësi e cila nuk lejon purifikimin;

iii) Të zhyse molusqet e gjalla bivalvore në ujë deti në zonat e sigurisë për një periudhë kohore të përshtatshme, në varësi nga temperatura e ujit, periudhë kjo e cila të jetë jo më pak se dy muaj, të përjashtohen rastet kur autoriteti kompetent vendos për një periudhë më të shkurtër në bazë të analizës së riskut nga operatori i biznesit ushqimor; dhe

iv) Të garantojë ndarje të bollshme të pikave brenda zonave të zhvendosjes për të parandaluar përzierjen e ngarkesave;

v) Të përdorë sistemin “*all in-all out*” (të gjithë brenda, të gjithë jashtë) në mënyrë që një ngarkesë e re të mos hyjë brenda para se e gjithë tufa e mëparshme të jetë hequr plotësisht;

c) Operatori i biznesit ushqimor i cili menaxhon zonat e zhvendosjes duhet të mbajë të dhëna të përhershme të burimit të molusqeve të gjalla bivalvore, të periudhave të zhvendosjes, të zonave të zhvendosjes që janë përdorur dhe të detinacionit pasues të ngarkesës pas zhvendosjes, të dhëna këto të cilat janë objekt inspektimi nga autoriteti kompetent.

22. Vendndodhja e stabilimenteve në tokë duhet të jetë e sigurt nga përmbytjet e baticave dhe dëmtimet e tjera të zonave rrethuese.

23. Enët mbajtëse dhe kontejnerët e magazinimit duhet të plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

a) Sipërfaqet e brendshme të jenë të lëmuara, të rezistueshme, hermetike dhe lehtësisht të pastrueshme;

b) Të ndërtohen në mënyrë të tillë që të lejojnë drenazhimin e plotë të ujit;

c) Çdo pikë e furnizimit me ujë të pozicionohet në mënyrë të atillë, për të shmangur ndotjen e furnizimit me ujë.

24. Në qendrat e purifikimit, enët të cilat përdoren për purifikim, të jenë të përshtatshme për volumin dhe llojin e produkteve që do të purifikohen.

25. Operatori i biznesit ushqimor që purifikon molusqet e gjalla bivalvore të plotësojë kërkesat si më poshtë:

a) Përpara se të fillojë purifikimi, molusqet e gjalla bivalvore të pastrohen nga balta dhe papastërtitë e mbledhura, duke përdorur ujë të pastër;

b) Operacioni i sistemit të purifikimit të lejojë që molusqet e gjalla bivalvore ta rimarrin shpejt veten e të mbajnë konstant aktivitetin e ushqimit filtrues, të eliminojnë ndotjen nga ujërat e zeza, të mos ndoten sërisht dhe të jenë në gjendje të mbajnë vitalitetin e tyre në kushte të përshtatshme pas purifikimit për ambalazhim, magazinim dhe transport përpara se të hidhen në treg;

c) Sasia e molusqeve të gjalla bivalvore që do të purifikohen nuk duhet të kalojë kapacitetin e qendrës së purifikimit. Molusqet e gjalla bivalvore purifikohen në mënyrë të vazhdueshme për një periudhë kohore të mjaftueshme për të arrirë standardet shëndetësore të pikës 27 të këtij seksioni dhe kriteret mikrobiologjike të adoptuara në përputhje me legjislacionin në fuqi;

d) Në rastin kur një basen purifikimi përmban disa parti të ndryshme molusqesh të gjalla bivalvore ata vetë duhet të jenë të së njëjtës specie dhe trajtimi duhet shtrirë në funksion të periudhës së kërkuar nga partia e molusqeve që ka nevojë për purifikim më të gjatë;

e) Enët e përdorura për të mbajtur molusqet e gjalla bivalvore në sistemet e purifikimit duhet të jenë të ndërtuara në mënyrë të atillë që lejojnë ujin e pastër të detit të rrjedhë në to. Trashësia e shtresave të molusqeve të gjalla bivalvore nuk duhet të pengojë hapjen e guaskave gjatë purifikimit;

f) Asnjë krustace, peshk apo specie tjetër detare nuk duhet të mbahet në të njëjtën enë në të cilën molusqet e gjalla bivalvore purifikohen;

g) Çdo pako që përmban molusqe të gjalla bivalvore të purifikuar që i dërgohet qendrës së shpërndarjes, duhet të ketë një etiketë e cila certifikon që molusqet janë purifikuar.

26. Operatori i biznesit ushqimor i cili vepron si qendër shpërndarjeje duhet të plotësojë kërkesat e mëposhtme:

a) Përpunimi i molusqeve të gjalla bivalvore, sidomos trajtimi, mbështjellja dhe paketimi, nuk duhet të shkaktojë ndotjen e produktit apo të cenojnë gjallërinë e molusqeve;

b) Para shpërndarjes, guaskat e molusqeve të gjalla bivalvore lahen plotësisht me ujë të pastër;

c) Molusqet e gjalla bivalvore duhet të vijnë nga:

i) një zonë prodhimi e klasës A; ose

ii) një zonë qëndrimi; ose (vivarium) iii)

një qendër purifikimi; ose iv) një qendër

tjetër shpërndarjeje.

d) Kërkesat e parashtruara në paragrafët a dhe b të zbatohen, gjithashtu, edhe për qendrat e shpërndarjes që gjenden në anije peshkarexhë. Molusqet e trajtuara në qendra të tilla duhet të jenë të zonave të prodhimit të klasës A ose të një zone qëndrimi ose vivariumi.

27. Operatori i biznesit ushqimor të garantojë përputhjen e kriterit mikrobiologjik të miratuar në përputhje me legjislacionin në fuqi. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë se molusqet e gjalla bivalvore të hedhura në treg për t'u përdorur si ushqim për njerëzit përmbushin standardet e mëposhtme:

a) Të kenë karakteristika organoleptike të produktit të freskët dhe vital, duke përfshirë guaska pa papastërti, reagim të menjëhershëm në mbylljen e kapakëve dhe sasi normale të lëngut intravalvar;

b) Nuk duhet të kenë biotoksina detare në sasi totale (e matur në të gjithë trupin ose çdo pjesë të ngrënshme veçmas) që tejkalojnë limitet e mëposhtme:

i) Për toksinën paralitike PSP (Paralytic Shellfish Poison): 800 µg/kg;

ii) Për toksinën amnesike ASP (Amnesic Shellfish Poison): 20 mg/kg të acidit domoik;

iii) Acid okadaik, dinophysitoksina e pektenotoksina përfshirë: 160 µg të; iv)

Yesotoksine: 1 mg të ekuivalentit yesotoksine/kg ;

v) Azaspiracidi: 160 µg të ekuivalentit azaspiracid/kg.

28. Ostriket duhet të ambalazhohen ose të paketohen me pjesën konkave të guaskës (e lugët) të kthyer poshtë.

29. Paketat për shitje me pakicë të molusqeve të gjalla bivalvore duhet të jenë të mbyllura dhe të mbeten të mbyllura pas largimit nga zona e shpërndarjes dhe deri sa t'i paraqiten për shitje konsumatorit përfundimtar.

30. Etiketa, duke përfshirë markën e identifikimit, duhet të jetë prej materiali të papërshkrueshëm nga uji.

31. Përveç kërkesave të përgjithshme për markat e identifikimit pjesë e legjislacionit në fuqi, në etiketë duhet të jetë dhe informacioni i mëposhtëm:

a) speciet e molusqeve bivalvore (emri i përgjithshëm dhe emri shkencor); dhe

b) data e pakektimit, që përfshin të paktën ditën dhe muajin.

Në bazë të legjislacionit në fuqi, termi i ruajtjes minimale zëvendësohet me frazën “këto kafshë shiten vetëm të gjalla”.

32. Shitësi me shumicë të ruajë për të paktën 60 ditë etiketën e ngjitur mbi çdo ambalazh të molusqeve të gjalla bivalvore që nuk janë ambalazhuar në paketa për shitje me pakicë për konsumatorët, pas ndarjes së përbërësve.

33. Operatori i biznesit ushqimor, që ruan dhe transporton molusqe të gjalla bivalvore, siguron që ato të ruhen në temperatura që nuk kanë efekt të kundërt mbi sigurinë dhe vitalitetin e tyre.

34. Molusqet e gjalla bivalvore nuk duhet të rizhyten, ose të sprucohen me ujë pasi ato të jenë paketuar për shitje me pakicë dhe të kenë dalë nga qendra e shpërndarjes.

35. Operatori i biznesit ushqimor që grumbullon *pektinidae* jashtë nga zonat e prodhimit të klasifikuara ose që trajton të tilla *pektinidae*, t'i përmbahet kërkesave të mëposhtme:

a) *Pektinidae*-t nuk duhet të nxirren në treg nëse nuk janë mbledhur dhe trajtuar në përputhje me pikën 21 të këtij seksioni, dhe të plotësojnë standardet e përcaktuara në, pikën 27 të këtij seksioni siç vërtetohet nga një sistem autokontrolli;

b) Përveç kësaj, të dhënat nga programet zyrtare të monitorimit t'i mundësojnë autoritetit kompetent klasifikimin e fundeve të detit aty ku duhet, në bashkëpunim me operatorin e biznesit ushqimor. Dispozitat e pikave 13-18 të këtij seksioni të aplikohen në analogji ndaj *pektinidae*-ve;

c) *Pektinidae*-t nuk duhet të nxirren në treg për konsum njerëzor përveçse me anën e një ankandi peshku, një qendre shpërndarjeje ose një stabilimenti transformimi. Kur trajton *pektinidae*, operatori i biznesit ushqimor që administron këto stabilimente duhet të informojë autoritetin kompetent, dhe, për sa i përket qendrave të shpërndarjes, të përputhen me kërkesat përkatëse të pikave 22 - 26 të këtij seksioni;

d) Operatori i biznesit ushqimor që trajton *pektinidae* duhet të përmbushë:

i) Kërkesat e dokumentuara të pikave 5 deri 11 të këtij seksioni kur të jetë e zbatueshme. Në këtë rast, dokumentet e regjistrimit të tregojnë qartë vendndodhjen e zonës ku mbledhen *pektinidae*; ose

ii) Kërkesat e pikave 30, 31, 32 të këtij seksioni në lidhje me markën identifikuese dhe etiketën, për sa i përket *pektinidae*-ve të paketuara dhe *pektinidae*-ve të ambalazuara, nëse ambalazhimi siguron mbrojtje ekuivalente me atë të paketimit.

## SEKSIONI II

### KËRKESA HIGJIENIKE SPECIFIKE PËR PRODUKTET E PESHKIMIT

1. Ky seksion nuk do të zbatohet për molusqet bivalvore, ekinodermët, tunikatet dhe gasteropodët detarë kur nxirren në treg të gjallë. Me përjashtim të pikave nga 5 deri në 27 të këtij seksioni, ai zbatohet për kafshë të tilla, të cilat nuk nxirren në treg të gjalla, në raste të tilla ato të merren në përputhje me seksionin I të kreut II të këtij udhëzimi.

2. Pikat 27 deri 39 me përjashtim të pikës 33 të këtij seksioni, zbatohen, gjithashtu, edhe për pikat e shitjes me pakicë.

3. Kërkesat e këtij seksioni suplement përcaktohen në legjislacionin në fuqi dhe veçanërisht:

a) Në rastin e stabilimenteve, përfshirë anijet, që merren me prodhimin primar dhe veprimet shoqëruese të plotësojnë kërkesat e shtojcës I të udhëzimit të Ministrisë të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit që përcakton kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor.

b) Në rastin e stabilimenteve të tjera, duke përfshirë anijet, ato të plotësojnë kërkesat e shtojcës II të udhëzimit të Ministrisë të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit që përcakton kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor.

4. Në lidhje me produktet e peshkimit:

a) Prodhimi parësor të mbulojë mbarështimin, peshkimin dhe mbledhjen e produkteve të gjalla të peshkimit me pikësynimin e hedhjes në treg; dhe

b) Operacionet e lidhura përfshijnë çfarëdo lloj operacioni që tregohet më poshtë, nëse kryhen në bordin e anijeve të peshkimit: therje, zhgjakësim, prerja e kokës, evisherimi, heqja e fletëve, ftohja dhe konfeksionimi; ato përfshijnë edhe:

i) Transportin dhe magazinimin e produkteve të peshkimit, natyra e të cilave në thelb nuk është ndryshuar, duke përfshirë produktet e gjalla të peshkimit, brenda fermave akuakulturës në tokë; dhe

ii) Transportin e produkteve të peshkimit natyra e të cilave në thelb nuk është ndryshuar, duke përfshirë produktet e gjalla të peshkimit, nga vendi i prodhimit te stabilimenti i parë i destinacionit.

5. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë se:

a) Anijet e përdorura për zënien e produkteve të peshkimit nga mjedisi i tyre natyral, ose për t'i trajtuar dhe përpunuar ato pas kapjes, të përputhen me kërkesat strukturore dhe kërkesave të pajisjeve të paraqitura në pikat 6 deri 16 të këtij seksioni; dhe

b) Operacionet e kryera në bordin e anijeve të jenë në përputhje me pikat 17 deri 23 të këtij seksioni.

6. Anijet të projektohen dhe ndërtohen në mënyrë të tillë që nuk shkaktojnë kontaminim të produkteve me ujë të ndotur, ujëra të zeza, tym, karburant, vaj, graso ose substanca të tjera të dëmshme.

7. Sipërfaqet me të cilat produktet e peshkut bien në kontakt të jenë me material të përshtatshëm rezistent ndaj gjërryerjes e cila të jetë e lëmuar dhe e lehtë për t'u pastruar. Shtresa e sipërfaqes të jetë e fortë dhe jotoksike.

8. Pajisjet dhe materialet e përdorura për përpunimin e produkteve të peshkimit të përbëhen nga material rezistent ndaj gjërryerjes të cilat të jenë të lehta për t'u pastruar dhe dezinfektuar.

9. Kur anijet kanë një depozitë uji për ujin e përdorur me produktet e peshkut, ajo duhet të vendoset në një pozicion që shmang kontaminimin e furnizimit me ujë.

10. Anijet e projektuara dhe të pajisura për ruajtjen e produkteve të peshkut për më shumë se 24 orë, të jenë të pajisura me mbajtëse (stiva), cisterna ose kontejner për ruajtjen e produkteve të peshkimit në temperaturat e dhëna në pikat 41, 42, 43 të këtij seksioni.

11. Mbajtëset të jenë të veçuara nga pjesët ndarëse të motorit dhe nga strehimet e ekuipazhit me anë të mureve ndarëse të cilat të jenë të mjaftueshme për të parandaluar çdo kontaminim të produkteve të peshkut të stivosur. Mbajtëset dhe kontejnerët e përdorur për ruajtje të prodhimeve të peshkut të garantojnë ruajtjen e tyre sipas kushteve higjienike të kënaqshme dhe kur nevojitet, të sigurojnë që uji i shkrirë nuk mbetet në kontakt me produktet.

12. Në anijet e pajisura për ftohjen e produkteve të peshkimit në ujë të ftohtë të pastër deti, cisternat të kenë pajisje për të arritur një temperaturë uniforme në të gjithë cisternat. Pajisje të tilla të arrijnë një shkallë ftohjeje e cila të garantojë që masa e peshkut dhe uji i pastër i detit të arrijnë jo më shumë se 3°C gjashtë orë pas ngarkimit dhe jo më shumë se 0°C pas 16 orësh dhe të lejojë monitorimin, ku të jetë e nevojshme regjistrimi i temperaturës.

13. Anijet frigorifer (ngrirës):

a) Duhet të kenë pajisje ngrirje me kapacitet të mjaftueshëm për të ulur me shpejtësi temperaturën për të arritur një temperaturë bazë jo më shumë se -18°C në qendër të masës së produktit;

b) Duhet të kenë pajisje frigoriferike me kapacitet të mjaftueshëm për të mbajtur produkte peshkimi në ambientet e magazinimit në jo më shumë se -18°C. Ambientet e magazinimit të jenë të pajisura me një aparat për regjistrimin e temperaturës në një vend ku të lexohet lehtë. Sensori i temperaturës të vendoset në zonën e mbajtjes (stivës) ku temperatura është më e lartë; dhe

c) Duhet të plotësojë kërkesat për anijet e projektuara dhe të pajisura për ruajtjen e produkteve të peshkimit për më tepër se 24 orë të paraqitura në pikën 11 të këtij seksioni.

14. Anijet fabrikë të kenë të paktën:

a) Një zonë grumbullimi të rezervuar për imbarkimin e produkteve të peshkimit në bord, të projektuar, për të lejuar që, çdo marrje e njëpasnjëshme të jetë e ndarë. Kjo zonë të jetë e lehtë për t'u pastruar dhe e projektuar po ashtu për të mbrojtur produktet e peshkimit nga dielli dhe nga çdo burim kontaminimi;

b) Një sistem higjienik transportues për produktet e peshkimit nga zona marrëse në zonën e punës;

c) Reparte pune të mjaftueshme të mëdha për përgatitjen higjienike dhe përpunimin e produkteve të peshkut, të lehta për t'u pastruar dhe dezinfektuar, si dhe të projektuara dhe të përshtatura në mënyrë të tillë që të pengojnë çdo kontaminim të produkteve;



d) Repartet e ruajtjes (magazinimit) për produktet e peshkimit të jenë mjaftueshëm të mëdha, dhe të projektuara në mënyrë që të jenë të lehta për t'u pastruar. Nëse njësia e përpunimit të mbeturinave vepron në bord, një mbajtës i veçantë të projektohet për magazinimin e mbeturinave të tilla;

e) Një lokal të destinuar për magazinimin e materialeve të ambalazhimit e cila të jetë e ndarë nga ambientet për përgatitjen dhe përpunimin e produktit;

f) Pajisje të veçanta për heqjen e mbeturinave ose të produkteve të peshkut të cilat të jenë të papërshtatshme për konsumin njerëzor të hidhen menjëherë në det ose, kur rrethanat e kërkojnë kështu, të hidhen në një cisternë të mbyllur, të papërshtatshme nga uji të rezervuar për këtë qëllim. Nëse mbeturinat magazinohen dhe përpunohen në bord me synim higjienizimin e tyre, të caktohen ambiente të ndara për këtë qëllim;

g) Një depozitë uji të vendosur në një pozicion që shmang kontaminimin e furnizimit me ujë; dhe

h) Pajisjen e larjes së duarve, për t'u përdorur nga stafi i angazhuar në trajtimin e produkteve të peshkut të ekspozuar, të jenë projektuar me rubinet, për të parandaluar përhapjen e kontaminimit.

15. Anijet fabrikë në bordin e të cilave gatohen, ngrijnë dhe paktohen krustacët dhe molusqet, nuk kanë nevojë të plotësojnë kërkesat e pikës 14 të këtij seksioni nëse asnjë formë tjetër e trajtimit dhe përpunimit realizohet në bordin e anijeve të tilla.

16. Anijet fabrikë të cilat ngrijnë produktet e peshkimit duhet të kenë pajisje të cilat plotësojnë kërkesat për anijet frigorifer (ngjirëse) të paraqitura në pikën 13, germa "a" dhe "b" të këtij seksioni.

17. Kur pjesët e anijes ose kontejnerët përdoren, për ruajtjen e produkteve të peshkimit ato të mbahen të veçuara, pastër dhe të mirëmbahen në kushte të mira. Veçanërisht ato nuk duhet të kontaminohen nga karburanti ose uji që hyn në anije.

18. Sapo të jetë e mundur pas ngarkimit në bord, produktet e peshkimit duhet të vendosen në vend të mbrojtur nga kontaminimet, veprimi i diellit apo çdo burimi tjetër nxehtësie në fazën e larjes, uji i përdorur duhet të jetë ujë i pijshëm apo nëse është rasti ujë i pastër.

19. Produktet e peshkimit trajtohen dhe ruhen në mënyrë të tillë që të parandalojnë dëmtimet. Operatorët të përdorin mjete të mprehta, për të zhvendosur peshq të mëdhenj ose peshk i cili mund t'i dëmtojë ata, duke siguruar që mishi i produkteve të mos dëmtohet.

20. Produktet e peshkimit, përveç atyre që mbahen të gjalla, u nënshtrohen ftohjes sa më shpejt të jetë e mundur, pasi të ngarkohen në bord. Megjithatë, kur ftohja nuk është e mundur, produktet e peshkut shkarkohen në tokë sa më shpejt që të jetë e mundur.

21. Akulli që përdoret për ftohjen e produkteve të peshkimit duhet të prodhohet nga uji i pijshëm ose uji i pastër.

22. Kur peshkut i hiqet koka ose të brendshmet në bord, operacione të tilla duhet të kryhen sa më shpejt të jetë e mundur pas kapjes, në kushte higjienike dhe produktet duhet të lahen menjëherë dhe plotësisht me ujë të pijshëm ose ujë të pastër. Në ato raste kur organet e brendshme dhe pjesët përbëjnë rrezik për shëndetin publik zhvendosen sa më shpejt të jetë e mundur dhe mbahen të ndara nga produktet e caktuara për konsumin e njerëzve. Mëlçitë dhe vezët e peshkut të caktuara për konsumin e njerëzve të ruhen në akull, në një temperaturë e cila i afrohet asaj të shkrirjes së akullit, ose të ngrirjes.

23. Kur praktikohet ngrirja në tretësirë kripe e të gjithë peshkut të caktuar për konservim, të arrihet një temperaturë prej jo më shumë se - 9°C për produktin. Uji i kripur nuk duhet të përbëjë një burim kontaminimi për peshkun.

24. Operatori i biznesit ushqimor përgjegjës për shkarkimin dhe zbarkimin e produkteve të peshkut duhet:

a) Të sigurojë se pajisjet e shkarkimit dhe zbarkimit që bien në kontakt me produktet e peshkimit të jenë ndërtuar me material të lehtë për t'u pastruar dhe dezinfektuar dhe të mbahet në gjendje të mirë riparimi dhe pastërtie; dhe

b) Të shmangë kontaminimin e produkteve të peshkimit gjatë shkarkimit dhe zbarkimit, në veçanti

i) Të kryejë me shpejtësi veprimtaritë e shkarkimit dhe zbarkimit;

ii) Të vendosë produktet e peshkut pa vonesë në një ambient të mbrojtur në temperaturën e specifikuar në pikën 44 të këtij seksioni; dhe

iii) Të mos përdorë pajisje dhe praktika që shkaktojnë dëme të panevojshme të pjesët e ngrënshme të produkteve të peshkimit.

25. Operatori i biznesit ushqimor përgjegjës për ankandin dhe tregjet e shitjes me shumicë ose pjesë të tyre, ku produktet e peshkimit nxirren për shitje të garantojë përputhshmërinë me kërkesat si më poshtë vijon:

a) i) Në këto vende të ketë pajisje që mbyllën me çelës për depozim frigoriferik të produkteve peshkimit që mbahen në vëzhgim dhe pajisje që kyçen për depozitimin e produkteve të peshkut të deklaruar të papërshtatshme për konsumin e njerëzve;

ii) Nëse autoritetet kompetente kërkojnë që në këto vende duhet të ketë një pajisje të përshtatshme që kyçet ose, kur nevojitet, dhomë e cila përdoret ekskluzivisht nga autoritetet kompetente.

b) Në kohën e nxjerrjes ose magazinimit të produkteve të peshkimit:

i) Ambientet nuk duhet të përdoren për qëllime të tjera;

ii) Mjetet që shkarkojnë tymra të cilat dëmtojnë cilësinë e produkteve të peshkut nuk duhet të kenë hyrje tek ambientet;

iii) Personat që hyjnë tek ambientet nuk duhet të kenë kontakt me kafshë të tjera: dhe

iv) Ambientet të jenë të ndriçuara mirë për të lehtësuar kontrollin zyrtar.

26. Kur ftohja nuk është e mundur në bordin e anijes, produktet e freskëta të peshkut, përveçse atyre të gjalla, kalojnë në ngrirje sa më shpejt të jetë e mundur pas shkarkimit në tokë dhe të magazinohen në një temperaturë e cila i afrohet asaj të akullit të shkrirë.

27. Operatori i biznesit ushqimor duhet të bashkëpunojë me autoritet kompetente përkatëse në mënyrë që t'u lejojë atyre kryerjen e kontrolleve zyrtare në përputhje me dispozitat në fuqi, veçanërisht për sa i përket çdo procedure të njoftimit për shkarkimin e produkteve të peshkimit, që autoriteti kompetent i vendit, flamuri i të cilit valëvitet në anije ose autoriteti kompetent i Republikës së Shqipërisë (si vend në të cilin shkarkohen produktet e peshkut) e konsideron të nevojshme.

28. Kur produktet e freskëta dhe të paambalazuara nuk shpërndahen, largohen, përgatiten ose përpunohen menjëherë, pasi arrijnë në një stabiliment në tokë, të magazinohen (ruhen) nën akull në pajisje të përshtatshme. Akulli duhet të shtohet, aq shpesh sa të jetë e nevojshme. Produktet e freskëta të peshkut të ambalazuara mbahen në frigorifer në një temperaturë e cila i afrohet asaj të akullit të shkrirë.

29. Operacionet, si heqja e kokës dhe evisherimi duhet të kryhen duke respektuar normat higjienike. Kur është e mundur nga ana teknike dhe tregtare, evisherimi duhet të praktikohet sa më shpejt të jetë e mundur pas zënies apo zbarkimit. Produktet duhet të lahen me imtësi me ujë të pijshëm apo në bord të anijeve, me ujë të pastër pas këtyre operacioneve.

30. Operacionet si filetimi dhe prerja duhet të kryhen në mënyrë që të evitohet kontaminimi apo prishja e fileteve dhe e fetave. Filetat dhe fetat nuk duhet të rrinë mbi tavolinën e punës më shumë se koha e kërkuar për përgatitjen e tyre. Ato duhet të konfeksionohen dhe paketohen dhe duhet të vendosen në frigorifer për ftohje sa më shpejt pasi janë përgatitur.

31. Kontejnerët që përdoren për shpërndarjen ose magazinimin e produkteve të freskëta të peshkut të përgatitura dhe të papaketuara të ruajtur nën akull duhet të garantojnë që uji i shkrirë të mos jetë në kontakt me produktet.

32. Produktet e freskëta të peshkut, të plota dhe të pastruara nga të brendshmet, të transportohen dhe magazinohen në ujë të ftohtë në bordin e anijes. Ato, gjithashtu, të vazhdojnë të transportohen në ujë të ftohtë pas zbarkimit dhe nga impiantet e akuakulturës deri në arritjen në stabilimentin e parë në tokë që kryen çfarëdolloj aktiviteti të ndryshëm nga transporti dhe seleksionimi.

33. Stabilimentet në tokë të cilat ngrijnë produktet e peshkut duhet të kenë pajisje të cilat të plotësojnë kërkesat e paraqitura për anijet ngrirëse në pikën 13 germa "a" dhe "b".

34. Operatori i biznesit ushqimor që përpunon produktet e peshkimit të ndara mekanikisht të sigurojë përputhjen me kërkesat e mëposhtme:

a) Lënda e parë e përdorur të plotësojë kërkesat në vijim:  
i) peshqit e plotë dhe halat pas filetit të përdoren për të prodhuar produkte të peshkimit të ndara mekanikisht;

ii) të gjitha lëndët e para të jenë pa të përbrendshme.

b) Procesi i përpunimit të plotësojë kërkesat në vijim:

i) ndarja mekanike të realizohet menjëherë pas filetit;

ii) nëse përdoren peshq të plotë, ata më parë të pastrohen nga aparati tretës dhe të lahen; iii) pas prodhimit, produktet e peshkimit të ndara mekanikisht të ngrihen sa më shpejt që të jetë e mundur ose të përfshihen në një produkt të caktuar për ngrirje ose për një trajtim stabilizues.

35. Produktet e mëposhtme të peshkimit të ngrihen në një temperaturë jo më shumë se  $-20^{\circ}\text{C}$  në të gjitha pjesët e produktit për jo më pak se 24 orë. Ky trajtim aplikohet në produktet lëndë e parë ose në produktin përfundimtar, që janë:

a) Produktet e peshkimit që konsumohen të gjalla ose pothuajse të gjalla;

b) Produktet e peshkimit pjesë e specieve në vijim, nëse ato u nënshtrohen një procesi tymosjeje në të ftohtë ku temperatura e brendshme e produktit nuk është më e lartë se  $60^{\circ}\text{C}$ :

i) *Clupea harengus* (haringa);

ii) *Scomber scombrus* (skumer); iii) *Sprattus sprattus* (sprati); iv) *Salmo salar* (salmon) dhe salmoni i paqësorit i akuakulturës dhe i egër.

c) Produktet e peshkimit të kriposura ose të marinuara, nëse përpunimi nuk është i mjaftueshëm për të shkatërruar larvat e nematodeve.

36. Operatori i biznesit ushqimor nuk ka nevojë të kryejë trajtimin e kërkuar sipas pikës 34 të këtij seksioni nëse:

a) Të dhënat epidemiologjike të disponueshme tregojnë se zonat e peshkimit të origjinës nuk paraqesin një rrezik shëndeti në lidhje me praninë e parazitëve; dhe

b) Autorizohet nga autoriteti kompetent.

37. Produktet e peshkimit të shoqërohen nga një dokument nga prodhuesi, që tregon trajtimin që ato u janë nënshtuar, kur nxirren në treg, referuar pikës 35 të këtij seksioni, duke përfshirë rastin kur furnizojnë konsumatorin final.

38. Operatori i biznesit ushqimor që gatuan krustacët dhe molusqet, të garantojë përputhjen me kërkesat e mëposhtme:

a) Ftohja e shpejtë të ndjekë gatimin. Uji i përdorur për këtë qëllim të jetë ujë i pijshëm, ose ujë i pastër në bordin e anijes. Nëse nuk përdoret metodë tjetër e ruajtjes, ftohja vazhdohet deri në një temperaturë e cila i afrohet temperaturës së akullit të shkrirë.

b) Heqja e guaskave dhe e shtresës mbështjellëse duhet të kryhet në kushte higjienike, duke shmangur kontaminimin e produktit. Kur operacione të tilla realizohen me dorë, punonjësit i kushtojnë vëmendje të veçantë larjes së duarve të tyre.

c) Pas heqjes së guaskave dhe lëvozhgave, produktet e gatuara të ngrihen menjëherë, ose të ftohen sa më shpejt që të jetë e mundur në temperaturën e paraqitur në pikën 44 të kreut II, seksioni II.

39. Përveç sigurimit të përputhshmërisë me kriteret mikrobiologjike të përshtatura në përputhje me legjislacionin në fuqi, operatori i biznesit ushqimor të garantojë, që në varësi të natyrës së produktit ose specieve, kur produktet e peshkut hidhen në treg për konsumin njerëzor të plotësojnë standardet e paraqitura në këtë udhëzim:

a) Karakteristikat organoleptike të produkteve të peshkimit. Operatori i biznesit ushqimor kryen një ekzaminim organoleptik të produkteve të peshkimit. Veçanërisht, ky ekzaminim duhet të garantojë që produktet e peshkimit përputhen me çdo kriter të të qenit i freskët;

b) Histamina. Operatori i biznesit ushqimor garanton që limitet në lidhje me histaminën nuk duhet të tejkalohen;

c) Azoti i paqëndrueshëm total. Produktet e papërpunuara të peshkut nuk duhet të nxirren në treg, nëse testet kimike zbulojnë që limitet në lidhje me ABVT ose TMA-N janë tejkaluar;

d) Parazite. Operatori i biznesit ushqimor garanton që produktet e peshkut t'u jenë nënshtruar një ekzaminimi viziv për zbulimin e parazitëve përpara se të nxirren në treg. Ato nuk duhet të nxjerrin në treg për konsum njerëzor produktet e peshkimit, të cilat janë dukshëm të infestuar me parazitë;

e) Toksina të dëmshme për shëndetin e njeriut:

i) Nuk duhet të hidhen në treg produktet e peshkimit të marra nga peshq helmues të këtyre familjeve: *Tetradontidae*, *Molidae*, *Diodontidae*, *Canthigasteridae*;

ii) Produktet e peshkimit të cilat përmbajnë biotoksina, siç është ciguaterotoksina ose toksinat muskul-paralizuuese nuk duhet të nxirren në treg. Megjithatë, produktet e peshkut që merren nga molusqet bivalvoret, ekinodermët, tunikatet dhe gasteropodët detarë vendosen në treg vetëm nëse janë prodhuar në përputhje me seksionin I të këtij kreu dhe përputhen me standardet e pikës 27 germa "b" kreu II seksioni I të këtij udhëzimi.

40. Operatori i biznesit ushqimor garanton që lënda e parë e përdorur për përgatitjen e vajit të peshkut për konsum njerëzor të përputhet me kriteret e mëposhtme:

a) nxirren nga produktet e peshkut të cilat janë gjetur si të përshtatshme për konsumin njerëzor;

b) vijnë nga stabilimente, duke përfshirë anijet, të miratuara në përputhje me këtë urdhër;

c) transportohen dhe magazinohen derisa të përpunohen në kushte higjienike.

41. Kontejnerët në të cilët produktet e freskëta të peshkimit mbahen nën akull duhet të jenë rezistentë ndaj ujit dhe të garantojnë që uji i shkrirë nuk është në kontakt me produktet.

42. Blloqet e ngrira të përgatitura në bordin e anijeve duhet të jenë të mbështjella në mënyrë të përshtatshme përpara zbarkimit.

43. Kur produktet e peshkut mbështillen në bordin e anijeve të peshkimit, operatori i biznesit ushqimor garanton se materiali mbështjellës:

a) nuk është burim kontaminimi;

b) magazinohet në atë mënyrë që nuk i ekspozohet riskut të kontaminimit;

c) nëse synohet për ripërdorim, është i lehtë për t'u pastruar dhe kur të jetë e nevojshme, dezinfektohet.

44. Operatori i biznesit ushqimor që magazinon (ruan) produktet e peshkimit garanton përputhjen me kërkesat e mëposhtme:

a) Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkrira dhe të papërpunuara, produktet e gatuar dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, duhet të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit që shkrin.

b) Produktet e ngrira të peshkimit duhet të ruhen në një temperaturë jo më të lartë se  $-18^{\circ}\text{C}$  në të gjitha pjesët e produktit; megjithatë, peshku i plotë i ngrirë i ruajtur në tretësirë kripe, destinuar për prodhimin e konservave duhet të ruhet në një temperaturë jo më të lartë se  $-9^{\circ}\text{C}$ .

c) Produktet e peshkimit që mbahen të gjalla të ruhen në një temperaturë, në mënyrë që mos ketë efekt të kundërt për sigurinë e ushqimit ose vitalitetin e tyre.

45. Operatori i biznesit ushqimor që transporton produktet e peshkimit të garantojë përputhjen me kërkesat e mëposhtme, në veçanti:

a) Gjatë transportit, produktet e peshkimit të ruhen në temperaturën e kërkuar, veçanërisht:

i) Produktet e freskëta të peshkimit, produktet e peshkimit të shkrira, të papërpunuara, dhe produktet e gatuar dhe të ftohura nga krustacët dhe molusqet, të ruhen në një temperaturë që është e afërt me atë të akullit që shkrin.

ii) Produktet e ngrira të peshkimit, me përjashtim të peshkut të ngrirë në ujë me kripë që synohet për prodhimin e konservave, të ruhen gjatë transportit në një temperaturë konstante jo më të lartë se  $-18^{\circ}\text{C}$  në të gjitha pjesët e produktit, mundësisht me luhajtje mbi temperaturën e lejuar jo më të larta se  $3^{\circ}\text{C}$ .

b) Operatori i biznesit ushqimor nuk duhet të përmbushë paragrafin e germës “ii”, kur produktet e ngrira të peshkut transportohen nga një depozitë frigoriferike për te një stabiliment i aprovuar, ku shkrihen pas mbërritjes me qëllim përgatitjen dhe/ose përpunimin, nëse udhëtimi është i shkurtër dhe nëse lejohet nga autoriteti kompetent.

c) Nëse produktet e peshkimit ruhen në akull, uji i shkrirjes së akullit nuk duhet të mbetet në kontakt me produktet.

d) Produktet e peshkimit që do të nxirren në treg të gjalla të transportohen në mënyrë të tillë që të mos kenë efekt të kundërt për sigurinë e ushqimit dhe gjallërinë e tyre.

### KREU III

#### KONTROLLET ZYRTARE NË LIDHJE ME MOLUSQET E GJALLA BIVALVORE DHE PRODUKTET E PESHKIMIT

#### SEKSIONI I

#### KONTROLI ZYRTAR I PRODHIMIT DHE NXJERRJA NË TREG E MOLUSQEVE TË GJALLA BIVALVORE

1. Autoriteti kompetent fikson vendndodhjen dhe kufijtë e zonave të prodhimit dhe ato të ruajtjes së molusqeve të gjalla pas vjeljes (vivariumet), të klasifikuara nga vetë ai.

2. Autoriteti kompetent klasifikon zonat e prodhimit nga të cilat ai autorizon mbledhjen e molusqeve të gjalla bivalvore në një nga tri kategoritë sipas nivelit të kontaminimit nga fekalet. Autoriteti kompetent e kryen këtë në bashkëpunim me operatorin e biznesit ushqimor.

3. Autoriteti kompetent klasifikon si zonë të klasit A, zonat nga të cilat molusqet e gjalla bivalvore mblidhen për konsum direkt njerëzor. Molusqet bivalvore të marra nga këto zona duhet të përmbushin standardet e shëndetit për molusqet bivalvore të përcaktuara në pikën 27 kreu II, seksioni I. Molusqet bivalvore të gjalla nuk duhet t'i kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tri hollime) të 230 *E. Coli* për 100 g pulpe dhe lëngu intervalvar.

4. Autoriteti kompetent klasifikon si zonë të klasit B, zonat nga të cilat mblidhen molusqet e gjalla bivalvore, por që nxirren në treg për konsum njerëzor vetëm pas trajtimit në një qendër purifikimi ose në një vivarium në mënyrë që të përmbushin standardet ushqimore të referuara në pikën 3 të këtij seksioni. Molusqet bivalvore të gjalla nuk duhet t'i kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tri hollime) të 4600 *E. Coli* për 100 g pulpe dhe lëngu intervalvar.

5. Autoriteti kompetent klasifikon si pjesë të klasit C zonat nga të cilat molusqet e gjalla bivalvore mund të mblidhen, por mund të hidhen në treg vetëm pas një periudhe të gjatë qëndrimi në vivariume me qëllim që të kënaqin kërkesat sanitare nga ku ato të pikës 3 të këtij seksioni. Molusqet bivalvore të gjalla të kësaj klase nuk duhet t'i kalojnë nivelet (ato të matura nëpërmjet provës së numrit më të mundshëm në pesë provëza dhe tri hollime) të 46 000 *E. Coli* për 100 g pulpe dhe lëngu intervalvar.

6. Nëse autoriteti kompetent vendos në parim të klasifikojë një zonë prodhimi ose zonë ndërrimi (vivarium), ai duhet:

a) Të bëjë një inventar të burimeve të ndotjes me origjinë njerëzore ose shtazore të mundshme për t'u bërë një burim kontaminimi për zonat e prodhimit;

b) Të ekzaminojë sasinë e ndotësve organik të cilët çlirohen gjatë periudhave të ndryshme të vitit, sipas ndryshimeve sezonale si të popullatave njerëzore dhe atyre shtazore në zonat e kapjes, parashikimet e shirave, trajtimin e ujit të ndotur etj.;

c) Të përcaktojë karakteristikat e qarkullimit të ndotësve mbi bazën e ecurisë së rrymës, të batimetrisë, dhe të ciklit të baticave dhe të zbatave në zonën e prodhimit;

d) Të ndërtojë një program kampionimi në zonën prodhuese të molusqeve bivalve, i cili të bazohet në analizën e të dhënave të përfuturara dhe mbi një numër kampionësh, shpërndarja gjeografike e

pikave të kampionimit dhe frekuenca e kampionimit të garantojnë që rezultatet e analizave janë përfaqësuese për zonën e marrë në vlerësim.

7. Klasifikimi i zonave të prodhimit dhe vivariumeve të monitorohet periodikisht me qëllim verifikimin:

a) Që të mos jenë bërë copëtime rreth origjinës, vendit nga vijnë dhe destinacionit të molusqeve bivalve të gjalla;

b) Cilësisë mikrobiologjike e molusqeve të gjalla bivalvovore në lidhje me zonat prodhuese dhe vivariumet;

c) Për prezencën e planktoneve toksine – prodhuese në ujërat e prodhimit dhe të vivariumit dhe biotoksinave në molusqet e gjalla bivalvovore; dhe

d) Për praninë e kontaminuesve kimikë në molusqet e gjalla bivalvovore.

8. Autoriteti kompetent zbaton pikën 7 germat “b”, “c” dhe “d” të këtij seksioni, duke hartuar plane kampionimi për të bërë kontrole në intervale të rregullta, ose me bazë rast pas rasti, nëse periudhat e mbledhjes janë të çrregullta. Shpërndarja gjeografike e pikave të kampionimit dhe frekuencat e tij të garantojnë që rezultatet e analizave janë përfaqësuese për zonën e marrë në vlerësim.

9. Planet e kampionimit për të kontrolluar cilësinë mikrobiologjike të molusqeve të gjalla bivalvovore duhet të marrin parasysh:

a) Ndryshimet e mundshme të kontaminimit fekal; dhe

b) Parametrat e referuar në pikën 6 të këtij seksioni.

10. Planet e kampionimit për të kontrolluar praninë e planktoneve toksinë – prodhuese në zonat prodhuese dhe vivariumet, si dhe për biotoksina në molusqet e gjalla bivalvovore të marrin veçanërisht parasysh ndryshueshmërinë e prezencës së planktoneve të cilat përmbajnë biotoksina detare. Kampionimi përfshin:

a) Kampionim periodik për të zbuluar ndryshimet në përbërjen e planktoneve që përmbajnë toksina dhe shpërndarjen gjeografike të tyre. Kur rezultatet sugjerojnë një grumbullim të toksinave në mishin e molusqeve procedohet me kampionim intensiv;

b) Testet biologjike të toksicitetit, periodike të përdoren për molusqet, nga zonat e prekura më shumë nga kontaminimi.

11. Frekuenca për kampionim, për analizat e biotoksinave në molusqe, është si rregull i përgjithshëm, javore, të paktën në periudhën në të cilat lejohet mbledhja. Kjo frekuencë të reduktohet në zona specifike, ose për lloje të veçanta të molusqeve, nëse një vlerësim i riskut të toksinave në molusqe dhe fitoplanktone sugjeron një rrezik të pakët të toksicitetit. Ajo të shtohet kur një vlerësim i tillë sugjeron se kampionimet e përjavshme nuk do të jenë të mjaftueshme. Vlerësimi i riskut të rishihet periodikisht më qëllim që të vlerësojë riskun e biotoksinave që ndeshen në molusqet e gjalla bivalve nga këto zona.

12. Nëse janë vërejtur gjurmë të akumulimit të biotoksinave, në një grup specimesh që jetojnë në të njëjtën zonë, njëra nga speciet e molusqeve me nivelin më të lartë të ndjeshmërisë për sa i takon akumulimit mund të përdoret në cilësinë e indikatorit, duke bërë të mundur shfrytëzimin e të gjitha specieve të grupit nëse nivelet e biotoksinave të species që bën punën e indikatorit janë nën limitet e përshkruara. Kur nivelet e biotoksinave të species që shërben si indikator janë mbi limitet e përshkruara, mbledhja e specieve të tjera nga zona lejohet vetëm nëse analizat më të fundit mbi speciet e tjera tregojnë që niveli i tyre, i toksinave mbetet nën limitet e përcaktuara.

13. Në lidhje me monitorimin e planktoneve, kampionimet duhet të jenë përfaqësuese të kolonës së ujit dhe të sigurojnë informacionin për praninë e specieve toksike, si dhe prirjen e popullatës. Nëse zbulohet ndonjë ndryshim në popullatat toksike të cilat na drejtojnë te grumbullimet toksike, frekuencat e kampionimit të molusqeve do të shtohen ose do të mbyllen paraprakisht zonat e vendosura derisa të merren rezultatet e analizave toksike.

14. Planet e kampionimit për të kontrolluar praninë e kontaminuesve kimikë të mundësojnë zbulimin e çdo tejkalimi të niveleve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

15. Kur rezultatet e kampionimit tregojnë se standardet shëndetësore për molusqet janë tejkaluar ose që ato janë një rrezik për shëndetin njerëzor, autoriteti kompetent mbyll zonat prodhuese të tyre dhe ndalon mbledhjen e molusqeve të gjalla bivalve. Megjithatë, autoriteti kompetent mund të riklasifikojë një zonë prodhuese si të klasës A, B ose C nëse ajo plotëson kriteret përkatëse të përcaktuara në pikën 1 deri në pikën 6 të këtij seksioni dhe nuk paraqet asnjë rrezik tjetër për shëndetin njerëzor.

16. Autoriteti kompetent rihap një zonë prodhuese të mbyllur nëse standardet shëndetësore për molusqet edhe një herë përputhen me legjislacionin në fuqi. Nëse për shkak të pranisë së planktoneve ose niveleve të shtuara të biotoksinës në molusqe, autoriteti kompetent mbyll një zonë prodhimi, të paktën dy rezultate të njëpasnjëshme nën vlerat limit të përcaktuara, të ndara të paktën në 48 orë, janë të nevojshme për ta rihapur atë. Autoriteti kompetent të marrë parasysh informacionin mbi tendencën e planktoneve kur merr këtë vendim. Kur atje ka të dhëna të forta për dinamikën e toksicitetit për një zonë të dhënë dhe pse janë të disponueshme të dhënat e fundit për prirjen në rënie të toksicitetit, autoriteti kompetent vendos të rihapë zonën në prani të rezultateve të cilat janë nën vlerat limite të marra nga një kampionim i vetëm.

17. Autoriteti kompetent monitoron zonat e prodhimit të klasifikuara nga të cilat është e ndaluar mbledhja e molusqeve bivalvore ose ku ka vendosur kushte të veçanta të mbledhjes së molusqeve bivalvore, në mënyrë që të evitohet tregtimin e produkteve të dëmshme për shëndetin human.

18. Përveç monitorimit të zonave prodhuese dhe të vivariumeve të referuara në pikën 7 të këtij seksioni të ndërtohet një sistem kontrolli duke përfshirë analizat laboratorike për të verifikuar përputhjen e operatorit të biznesit ushqimor me kërkesat për produktin përfundimtar në të gjitha fazat, e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes. Ky sistem kontrolli të verifikojë që nivelet e biotoksinave detare dhe kontaminuesve të mos i tejkalojnë kufijtë e sigurisë dhe që cilësia mikrobiologjike e molusqeve të mos jetë rrezik për shëndetin njerëzor.

19. Autoriteti kompetent:

a) Ndërton dhe mban një listë të përditësuar të zonave të miratuara prodhuese dhe vivariumeve me detaje të vendndodhjes dhe kufijve të tyre, si dhe klasa në të cilën zona është klasifikuar, nga të cilat merren molusqet e gjalla bivalvore në përputhje me kërkesat e këtij udhëzimi. Kjo listë iu komunikohet palëve të interesuara të prekura nga ky udhëzim, siç janë prodhuesit, grumbulluesit dhe operatorët e qendrave purifikuese dhe qendrave të shpërndarjes;

b) Informon menjëherë palët e interesuara të prekura nga ky udhëzim, siç janë prodhuesit, grumbulluesit dhe operatorët e qendrave purifikuese dhe të qendrave të shpërndarjes, rreth çdo ndryshimi të vendndodhjes, kufijve ose klasës së një zone prodhuese, ose mbylljes së saj, qoftë ajo e përkohshme ose përfundimtare; dhe

c) Vepron në kohë kur kontrollet e këshilluara në këtë udhëzim tregojnë se një zonë prodhimi duhet të mbyllet ose riklasifikohet ose mund të rihapet.

20. Për të vendosur mbi klasifikimin, hapjen dhe mbylljen e zonave të prodhimit, autoriteti kompetent të marrë parasysh rezultatet e kontrollit që janë kryer nga operatori i biznesit ushqimor ose organizatat që përfaqësojnë operatorin e biznesit ushqimor. Në këtë rast, autoriteti kompetent të ketë caktuar laboratorin për kryerjen e analizave dhe po të jetë e nevojshme, kampionimi dhe analizat, të ndiqen në përputhje me një protokoll që autoriteti kompetent dhe operatori i biznesit ushqimor dhe organizatat e lidhura me to, bien dakord.

21. Kontrollet zyrtare lidhur me pektinidat e mbledhura jashtë zonave prodhuese të klasifikuara kryhen në ankandet e peshkut, qendrat e shpërndarjes dhe në stabilimentet prodhuese. Kontrolle të tilla zyrtare të verifikojnë përputhjen me standardet shëndetësore për molusqet e gjalla bivalve të përcaktuara në pikën 27 kreu II seksioni I, si dhe në përputhje me kërkesat e tjera të pikës 35 kreu II, seksioni I.

## SEKSIONI II

### METODAT TESTUESE TË NJOHURA PËR ZBULIMIN E BIOTOKSINAVE DETARE

1. Metodatat analitike të mëposhtme përdoren nga autoriteti kompetent për të kontrolluar përputhshmërinë me limitet e përcaktuara në pikën 27, kreu II, seksioni I dhe kur duhet, nga operatori i biznesit ushqimor. Në përputhje me legjislacionin në fuqi, elementet e zëvendësimit, rafinimit dhe reduktimit të merren parasysh kur përdoren metodatat biologjike.

2. Toksina paralitike nga molusqet (PSP) që përmbahet në pjesët e ngrënëshme të molusqeve (gjithë trupi ose çdo pjesë e ndarë e ngrënëshme) të zbulohet në përputhje me metodën testuese biologjike ose me ndonjë metodë tjetër të pranuar ndërkombëtarisht. E ashtuquajtura metoda *Lawrence* të përdoret, gjithashtu, si një metodë alternative për zbulimin e atyre toksinave, të cilat janë publikuar në metodën zyrtare AOAC 2005.06 (toksinat helmuese paralitike të guaska).

3. Nëse rezultatet kundërshtohen, metoda referencë të jetë metoda biologjike.

4. Pikat 2 dhe 3 të këtij seksioni të rishihen në aspektin e përmbushjes së suksesshme të harmonizimit të hapave zbatues të metodës *Lawrence* nga Laboratori i Referencës Komunitare për biotoksinat detare.

5. Përmbajtja totale e toksinës amnezike në molusqe (ASP) në pjesët e ngrënëshme të molusqeve (gjithë trupi ose në ndonjë pjesë e ndarë e ngrënëshme) të zbulohet duke përdorur metodën kromatografike (HPLC) të lëngut ose ndonjë metodë tjetër të njohur. Nëse rezultatet kundërshtohen, metoda referencë të jetë metoda HPLC.

6. Metodatat biologjike:

a) Një sërë procedurash të bioprovës të minjtë, që ndryshon në porcionet e testit (hepatopankreasi ose i gjithë trupi) dhe në tretësit e përdorur për ekstraktimin dhe purifikimin, të përdoren për zbulimin e toksinave detare siç referohet në pikën 27 germa “b” nën-pikat III, IV, V, kreu II, seksioni I. Ndjeshmëria dhe përzgjedhja të varen nga zgjedhja e tretësve të përdorur për ekstraktimin dhe purifikimin dhe kjo të merret parasysh kur merret një vendim mbi metodën që do të përdoret me qëllim që të mbulojnë të gjitha llojet e toksinave.

b) Mund të përdoret vetëm një mi për provën biologjike ku përfshihet ekstraktimi i acetonit për të zbuluar acidin *okadaik*, *dinophysitoksinen*, *pektenotoksinen* dhe *yessotoksinen*. Kjo provë mund të përmbillet, nëse është e nevojshme, me likuid/me pjesëmarrjen e likuidit me ethyl acetat/ujë ose dichlormethan/ujë për të larguar ndërhyrjet e mundshme. Zbulimi i *Azarspiracid* në nivelet e duhura nëpërmjet mjeteve të kësaj procedure duhet të përfshijë si pjesë e testit, përdorimin e të gjithë trupit, acid *okadaik*, *dinophysitoksina* e *pektenotoksina*.

c) Tre minj të përdoren për çdo test. Kur dy nga të tre minjtë ngordhin brenda 24 orëve nga momenti i inokulimit me një ekstrakt të barabartë me 5g hepatopankreas ose 25g për të gjithë trupin, ky të konsiderohet një rezultat pozitiv për praninë e një ose më shumë toksinave, siç referohet në pikën 27 germa “b” nën-pikat III, IV, V të kreut II, seksioni I në nivelet e përcaktuara.

d) Një standardizim bioprovë të miu me ekstraktin e acetonit të ndjekur nga ndarja lëng/pjesëmarrja e lëngut me *diethylether* mund të përdoret për zbulimin e acidit *okadaik*, *dinophysitoksins*, *pektenotoksins* dhe *azaspiracids* por nuk mund të përdoret për zbulimin e *yessotoksines*, sepse humbja e kësaj toksine mund të ndodhë gjatë fazës ndarëse. Të përdoren tre minj për çdo test. Kur dy nga të tre minjtë ngordhin brenda 24 orëve të vaksinimit me një ekstrakt të barabartë me 5g *hepatopankreas* ose 25g për të gjithë trupin, ky të konsiderohet një rezultat pozitiv për praninë e acidit *okadaik*, *dinophysitoxins*, *pektenotoxins* dhe *azaspiracids*, si në nivelet e përcaktuara më lart, në pikën 27 germa “b” nën-pikat III dhe V të kreut II, seksioni I.

e) Mi për provën biologjike mund të përdoret për zbulimin e acidit *okadaik*, *dinophysitoksins* dhe *azaspiracidet*. Duhet të përdoren tri kavje për çdo test. Përgjigja me diarre në një prej tre minjve duhet të konsiderohet rezultat pozitiv për praninë e acidit *okadaik*, *dinophysitoxins* dhe *azaspiracids* në nivelet e përcaktuara më lart në pikën 27 germa “b” nën-pika III e kreut II, seksioni I.



7. Metodatat zbuluese alternative:

a) Një sërë metodash siç janë kromatografia likuide e performancës së lartë (HPLC) me zbulues fluorimetrik, kromatografia likuide (LC), spektrometri i masës (SM), immunoprovat dhe testimet funksionale, siç është testi i ndalimit të fosfatazës, mund të përdoren si provë shtesë ose alternative në metodatat testuese biologjike, duke siguruar se si vetëm apo dhe të kombinuara ato të zbulojnë të paktën analogët e mëposhtëm, të cilët nuk janë më pak efektivë se metodatat biologjike dhe se zbatimi i tyre siguron një nivel të barabartë të mbrojtjes së shëndetit publik:

i) acidi okadoik dhe dinophysistoksin; faza e hidrolizës mund të kërkohet për të zbuluar praninë e DTX3;

ii) pectenotoksins: PTX1 dhe PTX2;

iii) pectenotoksin: YTX, 45 OH YTX, homo YTX dhe 45 OH homo YTX;

iv) azaspiracids: AZA1, AZA2, AZA 3.

b) Nëse analogë të rinj të rëndësishëm për shëndetin publik janë zbuluar, ato të përfshihen në analiza;

c) Standardet të jenë të gatshme përpara analizave kimike të mundshme. Toksiteti total të llogaritet duke përdorur faktorët konvertues bazuar në të dhënat toksike të vlefshme për çdo toksinë. Karakteristikat e realizimit të këtyre metodave të përcaktohen pas sanksionimit, duke ndjekur një protokoll ndërkombëtar të miratuar;

d) Metodatat biologjike të zëvendësohen nga metoda zbuluese alternative sa më shpejt si në rastin e materialeve e referencës për zbulimin e biotoksinave detare të përshkruara në këtë seksion.

### SEKSIONI III

#### KONTROLI ZYRTAR I PRODHIMIT DHE NXJERRJES NË TREG TË PRODUKTEVE TË PESHKIMIT

1. Kontrolli zyrtar i prodhimit dhe nxjerrjes në treg të produkteve të peshkimit të përfshijë veçanërisht:

a) një kontroll të vazhdueshëm mbi kushtet higjienike të zbarkimit dhe shitjes së parë;

b) inspektimin në intervale të rregullta mbi anijet dhe stabilimentet në tokë, duke përfshirë ankandet e peshkut dhe tregjet e shitjes me shumicë, për të verifikuar, veçanërisht:

i) atje ku është e nevojshme, nëse janë plotësuar kushtet për miratim; ii)

produktet e peshkut trajtohen në mënyrë korrekte; iii) nëse përputhen

me kërkesat higjienike dhe të temperaturës; dhe

iv) pastërtinë e stabilimenteve, duke përfshirë anijet, ambientet dhe pajisjet e tyre, dhe higjienën e stafit; si dhe

c) kontrollet mbi kushtet e magazinimit dhe të transportit.

2. Gjithsesi, kontrolli zyrtar i anijeve sipas përmbajtjes së pikës 3 të këtij seksioni:

a) Të kryhet kur anijet ankorohen në një port detar të Republikës së Shqipërisë;

b) Të kryhet në të gjitha anijet që shkarkojnë produktet e peshkut në Republikën e Shqipërisë, pavarësisht nga flamuri.

3. a) Në rastin e kontrollit të një anijeje fabrikë ose ngrirëse në të cilën valëvitet flamuri shqiptar, kontrolli të kryhet me synimin për miratimin e anijes dhe autoriteti kompetent të kryejë kontrollet në mënyrë të tillë që të përputhet me kërkesat për miratimin e stabilimentit të përcaktuara në legjislacionin në fuqi, veçanërisht në kufijtë e kohës të një miratimi të tillë. Nëse është e nevojshme, autoriteti kompetent të kontrollojë anijen edhe gjatë kohës që ajo është në det apo edhe kur ajo është në portin e një shteti tjetër.

b) Kur autoriteti kompetent i ka dhënë anijes miratimin me kusht në përputhje me kërkesat për miratimin e stabilimenteve të përcaktuara në legjislacionin në fuqi, autoriteti kompetent të autorizojë një autoritet kompetent të një vendi tjetër, i cili është në listën e vendeve nga të cilat importi i peshkut lejohet, për të kryer një kontroll tjetër me synimin për të dhënë miratimin e plotë ose miratime

kushtëzuese. Nëse është e nevojshme, autoriteti kompetent të kontrollojë anijen gjatë kohës që është në det ose kur është në port në një vend tjetër.

4. Kur autoriteti kompetent autorizon autoritetin kompetent të një vendi tjetër për të kryer kontrollet në emër të tij në përputhje me pikën 3 të këtij seksioni, të dy autoritetet kompetente të bien dakord me kushtet që drejtojnë këto kontrolle. Këto kushte të garantojnë veçanërisht që autoriteti kompetent i Shqipërisë merr pa vonesë, raporte mbi rezultatet e kontrolleve dhe mbi ndonjë mospërputhje të dyshuar, kështu që i jepet mundësia për të marrë masat e nevojshme.

5. Kontrollet zyrtare të produkteve të peshkut përmbledhin të paktën elementet e mëposhtme:

a) Ekzaminimet organoleptike

Kontrollet organoleptike të rastësishme të kryhen në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes. Një qëllim i këtyre kontrolleve është të verifikojë përputhjen me kriteret e freskisë të vendosura në përputhje me legjislacionin në fuqi. Veçanërisht, kjo përfshin verifikimin, në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes, që produktet e peshkimit të paktën të kapërcejnë nivelet minimale të kriterit të të qenit i freskët të vendosura në përputhje me legjislacionin në fuqi.

b) Treguesit e freskisë

Kur ekzaminimet organoleptike shfaqin ndonjë dyshim në lidhje me freskinë e produkteve të peshkut, kampionet të merren dhe t'u nënshtrohen testeve laboratorike për të përcaktuar nivelin e azotit bazik volative total (ABVT) dhe nitrogenit trimethylamine (TMA-N).

Autoriteti kompetent të përdorë kriterin e përcaktuar sipas legjislacionit në fuqi.

Kur ekzaminimet organoleptike japin shkak për të dyshuar praninë e kushteve të tjera të cilat mund të ndikojnë mbi shëndetin njerëzor, merren kampionet e duhura për qëllime verifikimi.

c) Histamina: Testet e rastësishme për histaminën të kryhen për të verifikuar përputhjen me nivelet e lejuara të përcaktuara sipas legjislacionit në fuqi.

d) Mbetjet dhe kontaminuesit: Marrëveshje monitoruese vendosen për të kontrolluar nivelet e mbetjeve dhe kontaminuesve në përputhje me legjislacionin në fuqi.

e) Kontrollet mikrobiologjike: Kur është e nevojshme, kontrollet mikrobiologjike të kryhen në përputhje me rregullat përkatëse dhe kriteret e përcaktuara sipas legjislacionit në fuqi.

f) Parazitët: Testet e rastësishme të kryhen për të verifikuar përputhjen në legjislacionin në fuqi mbi parazitët.

g) Produktet helmuese të peshkimit: Kontrollet kryen për të garantuar që produktet e mëposhtme të peshkimit të mos nxirren në treg:

i) Peshqit helmues të familjeve të mëposhtme që nuk duhet të nxirren në treg: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae dhe Canthigasteridae; dhe

ii) Produktet e peshkimit që përmbajnë biotoksina, siç është *Ciguatera* ose toksina të tjera të dëmshme për shëndetin njerëzor. Megjithatë, produktet e peshkut që rrjedhin nga molusqet bivalvoret, ekinodermët dhe gastropodët e detit të nxirren në treg nëse janë prodhuar sipas seksionit të parë të kësaj pjese dhe në përputhje me standardet e përcaktuar në pikën 27 germa "b", të kreut II seksioni I.

6. Produktet e peshkimit deklarohen të papërshtatshme për konsumin njerëzor nëse:

a) Kontrollet organoleptike, kimike, fizike ose mikrobiologjike ose kontrollet për parazitë kanë treguar se ato nuk janë në përputhje me legjislacionin përkatës në fuqi;

b) Ato përmbajnë në pjesët e konsumueshme të tyre kontaminues ose mbetje më shumë se limitet e përcaktuara në legjislacionin në fuqi ose/apo përmbajnë ndotës apo mbetje, në sasi të tillë që përthithja e llogaritur e tejkalon dozën ditore apo javore të pranueshme për njeriun;

c) ato rrjedhin nga:

i) peshqit helmues;

ii) produktet e peshkimit të cilat nuk përputhen me pikën 5 germa "g" të këtij seksioni në lidhje me biotoksinat; ose

iii) molusqet bivalvoret, ekinodermët, tunikatet ose gastropodët e detit, të cilat përmbajnë biotoksina detare në sasi totale duke tejkeluar limitet maksimale të parashikuara nga legjislacioni në fuqi.

d) autoriteti kompetent duhet të konsiderojë se ato përbëjnë një rrezik për shëndetin publik ose të kafshëve ose të jenë për ndonjë arsye tjetër të papërshtatshme për konsumin njerëzor.

#### SEKSIONI IV

#### DETYRIMET PËR OPERATORIN E BIZNESIT USHQIMOR DHE AUTORITETIN KOMPETENT NË LIDHJE ME KONTROLLIN E PRODUKTEVE TË PESHKIMIT

1. Inspektimi vizual të kryhet mbi një numër përfaqësues kampionesh. Personat e ngarkuar të stabilimenteve në tokë dhe personat e kualifikuar në bordin e anijeve fabrikë të përcaktojnë shkallën dhe frekuencën e kontroleve në bazë të referencave sipas llojit të produkteve të peshkimit, origjinës gjeografike të tyre dhe përdorimit të tyre. Gjatë prodhimit, inspektimi vizual i peshkut që i janë hequr të brendshmet të kryhet nga persona të kualifikuar mbi pjesën (kavitetin) abdominal, mëlçitë dhe vezët e peshkut të caktuar për konsumin njerëzor. Në varësi të sistemit të përdorur për heqjen e të brendshmeve, inspektimi vizual të kryhet:

a) Në rastin e heqjes së të brendshmeve me dorë, në mënyrë të vazhdueshme nga manipuluesi në kohën e heqjes së të brendshmeve dhe larjes;

b) Në rastin e heqjes mekanike të të brendshmeve, përmes zgjedhjes së kampionëve të kryer me një numër përfaqësues të kampioneve të cilat janë jo më pak se 10 peshq për çdo grumbull.

2. Inspektimi vizual i filetave të peshkut dhe pjesëve të ndara në copa të peshkut kryhet nga persona të kualifikuar gjatë pastrimit dhe pas filetimit dhe copëtimit. Kur një inspektim individual është i pamundur për shkak të madhësisë së filetave, një plan kampionimi të hartohet dhe të mbahet në dispozicion për autoritetin kompetent në përputhje me pikën 27 të kreut II seksioni II. Kur shikimi kundër dritës i filetave të jetë i nevojshëm nga pikëpamja teknike, ai të përfshihet në programin e zgjedhjes së kampionëve.

3. Produktet e papërpunuara të peshkimit të cilat u përkasin kategorisë së specieve të renditura në pikat 7, 8, dhe 9 të këtij seksioni konsiderohen si të papërshtatshme për konsumin njerëzor kur vlerësimi organoleptik ka ngritur dyshime për freskinë e tyre dhe kontrollet kimike nxjerrin se limitet TVB-N të mëposhtme tejkalojnë:

a) 25 mg azot/100 g të mishit për speciet e referuara në pikën 7 të këtij seksioni;

b) 30 mg azot/100 g të mishit për speciet e referuara në pikën 8 të këtij seksioni;

c) 35 mg e azot/100 g të mishit për speciet e referuara në pikën 9 të këtij seksioni.

Metoda e referencës që përdoret për të kontrolluar limitin e TVB-N të përfshijë distilimin e një ekstrakti të deproteineizuar nga acidi perklorik.

4. Distilimi siç referohet në pikën 3 të këtij seksioni kryhet duke përdorur aparatet të cilat përputhen me kërkesat në pikën 13 të këtij seksioni.

5. Metodat e zakonshme të cilat përdoren për të kontrolluar limitin e TVB-N janë si më poshtë vijon:

a) Metoda mikrodifuzion të përshkruar nga *Conway* dhe *Byrne* (1933);

b) Metoda e distilimit direkt të përshkruar nga Komiteti *Codex Alimentarius* mbi peshkun dhe produktet e peshkut (1968);

c) Distilimi i një ekstrakti i deproteineizuar nga acidi trikloracetik (Komiteti *Codex Alimentarius* mbi peshkun dhe produktet e peshkut, 1968).

6. Kampioni të konsistojë në rreth 100 g mish, të marra nga të paktën nga tri pika të ndryshme të cilat bashkohen me anë të bluarjes. Laboratorët zyrtarë të përdorin si një çështje të zakonshme, metodën referencë të referuar më lart. Kur rezultatet janë të dyshimta ose në rastin e mosmarrëveshjeve lidhur me rezultatet e analizave të kryera me anë të një prej metodave të zakonshme, vetëm metoda referencë të përdoret për të kontrolluar rezultatet.

7. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*.

8. Speciet të cilat i përkasin familjes *Pleuronectidae* (me përjashtim të halibut: *Hippoglossus spp.*).

9. Salmon *salar*, specie të cilat i përkasin familjes *Merlucciidae*, specie të cilat i përkasin familjes *Gadidae*.

10. Kjo metodë duhet të përshkruajë një procedurë referencë për identifikimin e përqendrimit të azotit TVB-N te peshku dhe produktet e peshkut. Kjo procedurë të jetë e zbatueshme te përqendrimet TVB-N nga 5 mg/100 g deri te të paktën 100 mg/100 g.

11. “Përqendrimi TVB-N” do të thotë përmbajtja e azotit në bazat azotike të paqëndrueshme (lehtësisht i avullueshëm në presion dhe temperaturë normale) siç është përcaktuar nga procedurat e përshkruara. Përqendrimi të shprehet në mg/100g. Bazat azotike të paqëndrueshme të nxirren nga një kampion duke përdorur një solucion prej 0,6 mol acidi perklorik. Pas alkalizimit, ekstrakti të kalojë në distilim me avull dhe komponentët e bazës së paqëndrueshme përthithen nga një acid pritës. Përqendrimi TVB-N të përcaktohet nga titrimi i bazave të absorbuara.

12. Përveç rasteve kur tregohet ndryshe, duhet të përdoret shkalla e reagjentit kimik. Uji duhet të jetë i distiluar ose i demineralizuar dhe të paktën i të njëjtës pastërti. Përveç rasteve kur tregohet ndryshe, “solucioni” do të thotë një solucion ujqor si më poshtë vijon:

- a) Solucioni i acidit perklorik = 6 g/100 ml;
- b) Solucioni sodium hidroksid = 20 g/100 ml;
- c) Solucioni standard acid hidroklorik 0,05 mol/l (0,05 N);
- d) Shënim. Kur përdorni një aparat automatik distilimi, titrimi të kryhet me një solucion standard acidi hidroklorik prej 0,01 mol/l (0,01 N);
- e) Solucioni acid borik = 3 g/100 ml;
- f) Agjent silici antishkumëzues;
- g) Solucion fenolftalinë = 1 g/100 ml 95 % etanol;
- h) Solucion lakmues (lakmues miks Tashiro) 2 g metil-i kuq dhe 1 g metil-blu të jenë tretur në 1 000 ml 95 % etanol.

13. Mjetet dhe aksesoret

- a) Një grirës mishi për të prodhuar një masë të mjaftueshme homogjene mish peshku të grirë;
- b) Përzierës me shpejtësi të lartë me një shpejtësi midis 8 000 dhe 45 000 rrotullime/min;
- c) Filtër tubular, me diametër 150 mm, filtrim i shpejtë;
- d) Shishe për uthull ose vaj, 5 ml, e shkallëzuar me 0,01 ml;
- e) Aparat për distilim me avull. Aparati duhet të jetë në gjendje të rregullojë sasi të ndryshme të avullit dhe të prodhojë një sasi konstante avulli përtej një periudhe kohe të dhënë. Ajo duhet të garantojë që gjatë shtimit të substancave alkalizuese bazat e lira rezultante nuk mund të ikin.

14. Zbatimi

Paralajmërim. Kur të punohet me acid perklorik, i cili është shumë gërryes, duhet treguar kujdesi i nevojshëm dhe duhet të merren masa parandaluese. Kampionet nëse gjithçka është e mundshme të përgatiten sa më shpejt të jetë e mundur pas mbërritjes së tyre, në përputhje me udhëzimet e mëposhtme:

a) Përgatitja e kampionit. Kampioni që të analizohet duhet të copëtohet me kujdes duke përdorur një grirëse mishi siç është përshkruar në pikën 13(a) të këtij seksioni. Saktësisht 10 g +/- 0,1 g e kampionit të copëtuar të peshohet brenda një kontejneri të përshtatshëm. Kjo përzihet me 90,0 ml solucion acidi perklorik, siç është specifikuar në pikën 12(a) të këtij seksioni e homogjenizuar për dy minuta me një përzierës siç përshkruhet në pikën 13(b) të këtij seksioni dhe më pas të filtrohet. Ekstrakti i marrë në këtë mënyrë të mbahet për të paktën shtatë ditë në një temperaturë përafërsisht midis 2°C dhe 6°C.

b) Distilimi me avull. 50,0 ml i ekstraktit të marrë në përputhje me pikën (a) të vendoset brenda një aparati për distilim me avull siç përshkruhet në pikën 13(e) të këtij seksioni. Për një kontroll të mëvonshëm në alkalizimin e ekstraktit të shtohen disa pika fenolftalinë siç specifikohet në pikën 12 (f) të këtij seksioni. Pasi shtohen pak pika agjenti silici antishkumëzues, 6,5 ml solucion sodium hidroksidi siç specifikohet në pikën 12 (b) të këtij seksioni të shtohet në ekstrakt dhe distilimi me avull fillon

menjëherë. Distilimi me avull të rregullohet në mënyrë që 100 ml distilim prodhohet në 10 minuta. Gypi i distilimit të rrjedhshëm të futet në një marrës me 100 ml solucion acid borik siç specifikohet në pikën 12 (d) të këtij seksioni nga të cilat të shtohen tri nga pesë pikat të solucionit lakmues, siç përshkruhet në pikën 12(g) të këtij seksioni. Pas saktësisht 10 minutash, distilimi përfundon. Gypi i distilimit të rrjedhshëm të zhvendoset nga marrësi dhe të lahet me ujë. Bazat e paqëndrueshme që përmbahen te solucionin marrës përcaktohen nga titrimi me solucionin standard hidroklorik, siç specifikohet në pikën 12(c) të këtij seksioni. PH në pikën e fundit do të jetë 5,0 + 0,1.

c) Titrimi kërkon analiza të dyfishta. Metoda e aplikuar të jetë e saktë nëse diferenca midis analizave të dyfishta është jo më e madhe se 2 mg/100 g.

d) Prova e bardhë, të kryhet një test siç përshkruhet në germën “b”. Në vend të ekstraktit, të përdoret 50,0 ml solucion acid perklorik, siç është specifikuar në pikën 12(a) të këtij seksioni.

#### 15. Llogaritja e TVB-N

Nga titrimi i solucionit marrës me acid hidroklorik, si në pikën 12(c) të këtij seksioni, përqendrimi TVB-N të llogaritet duke përdorur ekuacionin e mëposhtëm:

$TTVB\text{-n (shprehur në mg/ 100 g mostër)} = (V1 - V0) \times 0.14 \times 2 \times 100 / M$ ; V1= Volumi i 0.01 mol solucion acid hydrochloric në ml për mostër; V0= Volumi i 0.01 mol solucion acid hydrochloric në ml për provën e bardhë; M = Pesha e kampionit në g.

#### 16. Shënime

a) Të kërkohen analiza të dyfishta. Metoda e aplikuar të jetë e saktë nëse diferenca midis analizave të dyfishta është jo më e madhe se 2 mg/100 g.

b) Të kontrollohen pajisjet me solucion distilues të NH<sub>4</sub>Cl të barabartë me 50 mg TVB-N/100g.

c) Standardi devijues i riprodhueshmërisë Sr=1,20 mg/100g. Standardi devijues i krahasueshmërisë SR = 2,50mg/100 g.

## KREU IV

### DISPOZITAT PËRFUNDIMTARE

1. Shkelja e dispozitave të këtij udhëzimi janë subjekt i parashikimit të germës “gj” neni 68, “Shkelje administrative” të ligjit nr. 9863, datë 28. 1. 2008 “Për ushqimin”.

2. Ky udhëzim shfuqizon aneksin I dhe aneksin II të rregullores së miratuar me urdhrin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së konsumatorit nr. 183, datë 25.5.2007 “Për miratimin e rregullores “Mbi rregullat specifike të higjienës për ushqimet me origjinë shtazore””, si dhe aneksin II dhe III të rregullores së miratuar me urdhrin e Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit nr. 1 datë 8.1.2007 “Për miratimin e rregullores që përcakton normat specifike për organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuar për konsum human”.

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

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE  
MBROJTJES SË KONSUMATORIT  
**Genc Ruli**