

UDHËZIM
Nr. 22, datë 25.11.2010

**PËR KUSHTET E PËRGJITHSHME DHE TË VEÇANTA TË HIGJENËS PËR
STABILIMENTET E USHQIMIT DHE OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMOR**

Në mbështetje të nenit 102 pika 4 të Kushtetutës, neni 23 pika 1 dhe 2 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”,

UDHËZOJ:

I. TË PËRGJITHSHME

1. Ky udhëzim përcakton kushtet e përgjithshme në fushën e higjienës së produkteve ushqimore për operatorët e biznesit ushqimor, duke u mbështetur në veçanti në parimet e mëposhtme:

a) mbajtja e përgjegjësisë kryesore për sigurinë ushqimore nga operatori i biznesit ushqimor;
b) garantimi i sigurisë ushqimore përgjatë gjithë zinxhirit ushqimor, duke filluar nga prodhimi primar;

c) mbajtja e zinxhirit ftohës në kushte sigurie për ushqimet që nuk mund të magazinohen në temperaturat e ambientit, në mënyrë të veçantë për ato të ngrirë;

d) zbatimi i plotë procedurave të bazuara në parimet e sistemit HACCP, së bashku me aplikimin e praktikave të mira të higjienës, të rrisë përgjegjësinë e operatorëve të biznesit ushqimor;

e) zbatimi i manualeve të praktikave të mira si një instrument i vlefshëm për të ndihmuar operatorët e biznesit ushqimor në mbikëqyrjen e normave të higjienës në të gjitha hallkat e zinxhirit ushqimor dhe në zbatimin e parimeve të sistemit HACCP;

f) përcaktimi i kriterëve mikrobiologjike dhe kërkesave për kontrollin e temperaturave mbi bazën e një vlerësimi shkencor të risqeve;

g) ushqimet e importuara u përgjigjen të paktën të njëjtave standarde higjienike të vendosura për këto produkte në Shqipëri.

2. Ky udhëzim zbatohet në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit, shpërndarjes dhe eksportit të ushqimeve, pa përjashtuar kërkesat specifike në lidhje me higjienën e ushqimeve.

3. Ky udhëzim nuk zbatohet:

a) në prodhimin primar për përdorim vetjak;

b) në përgatitjen, manipulimin dhe ruajtjen e ushqimeve të destinuara për konsum vetjak;

c) në furnizimin direkt, nga prodhuesi, i sasive të vogla të produkteve primare te konsumatori përfundimtar ose te shitësit lokalë që furnizojnë direkt konsumatorin përfundimtar;

d) në qendrat e grumbullimit që përfshihen në përkufizimin e stabilimenteve të biznesit ushqimor, vetëm sepse trajtojnë lëndë të para për prodhimin e xhelatinës ose të kolagjenëve;

4. Termat e përcaktuar në nenin 3 të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, kanë të njëjtin kuptim edhe në këtë udhëzim, ndërsa me termat e mëposhtëm do të nënkuptohet:

a) “Ekuivalenca” është aftësia për të arritur të njëjtët objektiva, si në rastin e referimeve të sistemeve të ndryshme;

b) “Kontaminim” është prania apo futja e një kontaminanti;

c) “Ujë i pijshëm” është ujë që përmbush kërkesat e cilësisë për t’u destinuar për përdorim human;

d) “Ujë deti i pastër” është ujë deti apo i kripur, natyral, artificial apo i depuruar që nuk ka mikroorganizma, substanca që bëjnë keq apo plankton detar toksik, në sasi të tillë që të ndikojë direkt apo indirekt mbi cilësinë higjienike të ushqimeve;

e) “Ujë i pastër” është ujë deti i pastër dhe ujë i ëmbël me një cilësi analoge;

f) “Konfeksionimi” është vendosja e një prodhimi ushqimor në një mbështjellje apo mbajtëse të vendosur në kontakt direkt me produktin ushqimor në fjalë, i quajtur mbështjellje apo kontenitor;

g) “Kontejner hermetikisht i mbyllur” është mbajtës i produkteve ushqimore që përdoret për të ndaluar futjen e reziqeve brenda tij;

h) “Përpunim” është çdo veprim që provokon një modifikim thelbësor të produktit fillestar, duke përfshirë trajtimin termik, tymosjen, kripëzimin, stazhonimin, tharjen, marinimin, ekstraktimin, shtrydhjen apo një kombinim të këtyre proceseve;

i) “Produkte të patransformuara” janë produkte ushqimore që nuk u janë nënshtruar një trajtimi, përfshirë produktet që janë ndarë, seleksionuar, të bëra në feta, që u janë hequr kockat, të grirë, të rrjepura, të copëtuara, të prera, të pastruara, që u është hequr lëkura, të bluara, të mbajtura në frigorifer, të ngrira, të mbingrira apo të shkrira;

j) “Produkte të transformuara” janë produktet ushqimore të marra nga transformimi i produkteve të patransformuara. Produktet e tilla mund të përmbajnë ingredientë të nevojshëm për përpunimin e tyre, apo për t’u dhënë atyre karakteristika specifike.

II. KËRKESAT E PËRGJITHSHME DHE SPECIFIKE NË FUSHËN E HIGJENËS

1. Operatorët e biznesit ushqimor duhet të garantojnë që të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve të vëna nën kontrollin e tyre, të plotësojnë kërkesat higjienike të përcaktuara në këtë udhëzim.

2. Operatorët e biznesit ushqimor që operojnë me prodhimet primare dhe veprimet që shoqërojnë ato të listuara në shtojcën I, duhet të respektojnë kërkesat e përgjithshme në fushën e higjienës, si ato në pjesën A të shtojcës I dhe çdo kërkesë specifike të parashikuar në legjislacionin shqiptar në fuqi.

3. Operatorët e biznesit ushqimor që kryejnë të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve, të cilat vijnë pas atyre të përshkruara në pikën 2 të këtij kreu, duhet të respektojnë kërkesat e përgjithshme në fushën e higjienës të dhëna në shtojcën II dhe çdo kërkesë specifike që parashikohet nga legjislacioni shqiptar në fuqi.

4. Operatorët e biznesit ushqimor, kur është e nevojshme, marrin masa higjienike specifike, si më poshtë:

a) të sigurojnë përputhshmërinë e produkteve ushqimore me kriteret mikrobiologjike;

b) të kryejnë procedura të nevojshme për zbatimin e kërkesave të këtij udhëzimi;

c) të sigurojnë respektimin e kërkesave për kontrollin e temperaturave të ushqimeve;

d) të kryejnë mbajtjen e zinxhirit të ftohjes;

e) të kryejnë marrjen dhe analizimin e mostrave.

5. Kriteret, kërkesat dhe objektivat referuar pikës 4 të këtij kreu zbatohen sipas kërkesave të legjislacionit shqiptar në fuqi.

III. ANALIZA E RREZIQEVE DHE PIKAVE KRITIKE TË KONTROLLIT

1. Operatorët e biznesit ushqimor implementojnë dhe mbajnë një ose më shumë procedura të qëndrueshme, bazuar mbi parimet e sistemit HACCP.

2. Parimet e sistemit HACCP janë të përcaktuara në nenin 26 të ligjit nr. 9863 datë 28.1.2008 “Për ushqimin”, në rastet kur është bërë ndonjë modifikim në produkt, proces ose në cilëndo fazë tjetër operatori i biznesit ushqimor rianalizon procedurën dhe bën ndryshimet e nevojshme.

3. Pika 1 e këtij kreu zbatohet vetëm për operatorët e biznesit ushqimor që kryejnë çdo fazë të prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve pas prodhimit primar dhe operacionet që i shoqërojnë ato përcaktuar në shtojcën I.

4. Operatorët e biznesit ushqimor:

a) sipas mënyrës së kërkuar prej AKU-së, paraqesin para saj prova për përmbushjen e kërkesave të pikës 1, duke pasur parasysh llojin dhe madhësinë e biznesit ushqimor;

b) garantojnë që në të gjitha dokumentet në të cilat janë të përshkruara procedurat e zhvilluara në përputhje me këtë udhëzim të jenë në mënyrë konstante të përditësuara;

c) ruajnë çdo dokument tjetër ose regjistrim për një periudhë jo më pak se periudha e përcaktuar si jetëgjatësia minimale e produktit ushqimor.

IV. KONTROLLET ZYRTARE, REGJISTRIMI DHE APROVIMI

Operatori i biznesit ushqimor vë në dijeni AKU-në për çdo stabiliment të vendosur nën kontrollin e tij, që kryen çdo fazë të prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve me qëllim regjistrimin e këtyre stabilimenteve. Operatori i biznesit ushqimor mundëson që AKU të ketë në dispozicion në vazhdimësi informacione të përditësuara për aktivitetin e tyre, duke përfshirë çdo ndryshim të rëndësishëm në aktivitet, si dhe çdo mbyllje të stabilimenteve ekzistuese.

V. PËRPUNIMI, SHPËRNDARJA DHE PËRDORIMI I MANUALEVE

1. Manualët e praktikave të mira të punës, të higjienës dhe aplikimit të parimeve të sistemit HACCP, pasi janë përgatitur shpërndahen në sektorët e industrisë ushqimore me qëllim:

a) konsultimin me grupe të konsumatorëve, si dhe përfaqësues të subjekteve, interesat e të cilëve mund të preken në mënyrë thelbësore;

b) mbajtjen parasysh të kodeve përkatëse të praktikave të *Codex Alimentarius*;

c) mbajtjen parasysh të rekomandimeve të përcaktuara në pjesën B të shtojcës I, nëse kanë të bëjnë me prodhimin primar dhe operacionet e lidhura me të, të listuara në shtojcën I.

2. Manualët e praktikave të mira të higjienës ose të zbatimit të parimeve të sistemit HACCP konsultohen me specialistë të fushës përpara dërgimit për miratim te ministri. Objekti i një konsultimi të tillë është të analizojë domosdoshmërinë e manualeve të tilla, çfarë sjellin ata dhe argumentet për trajtim, si dhe për të siguruar që:

a) janë përgatitur duke mbajtur parasysh pikën 2 të këtij kreu;

b) përmbytja e tyre rezulton të jetë funksionale për ata sektorë për të cilët është i destinuar; dhe

c) ato janë të përshtatshëm si manuale në përputhje me pikat 1, 2, 3, 4, 5 të kreut II dhe 1, 2, 3 dhe 4 të kreut III të këtij udhëzimi në sektorët dhe për ushqimet e mbuluara.

3. Pas miratimit të manualeve, AKU garanton shpërndarjen e tyre te përfaqësuesit e interesuar të biznesit ushqimor, duke përfshirë edhe aktorë të tjerë të shoqërisë së interesuar, si shoqata e grupe konsumatorësh.

VI. IMPORTET DHE EKSPORTET

1. Në fushën e higjienës së ushqimeve, ushqimet e importuara duhet të përmbushin kushtet e dhëna në pikat 1 deri 5 të kreut II dhe 1 deri në 4 të kreut III, të këtij udhëzimi dhe kërkesat e tjera që mund të burojnë nga legjislacioni në fuqi në fushën e ushqimit.

2. Në fushën e higjienës së ushqimeve, ushqimet e eksportuara ose të rieksporuara duhet të përmbushin kushtet e dhëna në pikat 1 deri 5 të kreut II dhe 1 deri në 4 të kreut III të këtij udhëzimi dhe kërkesat e tjera që mund të vijnë nga legjislacioni në fuqi në fushën e ushqimit.

VII. PËRSHTATJA DHE ECURIA E SHTOJCËS I DHE II

1. Shtojcat I dhe II mund të ndryshohen ose përditësohen, duke mbajtur parasysh sa më poshtë:

a) domosdoshmërinë për të bërë rishikimin e përcaktimeve të shtojcës I pjesa B pika 2;

b) eksperiencën në zbatimin e sistemeve të bazuara në sistemin HACCP;

c) zhvillimet e teknologjisë, pasojat e tyre praktike dhe ato që presin konsumatorët për sa i përket përbërjes së ushqimeve;

d) gjykimet shkencore, në mënyrë të veçantë ato të vlerësimit të rreziqeve të reja;

e) kriteret mikrobiologjike dhe ndryshimet në temperaturat e ushqimeve.

2. Pa rënë ndesh me kërkesat e këtij udhëzimi mund të përshtaten masa të veçanta, në zbatim të kërkesave të shtojcës II.

Këto masa të veçanta kanë si objektiv:

i) të lejojnë përdorimin e pandaluar të metodave tradicionale në çfarëdolloj faze të prodhimit, përpunimit apo shpërndarjes së ushqimeve; apo

ii) të mbajnë parasysh nevojat e operatorëve të biznesit ushqimor të vendosura në rajone, subjekt të lidhjeve të veçanta gjeografike.

Në raste të tjera, ato zbatohen vetëm për ndërtimin, për skemën dhe pajisjet e stabilimenteve.

VIII. DISPOZITA TË FUNDIT 1. Rregullorja nr. 3, datë 17.3.2006 “Mbi higjienën e produkteve ushqimore”, shfuqizohet.

2. Urdhri nr. 302 datë 29.7.2005 “Për miratimin e rregullores “Mbi higjienën e produkteve ushqimore””, shfuqizohet.

3. Për zbatimin e këtij udhëzimi ngarkohen Drejtoria e Përgjithshme e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

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

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
Genc Ruli

SHTOJCA I PRODHIMI PRIMAR

PJESA A

KËRKESAT E PËRGJITHSHME HIGJIENIKE PËR PRODHIMIN PRIMAR DHE VEPRIMET SHOQËRUESE

I. FUSHA E ZBATIMIT

I. Kjo shtojcë zbatohet në prodhimin primar dhe veprimet që lidhen me të si:

a) transporti, magazinimi dhe përpunimi i produkteve primare në vendin e prodhimit, në kushte që nuk ndryshojnë thelbësisht natyrën e tyre;

b) transporti i kafshëve të gjalla, kur është e nevojshme për arritjen e objektivave të këtij udhëzimi; dhe

c) transporti për dorëzimin e produkteve primare, natyra e të cilave nuk është thelbësisht e dëmtuar, nga vendi i prodhimit në një stabiliment, në rast të produkteve me origjinë bimore, produkteve të peshkimit dhe të gjuetisë.

II. KËRKESA NË FUSHËN E HIGJENËS

1. Operatori i biznesit ushqimor siguron mbrojtjen e produkteve primare nga kontaminimi, duke pasur parasysh proceset e mëtejshme të trajtimit të të cilave ai u nënshtrohet.

2. Operatori i biznesit ushqimor zbaton legjislacionin në fuqi mbi kontrollin e riskut në prodhimin primar dhe veprimtari të lidhura me të, përfshirë:

a) masat e kontrollit, të kontaminimit që shkaktohen nga ajri, toka, uji, ushqimet për kafshët, plehra kimike dhe organike, produktet mjekësore veterinerë, produktet e mbrojtjes së bimëve dhe biocidet, si dhe ruajtjen, trajtimin dhe asgjësimin e mbetjeve; dhe

b) masat që lidhen me shëndetin dhe mirëqenien e kafshëve dhe shëndetin e bimëve që shkaktojnë pasoja në shëndetin e njerëzve, duke përfshirë programet për monitorimin dhe kontrollin e zoonozave dhe agjentëve zoonotikë.

3. Operatori i biznesit ushqimor që mbarështon, vjel apo gjuan kafshë ose prodhon produkte ushqimore primare me origjinë shtazore, ndërmer masat e mëposhtme:

a) Mban pastër dhe nëse është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton në mënyrën e përshtatshme me dezinfektantë të miratuar, çdo ambient dhe mjet që përdoret për prodhimin primar dhe veprimtari të lidhura me të, përfshirë ambiente dhe mjete të përdorura për ruajtjen dhe përpunimin e ushqimit për kafshë;

b) Mban pastër dhe kur është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton në mënyrën e përshtatshme pajisjet, kontejnerët, koshat, arkat apo mjetet për qëllim transporti;

c) Siguron, për sa është e mundur, pastërtinë e kafshëve të paracaktuara për therje dhe atë të kafshëve të paracaktuara për prodhim;

d) Përdor ujë të pijshëm ose të pastër për të parandaluar kontaminimin;

e) Siguron që personeli që merret me trajtimin e produkteve ushqimore është i shëndetshëm dhe i trajnuar mbi rreziqet për shëndetin e njeriut;

f) Parandalon kontaminimin që mund të shkaktohet nga kafshët apo dëmtuesit;

g) Depoziton dhe trajton mbetjet dhe substancat e rrezikshme për të parandaluar kontaminimin;

h) Parandalon shfaqjen dhe përhapjen e sëmundjeve ngjitëse të transmetueshme te njerëzit nëpërmjet ushqimit, përfshirë marrjen e masave parandaluese, në rastet e futjes së kafshëve të reja dhe i raporton autoritetit kompetent sipas legjislacionit në fuqi, shfaqjen e rasteve të dyshimta të sëmundjeve të tilla;

i) Merr në konsideratë rezultatet e çdo analize përkatëse, të kryer te mostrat e marra nga kafshët apo mostra të tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve; dhe

j) Përdor shtesat ushqimore në ushqimin e kafshëve dhe medikamentet veterinarë në mënyrë korrekte, sipas legjislacionit në fuqi.

4. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon ose vjel produkte me origjinë bimore, merr masat e mëposhtme:

a) Mban pastër dhe kur është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton ambientet, pajisjet, kontejnerët, arkat, koshat, mjetet e transportit;

b) Siguron kushte të mira higjienike për prodhimin, transportin dhe depozitimin, si dhe pastërti për produktet bimore;

c) Përdor ujë të pijshëm ose të pastër për të parandaluar kontaminimin;

d) Siguron që personeli që merret me trajtimin e produkteve ushqimore është i shëndetshëm dhe i trajnuar mbi rreziqet për shëndetin e njeriut;

e) Parandalon kontaminimin nga kafshët dhe dëmtuesit;

f) Depoziton dhe trajton mbetjet dhe substancat e rrezikshme në mënyrë që të parandalojë kontaminimin;

g) Merr në konsideratë rezultatet e çdo analize përkatëse, të kryer te mostrat e marra nga bimët apo mostra të tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve; dhe

h) Përdor në mënyrën e duhur biocidet dhe produkte të mbrojtjes së bimëve, në përputhje me legjislacionin në fuqi.

5. Operatori i biznesit ushqimor kryen veprime korrigjuese kur informohet për problemet e identifikuara gjatë kontrolleve zyrtare.

III. REGJISTRIMI I TË DHËNAVE

1. Operatori i biznesit ushqimor i prodhimit primar të produkteve ushqimore me origjinë shtazore, mban dhe regjistron në mënyrën e duhur dhe për një kohë të caktuar, të dhënat në lidhje me masat e marra për kontrollin e rreziqeve, në përputhje me natyrën dhe madhësinë e biznesit ushqimor.

2. Operatori i biznesit ushqimor, me kërkesën e autoritetit kombëtar të ushqimit u jep operatorëve të tjerë të biznesit ushqimor që furnizohen prej tij, të dhëna sipas përcaktimit të pikës 3 të kësaj shtojce.

3. Operatori i biznesit ushqimor që mbarështon kafshë ose prodhon produkte primare me origjinë shtazore, mban në veçanti, të dhëna mbi:

a) Natyrën dhe origjinën e ushqimit të kafshëve;

b) Produktet mjekësore veterinarë ose trajtime të tjera që i kryhen kafshës, datat e kryerjes dhe periudhat e ndërprerjes së tyre;

c) Shfaqjen e sëmundjeve që mund të ndikojë në sigurinë e produkteve me origjinë shtazore;

d) Rezultatet e çdo analize të kryer mbi mostrat e marra nga kafshët ose mostrat e tjera të marra për qëllime diagnostikimi, që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve; dhe

e) Çdo raport përkatës mbi kontrollet e kryera te kafshët ose produktet me origjinë shtazore.

4. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon ose vjel produkte bimore, mban në veçanti, të dhëna mbi:

a) Çdo përdorim të biocideve apo produkteve për mbrojtjen e bimëve;

b) Çdo rast të shfaqjes së dëmtuesve ose sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e produkteve me origjinë bimore; dhe

c) Rezultatet e çdo analize përkatëse të kryer për mostrat e marra nga bimët ose mostra të tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve.

PJESA B

MANUALET E PRAKTIKAVE TË MIRA TË HIGJENËS

Operatori i biznesit ushqimor zbaton praktikat e mira të higjienës, të cilat sigurojnë informacionin e duhur mbi rreziqet që mund të lindin gjatë prodhimit primar, si dhe veprimtarive të lidhura me të, si dhe sigurojnë veprime për kontrollin e rreziqeve. Këto rreziqe dhe masa përfshijnë:

- a) Kontrollin e kontaminimit nga mykotoksinat, metalet e rënda dhe lëndët radioaktive;
- b) Përdorimin e ujit, mbetjeve organike dhe plehrave kimike dhe organike;
- c) Përdorimin e duhur të biocideve dhe gjurmimit të tyre;
- d) Përdorimin e duhur dhe të përshtatshëm të produkteve mjekësore veterinerë dhe aditivëve të ushqimeve për kafshë dhe gjurmimit të tyre;
- e) Përgatitjen, depozitimin, përdorimin dhe gjurmueshmërinë e ushqimit për kafshë;
- f) Asgjësimin e duhur të kafshëve të ngordhura, mbetjeve dhe mbetje të tjera;
- g) Masat mbrojtëse për të parandaluar shfaqjen e sëmundjeve ngjitëse të transmetueshme nga ushqimi të njerëzit, dhe çdo detyrim për të njoftuar AKU-në;
- h) Procedurat, praktikat dhe metodat për të garantuar se ushqimi prodhohet, trajtohet, paketohet, ruhet dhe transportohet në kushte të përshtatshme higjienike, përfshirë këtu edhe pastrimin efektiv dhe kontrollin nga dëmtuesit;
- i) Masat në lidhje me pastërtinë e kafshëve për therje dhe atyre të prodhimit;
- j) Masat në lidhje me mbajtjen e të dhënave.

SHTOJCA II

KËRKESA TË PËRGJITHSHME TË HIGJENËS SË ZBATUESHME PËR TË GJITHË OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMOR

HYRJE

Në kapitujt nga V deri XII zbatohen në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së ushqimeve ndërsa në kapitujt e mbetur të shtojcës zbatohen si më poshtë:

- Kapitulli I zbatohet në të gjitha ndërtesat e destinuara për ushqimet, duke përjashtuar ato në të cilat zbatohet kapitulli III;
- Kapitulli II zbatohet në të gjitha lokalet në të cilat përgatiten ushqimet të trajtuara ose transformuara, duke përjashtuar lokalet e caktuara, si mensa tek të cilat zbatohet kapitulli III;
- Kapitulli III zbatohet për ndërtesat e listuara në titullin e kapitullit;
- Kapitulli IV zbatohet në të gjithë tipat e transportit.

KAPITULLI I

KËRKESA TË PËRGJITHSHME TË ZBATUESHME PËR NDËRTESET E PËRCAKTUARA PËR USHQIME

1. Stabilimentet ushqimore mbahen pastër dhe mirëmbahen në kushte të mira.
2. Planimetria, projektimi, ndërtimi, vendndodhja dhe madhësia e stabilimenteve ushqimore duhet:

a) Të lejojë mirëmbajtjen, pastrimin ose dezinfektimin e duhur, të shmangë ose të minimizojë kontaminimin nga ajri dhe të sigurojë hapësirën e duhur të punës, për të lejuar kryerjen në kushte higjienike të të gjitha veprimtarive;

b) Të mbrojnë nga grumbullimi i papastërtive, kontaktit me materiale toksike, ndotjes nga grimca të ngurta në ushqim dhe formimit të kondensimit ose mykun e mbi sipërfaqe;

c) Të lejojnë zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen nga kontaminimi dhe në veçanti, kontrollin nga dëmtuesit; dhe

d) Të sigurojnë, kur është e nevojshme, trajtimin e ushqimit në temperaturën e kontrolluar dhe kushtet e mjaftueshme për ruajtjen duhur të produkteve ushqimore në temperaturën e duhur, në mënyrë të tillë që të mundësojnë monitorimin dhe regjistrimin e këtyre temperaturave.

3. Stabilimentet ushqimore të pajisen me një numër të përshtatshëm tualetesh me shkarkues uji të rrjedhshëm dhe të lidhur në një sistem efikas kanalizimi. Tualetet nuk kanë dalje drejtpërdrejt në ambientet ku trajtohet ushqimi.

4. Stabilimentet ushqimore zotërojnë një numër të përshtatshëm lavamanësh të vendosur dhe të përcaktuar për larjen e duarve. Lavamanët të kanë ujë të rrjedhshëm të ngrohtë dhe të ftohtë, detergjente larëse dhe tharje në mënyrë higjienike. Ambientet për larjen e ushqimit, kur është e nevojshme, janë të veçuara nga ato për larjen e duarve.

5. Stabilimentet ushqimore të sigurojnë ventilimin e përshtatshëm dhe të mjaftueshëm mekanik ose natyral. Shmangin kalimin mekanik të rrymave të ajrit nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër. Sistemet e ventilimit ndërtohen në mënyrë të tillë që filtrat dhe pjesët e tjera që kërkojnë pastrim apo ndërrim të zëvendësohen ose hiqen me lehtësi.

6. Ambientet sanitare të biznesit ushqimor të kenë ventilim të përshtatshëm natyral ose mekanik.

7. Stabilimentet ushqimore të kenë ndriçimin e duhur natyral ose artificial.

8. Instalimet e shkarkimeve të jenë të përshtatshme për funksionin që ato kryejnë. Ato të projektohen dhe ndërtohen për të shmangur riskun e kontaminimit. Kur kanalet e shkarkimit janë pjesërisht apo plotësisht të hapura, ato të projektohen në mënyrë të tillë që të mos lejojnë kalimin e mbetjeve nga një zonë e kontaminuar në një zonë të pastër, veçanërisht në zona në të cilat kryhet trajtimi përfundimtar i ushqimit, ku ka tendencë të ketë një shkallë më të lartë risku për konsumatorin.

9. Operatori i biznesit ushqimor siguron ambiente të përshtatshme të ndërrimit të veshjeve për personelin.

10. Agjentët e pastrimit dhe dezinfektantët nuk ruhen në ambientet ku ruhet ushqimi.

KAPITULLI II

KUSHTE SPECIFIKE TË ZBATUESHME NË LOKALET BRENDA TË CILAVE PËRGATITEN PRODUKTET USHQIMORE, TË PËRPUNUARA OSE TË TRANSFORMUARA

1. Kërkesat specifike të higjienës të zbatohen në ambientet ku përgatitet, trajtohet ose përpunohet ushqimi, përfshirë dhomat e ruajtjes para transportit. Projektimi dhe paraqitja mundësojnë zbatimin e praktikave të mira të higjienës, duke përfshirë mbrojtjen kundër kontaminimit midis dhe gjatë veprimtarive. Përfshihen nga këto kërkesa dhomat e ngrënies dhe ato ambiente të specifikuar në kapitullin III. Kërkesat specifike të higjienës, në veçanti:

a) Sipërfaqet e dyshemesë të mirëmbahen në kushte të mira pune dhe lehtësisht të pastrueshme dhe kur është e nevojshme, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të papërshkueshme, jopërthithëse, jotoksike dhe që lahen me lehtësi, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent, që materialet e tjera të përdorura prej tij janë të përshtatshme. Aty ku është e nevojshme, dyshemetë lejojnë kullimin e përshtatshëm nga sipërfaqja;

b) Sipërfaqet e mureve të mirëmbahen në kushte të mira pune lehtësisht të pastrueshme dhe kur është e nevojshme, dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të papërshkueshme, jopërthithëse, që lahen me lehtësi dhe kërkon një sipërfaqe të lëmuar deri në lartësinë e duhur për kryerjen e veprimtarive, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent se materialet e tjera të përdorura prej tij janë të përshtatshme;

c) Tavanet (ose kur nuk ka tavane, sipërfaqja e brendshme e çatisë) dhe instalimet e sipërme, të ndërtohen dhe vendosen në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive dhe të zvogëlojnë kondensimin, rritjen e myqeve dhe rënien e papastërtive të ngurta;

d) Dritaret dhe hapjet e tjera të ndërtohen në mënyrë të tillë që të parandalojnë grumbullimin e papastërtive. Ato të cilat komunikojnë me ambientin e jashtëm, kur është e nevojshme, të pajisen me rrjeta kundër insekteve, të cilat hiqen lehtësisht për pastrim. Kur hapja e dritareve shkakton kontaminim, dritaret mbahen të mbyllura dhe të puthitura gjatë prodhimit;

e) Dyert të jenë lehtësisht të pastrueshme dhe aty ku është e nevojshme, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e sipërfaqeve të lëmuara dhe jopërthithëse, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme; dhe

f) Sipërfaqet (përfshirë sipërfaqet e pajisjeve) në zonat ku trajtohen ushqimet, në veçanti ato në kontakt me ushqimin të mbahen në kushte të përshtatshme dhe të pastrohen me lehtësi dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të lëmuara, që lahen me lehtësi, rezistente ndaj korrozionit dhe jotoksike, përveçse kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme.

2. Operatori i biznesit ushqimor siguron ambiente dhe mjete të përshtatshme, të cilat nevojiten për pastrimin, dezinfektimin dhe ruajtjen e veglave dhe pajisjeve të punës. Këto ambiente ndërtohen me materiale rezistente ndaj korrozionit, lehtësisht të pastrueshme dhe furnizohen me ujë të ftohtë dhe të nxehtë.

3. Operatori i biznesit ushqimor merr masat e duhura, kur është e nevojshme, për larjen e ushqimit. Çdo lavaman ose pajisje tjetër që shërben për larjen e ushqimit furnizohet me ujë të nxehtë dhe/ose të ftohtë të pijshëm në përputhje me kapitullin VII, mbahet pastër dhe kur është e nevojshme, dezinfektohet.

KAPITULLI III

KUSHTE TË ZBATUESHME PËR STRUKTURAT E LËVIZSHME DHE/OSE TË PËRKOZHSHME (SI: TENDA, KIOSKA SHITJEJE, BANAKË SHITJEJE TË VETËTRANSPORTUESHËM), NË LOKALET E PËRDORURA KRYESISHT SI BANIM PRIVAT, PO KU USHQIMET PËRGATITEN SIPAS RREGULLAVE PËR TË TREGTUAR DHE NË DISTRIBUTORËT AUTOMATIKË

1. Kërkesat e higjienës të respektohen në mënyrë të përshtatshme për ambientet e lëvizshme ose të përkohshme (si: tendat, tregjet, ose kioskat e lëvizshme), ambientet e përdorura kryesisht si shtëpi banimi, në të cilat ushqimet përgatiten rregullisht për nxjerrje në treg dhe automatet me monedhë.

2. Automatet me monedhë, për aq kohë sa është e zbatueshme, të vendosen, projektohen, ndërtohen dhe mbahen pastër dhe në kushte të mira pune në mënyrë që të evitojnë rrezikun e kontaminimit, në veçanti nga kafshët dhe dëmtuesit.

3. Operatori i biznesit ushqimor për ambientet e lëvizshme ose të përkohshme nëse është e nevojshme:

a) Siguron ambiente të përshtatshme në mënyrë që të mbahet higjiena e duhur personale (duke përfshirë ambientet për larje dhe tharjen higjienike të duarve, masa higjieno-sanitare dhe ambiente për ndërrimin e veshjeve);

b) Siguron që sipërfaqet në kontakt me ushqimin të jenë në kushte të mira dhe lehtësisht të pastrueshme dhe kur është e nevojshme, të dezinfektueshme. Këto sipërfaqe të jenë të lëmuara, që lahen, rezistente ndaj korrozionit dhe jotoksike, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor i provon autoritetit kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme;

c) Merr masat e duhura për pastrimin dhe kur është e nevojshme, dezinfektimin e mjeteve dhe pajisjeve të punës;

d) Merr masat e duhura dhe pastron në mënyrë higjienike produktet ushqimore, kur këto të fundit janë pjesë e veprimtarisë zinxhir të biznesit ushqimor;

e) Siguron furnizimin me ujë të pijshëm të ngrohtë dhe/ose të ftohtë;

- f) Merr masat e duhura dhe siguron ambientet për depozitimin në kushte higjienike dhe asgjësimin e substancave të rrezikshme ose jo të ngrënshme dhe mbetjeve (të lëngshme ose të ngurta);
- g) Siguron ambientet e duhura ose programe për mbajtjen dhe monitorimin e kushteve të përshtatshme të temperaturës së ushqimit;
- h) Vendos produktet ushqimore, në mënyrë të tillë që të shmangë rrezikun e kontaminimit, për aq sa është e mundur.

KAPITULLI IV

TRANSPORTI

1. Mjetet e transportit ose kontejnerët e përdorur për transportimin e produkteve ushqimore të mbahen të pastra dhe në kushte të mira pune, për të mbrojtur produktet ushqimore nga kontaminimi dhe të projektohen dhe të ndërtohen në mënyrë të tillë që të lejojnë pastrimin ose dezinfektimin e duhur.
2. Enët dhe pajisjet mbajtëse në mjetet e transportit dhe/ose kontejnerët nuk përdoren për transportin e ndonjë materiali tjetër, përveç produkteve ushqimore, kur kjo shkakton kontaminim.
3. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë ndarjen e përshtatshme të produkteve, kur mjetet e transportit ose kontejnerët të përdoren për transportin e ndonjë materiali tjetër, përveç produkteve ushqimore në të njëjtën kohë.
4. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë transportin e produkteve ushqimore të paambalazuara në formë të lëngët, kokrrizore ose pluhuri në cisterna ose kontejnerë të paracaktuar për transportin e produkteve ushqimore. Këto kontejnerë të shënjohen, në mënyrë të dukshme dhe rezistente ndaj fshirjes, për të treguar se ato përdoren për transportin e produkteve ushqimore ose të shënjohen “vetëm për produkte ushqimore”.
5. Operatori i biznesit ushqimor të bëjë pastrimin e duhur ndërmjet ngarkimeve, kur mjetet e transportit ose kontejnerët janë përdorur për transportin e ndonjë materiali tjetër të ndryshëm nga produktet ushqimore ose për transportin e produkteve të ndryshme ushqimore, në mënyrë që të shmangët risku i kontaminimit.
6. Produktet ushqimore në mjetet e transportit ose kontejnerë vendosen dhe mbrohen në mënyrë të tillë që të minimizohet risku nga kontaminimi.
7. Mjetet e transportit ose kontejnerët e përdorur për transportin e produkteve ushqimore, të mundësojnë mbajtjen e produkteve ushqimore në temperaturat e duhura dhe të lejojnë monitorimin e këtyre temperaturave.

KAPITULLI V

KËRKESAT E HIGJENËS DHE PËR PAJISJET

1. Të gjitha mjetet dhe pajisjet me të cilat bie në kontakt ushqimi:
 - a) Pastrohen efektivisht dhe aty ku është e nevojshme, dezinfektohen. Pastrimi dhe dezinfektimi bëhet pas përfundimit të çdo procesi për të shmangur çdo risk nga kontaminimi;
 - b) Ndërtohen në mënyrë të tillë, me materiale të përshtatshme dhe mbahen në kushte të mira pune dhe mirëmbajtjeje, në mënyrë që të minimizohet çdo rrezik kontaminimi;
 - c) Ndërtohen me materiale të përshtatshme dhe mbahen në kushte të mira pune dhe mirëmbajtjeje në mënyrë që të jenë të pastra dhe kur është e nevojshme, të dezinfektuara, me përjashtim të kontejnerëve dhe ambalazheve të pakthyeshme;
 - d) Instalohen në mënyrë të përshtatshme që të lejojnë pastrimin e tyre dhe zonave rrethuese.
2. Aty ku është e nevojshme, pajisjeve u shtohen mjete kontrolli në mënyrë që të garantohet funksionimi i rregullt.
3. Kur shtesa kimike përdoren për të parandaluar korrozionin e pajisjeve dhe kontejnerëve, ato të përdoren në përputhje me praktikën e mirë dhe udhëzimet e prodhuesit.

KAPITULLI VI MBETJET USHQIMORE

1. Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pakonsumueshme dhe mbetje të tjera të hiqen sa më shpejt të jetë e mundur nga dhomat ku mbahet ushqimi, për të shmangur grumbullimin e tyre.

2. Mbetjet ushqimore, nënproduktet e pakonsumueshme dhe mbetje të tjera të depozitohen në kontejnerë që mbyllen, përveç rasteve kur operatori i biznesit ushqimor provon se tipa të tjerë kontejnerësh ose sisteme evakuimi të përdorura janë të përshtatshme. Këta kontejnerë të jenë prej materiali të mirë, të ruhen në kushte të përshtatshme, të pastrohen lehtë dhe ku është e nevojshme, të dezinfektohen.

3. Operatori i biznesit ushqimor merr masat e duhura për depozitimin dhe heqjen e mbetjeve ushqimore, produkteve të pakonsumueshme dhe mbetjeve të tjera. Depot e mbetjeve projektohen dhe administrohen në mënyrë të tillë që të lejojnë mbajtjen pastër të tyre dhe kur është e nevojshme, janë të mbrojtura nga kafshët dhe brejtësit.

4. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë trajtimin e mbetjeve në mënyrë higjienike dhe në zbatim të legjislacionit në fuqi, duke shmangur çdo burim kontaminimi të drejtpërdrejtë ose jo.

KAPITULLI VII FURNIZIMI ME UJË

1. Operatori i biznesit ushqimor të përdorë një sasi të mjaftueshme uji të pijshëm sa herë është e nevojshme për të siguruar që produktet ushqimore nuk kontaminohen.

2. Ujë i pastër përdoret për të gjitha produktet e peshkut. Përdoret ujë deti i pastër për molusqe bivalve të gjalla, ekinodermët, tunikatët dhe gastropodët detarë, gjithashtu, përdoret ujë i pastër për larje nga jashtë. Kur përdoret ky ujë, sigurohen mjetet e duhura për furnizimin e tij.

3. Operatori i biznesit ushqimor, në rastet kur përdor ujë jo të pijshëm, për shembull për fikjen e zjarrit, prodhimin e avullit, ngrirjen dhe qëllime të tjera të ngjashme, siguron qarkullimin në një sistem të veçantë, të identifikuar. Uji jo i pijshëm nuk lidhet me, ose nuk qarkullon në sistemet e ujit të pijshëm.

4. Uji i riciklueshëm i përdorur në përpunime ose si përbërës, siguron të njëjtat standarde të ujit të pijshëm, për të mos përbërë rrezik kontaminimi dhe duhet t'u përgjigjet të gjitha kërkesave të përcaktuara për ujin e pijshëm, vetëm në rast se autoriteti kompetent nuk ka verifikuar që cilësia e këtij uji, është e tillë që nuk kompromenton integritetin e produkteve ushqimore në formën e tyre të përfunduar.

5. Akulli që bie në kontakt me ushqimin ose që mund të kontaminojë ushqimin, përgatitet me ujë të pijshëm ose të pastër, kur përdoret për ftohjen e të gjitha produkteve të peshkut. Akulli të prodhohet, trajtohet dhe ruhet sipas kushteve që e mbrojnë atë nga kontaminimi.

6. Avulli i përdorur drejtpërdrejtë në kontakt me ushqimin të mos përmbajë substanca që paraqesin rrezik për shëndetin ose që shfaqin mundësi për kontaminimin e ushqimit.

7. Aty ku kryhet trajtimi termik i produkteve ushqimore të mbyllura në enë hermetike (në kavanoza ose në kuti metalike), duhet siguruar që uji i përdorur për ftohjen e këtyre enëve pas trajtimit nuk duhet të përbëjë burim kontaminimi për këto produkte.

KAPITULLI VIII HIGJIENA PERSONALE

1. Çdo person që punon në fushën e trajtimit të ushqimit ka nivel të lartë të pastërtisë personale dhe përdor veshje të përshtatshme, të pastra dhe kur është e nevojshme, veshje mbrojtëse.

2. Asnjë person që vuan nga ndonjë sëmundje ose që është bartës i një sëmundjeje që mund të transmetohet ose të shkaktohet nga ushqimi, për shembull plagë të infektuara, infeksione të lëkurës, të fytit ose diarre, nuk lejohet të jetë në kontakt me ushqimin ose të hyjë në një zonë ku trajtohet ushqimi,

nëse ekziston mundësia për kontaminim të drejtpërdrejtë ose jo. Çdo person i prekur dhe i punësuar në biznesin ushqimor i cili bie në kontakt me ushqimin raporton menjëherë sëmundjen ose simptomat dhe nëse është e mundur shkaqet e tyre tek operatori i biznesit ushqimor.

KAPITULLI IX

DISPOZITA TË ZBATUESHME PËR PRODUKTET USHQIMORE

1. Operatori i biznesit ushqimor nuk pranon lëndë të para ose përbërës të tjerë, përveçse kafshëve të gjalla, ose çdo material tjetër të përdorur në përpunimin e produkteve, nëse ato rezultojnë të jenë, ose ka arsye pritet të jenë, të kontaminuara me parazitë, mikroorganizma patogjenë ose toksikë, substanca të dekompozuara ose të huaja në atë masë që, edhe pasi operatori i biznesit ushqimor ka aplikuar ruajtjen ose procedurat e përgatitjes ose përpunimit higjienik normal, produkti përfundimtar do të ishte i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

2. Lëndët e para dhe të gjithë përbërësit e tjerë që ruhen në një biznes ushqimor, mbahen në kushte të përshtatshme, të projektuara për të parandaluar prishjen e dëmshme dhe t'i mbrojnë ato nga kontaminimi.

3. Operatori i biznesit ushqimor mbron ushqimin në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes, kundër çdo kontaminimi që e bën atë të papërshtatshëm për konsum njerëzor, të dëmshëm për shëndetin ose të kontaminuar në mënyrë të tillë, saqë nuk konsumohen në kushte të tilla.

4. Operatori i biznesit ushqimor zbaton procedura të përshtatshme për kontrollin e dëmtuesve. Gjithashtu, procedura të përshtatshme zbatohen për ndalimin e hyrjes së kafshëve shtëpiake në vendet ku përgatitet, trajtohet ose magazinohet ushqimi.

5. Lëndët e para, përbërësit, produktet gjysmë të gatshme dhe produktet e gatshme që favorizojnë riprodhimin e mikroorganizmave patogjenë ose formimin e toksinave nuk ruhen në temperatura që mund të shkaktojnë rrezik për shëndetin. Zinxhiri ftohës nuk ndërpritet. Megjithatë, periudha të kufizuara jashtë kontrollit të temperaturës lejohen për të mundësuar procesin e trajtimit gjatë përgatitjes, transportit, ruajtjes, reklamimit dhe shërbimit të ushqimit, duke u siguruar që kjo nuk shkakton rrezik për shëndetin. Bizneset ushqimore të prodhimit, trajtimit dhe paketimit të produkteve ushqimore të përpunuara kanë ambiente të përshtatshme, të një madhësie të mjaftueshme për ruajtje të veçantë të lëndës së parë nga materialet e përpunuara dhe hapësirë të veçantë për ruajtje frigoriferike.

6. Kur produktet ushqimore mbahen dhe shërbehen në temperaturë të ftohtë ato duhet të ftohen sa më parë të jetë e mundur pas fazës së përpunimit me ngrohje ose fazës së përgatitjes përfundimtare, nëse nuk aplikohet procesi i ngrohjes, në një temperaturë e cila të mos shkaktojë rrezik për shëndetin.

7. Shkrirja e produkteve ushqimore të bëhet në mënyrë që të minimizojë rrezikun e rritjes së mikroorganizmave patogjenë ose formimin e toksinave të ushqimet. Gjatë shkrirjes, ushqimet u nënshtrohen temperaturave që nuk shkaktojnë rrezik për shëndetin. Kur lëngjet që rrjedhin nga procesi i shkrirjes paraqesin rrezik për shëndetin, ato kullohen sipas rregullave. Pas shkrirjes, ushqimi trajtohet në mënyrë të tillë që të minimizojë rrezikun e shfaqjes së mikroorganizmave patogjenë ose formimin e toksinave.

8. Substancat e rrezikshme ose të pakonsumueshme, duke përfshirë ushqimin për kafshët, etiketohen sipas rregullave dhe të ruhen në kontejnerë të veçantë dhe të sigurt.

KAPITULLI X

KUSHTE TË ZBATUESHME NË PAKETIMIN DHE AMBALAZHIMIN E PRODUKTEVE USHQIMORE

1. Materialet, që përdoren për mbështjellje dhe paketim, nuk duhet të përbëjnë burim kontaminimi.

2. Materialet mbështjellëse ruhen në mënyrë të tillë që të mos ekspozohen ndaj rrezikut të kontaminimit.

3. Veprimtaritë e mbështjelljes dhe të paketimit kryhen në mënyrë të tillë që të shmangin kontaminimin e produkteve. Ku mundet, në veçanti për rastin e përdorimit të kutive metalike dhe kavanozave të qelqit, është e nevojshme që të garantohet tërësia e kapacitetit dhe e pastërtisë së tyre.

4. Materiali i ripërdorur për mbështjellje dhe paketim për produktet ushqimore është lehtësisht i pastrueshëm dhe aty ku është e nevojshme dezinfektohet.

KAPITULLI XI TRAJTIMI TERMIK

Ushqimi i nxjerrë në treg në kontejnerë hermetikisht të mbyllur të përmbushë kërkesat e mëposhtme:

a) Çdo proces i trajtimit me ngrohje i përdorur për përpunimin e një produkti të papërpunuar ose për të përpunuar më tej një produkt të përpunuar duhet:

i) të arrijë temperaturën e dhënë në çdo pjesë të produktit të trajtuar për një periudhë të caktuar kohe;

ii) të shmangë kontaminimin e produktit gjatë procesit.

b) Operatori i biznesit ushqimor kontrollon rregullisht parametrat kryesorë përkatës (veçanërisht temperaturën, presionin, mbylljen hermetike dhe mikrobiologjinë), duke përfshirë përdorimin e pajisjeve automatike, në mënyrë që të sigurojë që procesi i përdorur arrin objektivat e dëshiruara.

c) Procesi i përdorur të jetë në përputhje me standardet (si: pasterizimin, temperaturën tepër të lartë ose sterilizimin).

KAPITULLI XII TRAJNIMI

1. Operatori i biznesit ushqimor siguron:

a) Mbikëqyrjen, udhëzimin dhe trajnimin e personave përgjegjës në sektorë të ushqimit, mbi çështjet e higjienës së ushqimeve në përputhje me aktivitetin e tyre të punës;

b) Hartimin dhe mirëmbajtjen e procedurës së bazuar në HACCP dhe vënien në zbatim të udhëzimeve përkatëse nga personat përgjegjës që kanë marrë trajnimin e duhur;

c) Respektimin e kërkesave të legjislacionit në fuqi në lidhje me programet e trajnimit për personat që punojnë në sektorë të ushqimit.