

UDHËZIM

Nr. 23, datë 25.11.2010

PËR KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR MISHIN DHE PRODUKTET E MISHIT, DUKE PËRFSHIRË PRODUKTET E MISHIT, MISHIN E GRIRË DHE MISHIN E NDARË NË MËNYRË MEKANIKE

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

UDHËZOJ:

I. TË PËRGJITHSHME

1. Qëllimi i këtij udhëzimi është të përcaktojë kërkesat specifike të higjienës të zbatueshme për stabilimentet e prodhimit të mishit, kërkesat higjienike për transportin e kafshëve, për thertoret, stabilimentet e prerjes së mishit, ruajtjen e transportimin e mishit të freskët, mishit të grirë, produkteve të mishit dhe mishit të ndarë në mënyrë mekanike, si dhe detyrat e autoritetit kompetent, frekuencën e kontrolleve dhe mënyrat e kryerjes së inspektimit para dhe pas therjes (ngordhjes) së kafshës.

2. Për qëllim të këtij udhëzimi, do të zbatohen përkufizimet e përcaktuara në ligjin “Për ushqimin” nr. 9863/28.1.2008, dhe termat e mëposhtëm do të kenë këto kuptime:

a) “Mish” janë pjesët e ngrënshme të kafshëve, të cilat përmenden në pikat 2 deri në 8, duke përfshirë edhe gjakun.

b) “Thundrakët shtëpiakë” janë gjedhet shtëpiakë (duke përfshirë speciet *Bubalus* dhe *Bizon*), derrat, dhentë e dhinë, si dhe njëthundrakët shtëpiakë.

c) “Shpendë” janë shpendë të mbarështuar në fermë, duke përfshirë edhe shpendët që nuk konsiderohen si shtëpiakë, por që mbarështohen në fermë si kafshë shtëpiake, me përjashtim të familjes së strucit.

d) “Lagomorfët” janë lepujt, lepujt e egër dhe brejtësit barngrënës.

e) “Kafshë të egra gjahu” janë:

i) thundrakë dhe lagomorfë të egër, si edhe gjitarë të tjerë tokësorë që gjuhen për konsumim nga njeriu dhe konsiderohen si kafshë të egra gjahu, sipas legjislacionit në fuqi, duke përfshirë gjitarë që jetojnë në territor të rrethuar në kushte lirie të ngjashme me ato të kafshëve të egra të gjahut; dhe

ii) shpendë të egër gjahu që gjuhen për konsumim nga njerëzit.

f) “Kafshë gjahu të rritura në fermë” janë kafshë të familjes së strucit të rritur në fermë dhe gjitarë tokësorë të rritur në fermë, përveç atyre që përmenden në pikën b.

g) “Kafshë të egra gjahu të vogla” janë shpendë të egër gjahu dhe lagomorfë të egër gjahu që jetojnë të lirë në gjendje të egër.

h) “Kafshë të egra gjahu të mëdha” janë gjitarë tokësorë të egër që jetojnë të lirë në gjendje të egër dhe që nuk i përkasin përkufizimit të kafshëve të egra të vogla të gjahut.

i) “Karkasa” është trupi i një kafshe pas therjes dhe përgatitjes së mishit për konsum.

j) “Mish i freskët” është mish që nuk i është nënshtruar asnjë procesi ruajtjeje përveç ftohjes, ngrirjes ose ngrirjes së shpejtë, duke përfshirë mishin e paketuar në vakum ose që është paketuar në atmosferë të kontrolluar.

k) “Rropullitë” është mish i freskët, ndryshe nga ai i karkasës, që përfshin të përbrendshmet dhe gjakun.

l) “Të përbrendshmet” janë organet e kaviteve torakale, abdominale dhe pelvike, si edhe trakenë e ezofagun dhe të shpendët, stomaku muskolor.

m) “Mish i grirë” është mish i cilit i janë hequr kockat e që është grirë dhe përmban më pak se 1% kripë.

n) “Mish i ndarë në mënyrë mekanike” ose “MNM” është produkti i përfutur nga heqja e mishit nga qerimi i kockave ose prej skeletit të shpendëve, duke përdorur mjete mekanike, me pasojë humbjen apo modifikimin e strukturës së fibrave muskulore.

o) “Produkt mish” është mish i freskët, duke përfshirë mishin e grirë në copëza, të cilit i janë hedhur ushqime, erëza ose aditive, ose që i është nënshtruar proceseve të pamjaftueshme për të

modifikuar strukturën e brendshme të fibrave muskulore të mishit dhe për pasojë ka humbur veçoritë e mishit të freskët.

p) “Thertore” është një stabiliment që përdoret për therjen dhe përgatitjen e mëtejshme të mishit të destinuar për konsum njerëzor.

q) “Stabiliment prerjeje” është një stabiliment që përdoret për heqjen e kockave dhe/ose prerjen e mishit.

r) “Stabiliment trajtimi kafshësh gjahu” është çdo stabiliment në të cilin kafshët e gjahut dhe mishi i kafshëve të gjahut pas gjuetisë përgatitet për t’u tregtuar.

s) “Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU)” është autoriteti kombëtar i ushqimit dhe strukturat e tij të inspektimit.

II. KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJENËS PËR OPERATORIN E BIZNESIT USHQIMOR

A. INFORMACIONE MBI ZINXHIRIN USHQIMOR

1. Operatori i biznesit ushqimor që rrit kafshë të destinuara për therje siguron se informacionet mbi zinxhirin ushqimor, të cilat përmenden në pikat nga 2 deri 12 të germës “A” të këtij kreu, përfshihen, sipas rastit, në dokumentacionin lidhur me kafshët e destinuara për therje dhe janë të disponueshme për operatorin e therjes që përfshihet në secilin rast.

2. Operatori i biznesit ushqimor që drejton thertoret, sipas rastit, kërkon, merr, kontrollon dhe vepron në bazë të informacioneve të zinxhirit ushqimor, siç përcaktohet në pikat 2 deri 12 të germës “A” të këtij kreu, në lidhje me të gjitha kafshët, me përjashtim të kafshëve të egra të gjahut, që dërgohen ose paracaktohen për t’u dërguar në thertore.

3. Operatori i biznesit ushqimor nuk pranon kafshë në thertore, nëse nuk ka kërkuar dhe ka marrë informacionin përkatës të sigurisë ushqimore që përmbahet në dokumentacionin e mbajtur në stabilimentin e origjinës.

4. Operatorit të biznesit ushqimor t’i jepet informacion jo më pak se 24 orë përpara arritjes së kafshëve në thertore, me përjashtim të rasteve të përmendura në pikat 11 dhe 12 të germës “A” të këtij kreu.

5. Informacionet përkatëse mbi sigurinë ushqimore, të cilat përmenden në pikën 3 të germës “A” të këtij kreu mbulojnë, veçanërisht:

a) Gjendjen e stabilimentit të origjinës ose gjendjen shëndetësore të kafshëve të zonës;

b) Gjendjen shëndetësore të kafshëve;

c) Produkte mjekësore veterinare ose trajtime të tjera të përdorura mbi kafshët brenda një periudhe të përshtatshme dhe me një periudhë pritjeje më të madhe se zero, së bashku me datat e përdorimit të tyre dhe ato të periudhave të pritjes;

d) Shfaqjen e sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e mishit;

e) Rezultatet, nëse kanë lidhje me mbrojtjen e shëndetit publik, të të gjitha analizave të kryera mbi mostrat e marra nga kafshët dhe/ose kafshët, ose mostrat e tjera të marra me qëllim diagnostikimin e sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e mishit, duke përfshirë mostrat e marra në kuadër të monitorimit dhe kontrollit të zoonozave dhe mbetjeve kimike;

f) Raporte përkatëse në lidhje me inspektimet e mëparshme para dhe pas therjes në vendin e origjinës, duke përfshirë, veçanërisht, raportet nga veterineri zyrtar;

g) Të dhënat e prodhimit, kur ato mund të tregojnë prezencën e sëmundjeve; dhe

h) Emrin dhe adresën e veterinerit privat që ndjek rregullisht vendin e origjinës.

6. Operatori i thertores të kontrollojë pasaportën që shoqëron njëthundrakët shtëpiakë, për t’u siguruar që kafsha është e destinuar për therje për konsum njerëzor. Nëse ato e pranojnë kafshën për therje, i japin pasaportën nga veterineri zyrtar.

7. Pavarësisht kërkesave të pikës 5 të germës “A” të këtij kreu, nuk është e domosdoshme që operatorit të thertores t’i jepet:

a) Informacioni i kërkuar në pikën 5 të germës “A” të këtij kreu, germat “a”, “b”, “f” dhe “h”, nëse operatori është tashmë në dijeni në lidhje me këtë informacion, për shembull, me anë të një marrëveshjeje në fuqi apo një skeme sigurimi të cilësisë; ose

b) Informacioni i kërkuar në pikën 5 të germës “A” të këtij kreu, germat “a”, “b”, “f” dhe “g”, nëse prodhuesi deklaron se nuk ekziston informacion përkatës për t’u raportuar.

8. Informacioni i nevojshëm nuk ofrohet si një kopje fjalë për fjalë e dokumentacionit të vendit të origjinës. Ai mund të jepet me anë të këmbimit elektronik të të dhënave ose në formën e një deklarate standarde të nënshkruar nga prodhuesi.

9. Operatori i biznesit ushqimor që vendos të pranojë kafshë në thertore pas vlerësimit të informacioneve përkatëse mbi zinxhirin ushqimor, ia vë ato në dispozicion veterinerit zyrtar pa vonesë dhe me përjashtim të parashikimeve të përmendura në pikën 11 dhe 12 të germës “A” të këtij kreu, jo më pak se 24 orë para arritjes së kafshës ose kafshëve të paracaktuara. Ai njofton veterinerin zyrtar në lidhje me të gjitha informacionet që përbëjnë shqetësim për shëndetin përpara inspektimit *ante-mortem* (para therjes) së kafshës.

10. Operatori i biznesit ushqimor njofton menjëherë veterinerin zyrtar nëse një kafshë arrin në thertore pa informacione mbi zinxhirin ushqimor ose me informacione jo të plota apo me informacione të pasakta. Therja e kafshës nuk kryhet deri sa të lejohet nga veterineri zyrtar.

11. Informacionet e zinxhirit ushqimor, nëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) e lejon, mund të shoqërojnë kafshët me të cilat ato kanë lidhje deri në thertore, në vend që të arrijnë atje 24 orë më përpara, në rastet:

a) e kafshëve të familjes së derrave, shpendëve ose kafshëve të gjahut të rritura në fermë, të cilat u janë nënshtruar inspektimit para therjes në vendin e origjinës dhe nëse ato shoqërohen me një certifikatë të nënshkruar nga veterineri, në të cilin deklarohet se ai ose ajo ekzaminoi kafshët në vendin e origjinës dhe konstatoi se ato janë të shëndetshme;

b) e njëthundrakëve shtëpiakë;

c) e kafshëve, të cilat janë therur në mënyrë urgjente, nëse shoqërohen nga një certifikatë e nënshkruar nga veterineri zyrtar, në të cilën paraqitet rezultati pozitiv i inspektimit para therjes; dhe

d) e kafshëve, të cilat nuk janë dorëzuar në mënyrë të drejtpërdrejtë nga ferma e origjinës në thertore.

12. Operatori i biznesit ushqimor vlerëson informacionin përkatës. Nëse pranon kafshë për therje, ai i jep veterinerit zyrtar dokumentacionin e përmendur në pikën 11(a) dhe (c) të germës “A” të këtij kreu. Therja apo shërbimet e tjera të kafsha nuk kryhen derisa sa veterineri zyrtar ta lejojë.

B. MISHI I THUNDRAKËVE SHTËPIAKË

1. Operatori i biznesit ushqimor që transporton thundrakë të gjallë drejt e në thertore të sigurojë, pa cenuar legjislacionin në fuqi, për sa i përket mbrojtjes dhe mirëqenies së kafshëve gjatë transportit, zbatimin e kërkesave të mëposhtme:

a) Gjatë mbledhjes dhe transportit, kafshët trajtohen me kujdes, pa shkaktuar shqetësime të panevojshme.

b) Kafshët që paraqesin simptoma sëmundjeje apo që vijnë nga tufa të cilat dihet se janë të infektuara me agjentë të cilët cenojnë shëndetin publik, transportohen në thertore vetëm me lejen e autoritetit kompetent.

2. Operatori i biznesit ushqimor siguron se ndërtimi, planimetria dhe pajisjet e thertoreve në të cilat theren thundrakët shtëpiakë plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

a) Thertoret duhet të kenë stalla të përshtatshme dhe higjienike ose nëse klima e lejon, vathën ose stallën e pritjes që pastrohet dhe dezinfektohet lehtë. Këto ambiente të jenë të pajisura për t'u dhënë ujë kafshëve dhe nëse është e domosdoshme për t'i ushqyer ato. Kullimi i ujit të ndotur të mos cenojë sigurinë ushqimore.

b) Thertoret duhet të kenë ambiente të mbyllura ose nëse klima e lejon, rrethime për kafshët e sëmura ose të dyshuara me kullim më vete dhe të vendosura në mënyrë të tillë, që të shmangin kontaminimin e kafshëve të tjera, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) i vlerëson ato si të panevojshme.

c) Madhësia e ambienteve të stallave të sigurojë respektimin e mirëqenies së kafshëve. Planimetria e tyre të lehtësojë inspektimet para therjes, duke përfshirë identifikimin e kafshëve apo grupeve të kafshëve.

3. Thertorja në të cilën theren thundrakët shtëpiakë, për të shmangur kontaminimin e mishit duhet:

a) Të ketë një numër të mjaftueshëm ambientesh, të përshtatshme për veprimtaritë që kryhen në të;

b) Të ketë një dhomë më vete për zbrazjen dhe pastrimin e stomakëve dhe zorrëve, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) autorizon ndarjen në kohë të këtyre veprimtarive, brenda një thertoreje të veçantë, rast pas rasti;

c) Të sigurojë ndarjen në hapësirë ose kohë të veprimeve të mëposhtme:

i) Trullosjen dhe heqjen e gjakut;

ii) Lagien me ujë të nxehtë, heqjen e qimeve, kruarjen dhe përzhitjen, në rastin e kafshëve të familjes së derrit;

iii) Heqjen e të brendshmeve dhe shërbimet e mëtejshme;

iv) Trajtimin e zorrëve të pastra dhe stomakëve.

v) Përgatitjen dhe pastrimin e rropullive të tjera, veçanërisht trajtimin e kokëve të rrjepura, nëse nuk ndodh gjatë linjës së therjes;

vi) Paketimin e rropullive; dhe

vii) Shpërndarjen e mishit;

d) Të ketë instalime që parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe dysHEMEVE, mureve dhe pajisjeve, dhe

e) Të ketë linja therjeje (atje ku operohet) të projektuara në mënyrë të tillë që të lejojnë përparimin e vazhdueshëm të procesit të therjes dhe të shmangin ndotjet e ndërsjella midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes. Kur në të njëjtën ndërtesë operohet me më tepër se një linjë therjeje, duhet të ketë ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e mishrave nga njëri-tjetri.

4. Thertorja në të cilat theren thundrakët shtëpiakë duhet të ketë:

a) Ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, i cili duhet të jetë me temperaturë jo më të ulët se 82°C ose një sistem alternativ me efekt të njëjtë.

b) Pajisje për larjen e duarve, që përdoren nga personeli që merret me trajtimin e mishit të ekspozuar, të cilat kanë rubinete dhe vaska të projektuara për të parandaluar përhapjen e kontaminimit.

c) Ambiente të cilat mund të kyçen për depozitimin në frigorifer të mishit të bllokuar dhe ambiente të tjera, të cilat të mund të kyçen, për magazinimin e mishit të shpallur si të papërshtatshëm për konsumim nga njerëzit.

d) Një vend të veçantë me ambiente dhe mjete të përshtatshme për pastrimin, larjen dhe dezinfektimin e mjeteve të transportit për kafshët e gjalla. Nuk është e nevojshme që thertorja të ketë këto ambiente dhe mjete, në rastet kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) e lejon që afër të ketë ambiente dhe mjete të autorizuar zyrtarisht.

e) Ambiente të cilat të mund të kyçen e të jenë të rezervuara për therjen e kafshëve të sëmura dhe të dyshimta. Kjo nuk është thelbësore nëse therja ndodh në stabilimente të tjera të autorizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) për këtë qëllim, apo gjatë fundit të periudhës së zakonshme të therjes.

f) Një zonë të veçantë me qëllim depozitimin e plehut apo përmbajtjes së aparatit tretës.

g) Një ambient të pajisur me mjete të përshtatshme e që kyçet ose kur është e nevojshme, dhomë për përdorim ekskluziv të shërbimit veterinar.

h) Ambiente të përshtatshme të cilat lejojnë sistemimin e sigurt në terren të materialeve me rreziqe specifike dhe nënprodukteve të kafshëve ose kryen rregullimet e duhura alternative në vend. Thertorja ka ndërtesa të ndara e të sigurta për mbledhjen dhe depozitimin e përkohshëm të materialeve me rreziqe specifike dhe të nënprodukteve të kafshëve, në pritje të largimit drejt destinacionit përfundimtar, në përputhje me legjislacionin në fuqi.

5. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë se stabilimentet e prerjes që trajtojnë mishin e thundrakëve shtëpiakë:

a) Të jenë ndërtuar në mënyrë që të shmangin kontaminimin e mishit, veçanërisht duke:

i) lejuar përparimin e qëndrueshëm të veprimtarive; ose

ii) siguruar ndarjen ndërmjet zonave të ndryshme të prodhimit;

b) Të kenë dhoma për depozitim në ambiente të ndara të mishit të paketuar dhe të papaketuar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali paketues dhe mënyra e depozitimit të mos përbëjë burim kontaminimi për mishin;

c) Të kenë dhoma prerjeje të pajisura për të siguruar zbatimin e kërkesave të parashikuara në pikat 41 deri 45.

d) Të kenë pajisje për larjen e duarve me rubinete të projektuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi i angazhuar me trajtimin e mishit të ekspozuar; dhe

e) Të kenë ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, në temperaturë jo më të ulët se 82°C ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.

6. Operatori i biznesit ushqimor në thertore, në të cilat theren thundrakë shtëpiakë duhet të sigurojë respektimin e kërkesave të parashtruara nga pikat 21 deri 32.

7. Therja e kafshëve nuk vonohet pa arsye, pas arritjes në thertore. Megjithatë, në rast se është e nevojshme për arsye mirëqenieje, kafshëve u jepet një periudhë çlodhjeje para therjes.

8. Operatori i biznesit ushqimor në thertore duhet të sigurojë që:

a) Mishi nga kafshët që nuk përmenden në germat “b” dhe “c” nuk përdoret për konsum nga njerëzit nëse ngordhin në mënyra të tjera përveç therjes në thertore.

b) Vetëm kafshët e gjalla të destinuara për therje lejohet të sillen në ndërtesën e thertoresh. Nga ky kufizim përjashtohen:

i) kafshët që u janë nënshtruar therjes së emergjencës jashtë thertoresh në përputhje me pikat 46 deri 55;

ii) kafshët e therura në vendin e prodhimit sipas pikave 78 deri 81; iii)

kafshët e egra të gjahut, sipas pikave nga 87 deri 95.

c) Mishi nga kafshët që u nënshtrohen therjes pas një aksidenti në një thertore, mund të përdoren për konsum nga njerëzit nëse gjatë inspektimit nuk konstatohen dëmtime të tjera serioze përveç atyre të shkaktuara nga aksidenti.

9. Kafshët ose në rastet përkatëse, çdo tufë kafshësh të dërguara për therje identifikohet në mënyrë që të gjurmohet origjina e tyre.

10. Kafshët duhet të jenë të pastra.

11. Operatori i thertoresh ndjek udhëzimet e veterinerit të caktuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), për të siguruar inspektimin para therjes të çdo kafshe që do të theret, është kryer në kushtet e përshtatshme.

12. Kafshët e dërguara në paradhomën e therjes theren pa vonesa të panevojshme.

13. Trullosja, heqja e gjakut, rrjepja, heqja e të përbrendshmeve dhe shërbimet e tjera të mishit të kryhen pa vonesa të panevojshme dhe në mënyrë që të shmanget kontaminimi i mishit, në veçanti:

a) Trakeja dhe ezofagu mbeten të paprekura gjatë heqjes së gjakut, me përjashtim të rastit të therjes sipas zakoneve fetare;

b) Gjatë heqjes së lëkurës dhe leshit:

i) Parandalohet kontakti ndërmjet pjesës së jashtme të lëkurës dhe karkasës; dhe ii) Operatorët dhe pajisjet që janë në kontakt me sipërfaqen e jashtme të lëkurës dhe leshit nuk duhet të prekin mishin;

c) Duhet të merren masa për heqjen e të përbrendshmeve sa më shpejt që të jetë e mundur pas zhgjakësimit dhe të merren masa për të parandaluar derdhjen e përmbajtjes së aparatit tretës gjatë heqjes së të përbrendshmeve; dhe

d) Heqja e gjirit nuk duhet të shkaktojë kontaminimin e karkasës me qumësht apo kullosh të.

14. Karkasat dhe pjesët e tjera të trupit të destinuara për konsum nga njerëzit rripen krejtësisht, me përjashtim të rastit të kafshëve të familjes së derrit, kokëve të dheneve, të dhive dhe të viçave, si dhe këmbëve të gjedhëve, dheneve e dhive. Kokët dhe këmbët trajtohen në mënyrë që të shmanget kontaminimi.

15. Kafshëve të familjes së derrit, kur nuk u hiqet lëkura, t’u hiqen qimet menjëherë. Rreziku i kontaminimit të mishit me ujë të nxehtë duhet të minimizohet. Vetëm produktet e aprovuara përdoren për këtë veprim. Kafshët e familjes së derrit shpëlahen tërësisht më pas me ujë të pijshëm.

16. Karkasat nuk duhet të përmbajnë ndotje të dukshme me fekale. Çdo ndotje e dukshme hiqet pa vonesë, me anë të pastrimit ose mjeteve alternative me efekt të barabartë.

17. Karkasat dhe rropullitë nuk duhet të jenë në kontakt me dyshtemenë, muret ose banakët e punës.

18. Operatori i thertoresh ndjek udhëzimet e autoritetit kompetent për të siguruar që inspektimi i të gjitha kafshëve pas therjes kryhet në kushtet e përshtatshme, në përputhje me legjislacionin në fuqi.

19. Pjesët e një kafshe të therur, të cilat janë objekt i këtij inspektimi, derisa të ketë përfunduar inspektimi pas therjes, duhet:

a) Të mbeten të identifikueshme si pjesë që i përkasin një karkase të caktuar; dhe
b) Të mos vijnë në kontakt me asnjë karkasë, rropulli apo të përbrendshme tjetër, duke përfshirë edhe ato që u janë nënshtruar një herë inspektimit pas therjes, megjithatë, penisi hidhet menjëherë, me kusht që të mos paraqesë asnjë dëmtim patologjik.

20. Të dyja veshkave u hiqet mbulesa prej dhjami. Në rastin e gjedhëve, kafshëve të familjes së derrit dhe njëhundrakëve të hiqet edhe cipa përreth veshkave.

21. Gjaku ose rropulli të tjera të disa kafshëve të cilat mblidhen në të njëjtën enë para përfundimit të inspektimit *post-mortem*, deklarohen të papërshtatshme për konsum njerëzor nëse karkasa e një ose më tepër kafshëve të përfshira deklarohet e papërshtatshme për konsum njerëzor.

22. Pas përfundimit të inspektimit *post-mortem*:

a) Bajamet e gjedhëve dhe njëhundrakëve hiqen në mënyrë higjienike;
b) Pjesët e papërshtatshme për konsum njerëzor të hiqen sa më shpejt që të jetë e mundur nga ambientet e pastra të stabilimentit;

c) Mishi i bllokuar apo i shpallur si i papërshtatshëm për konsum njerëzor dhe nënproduktet e pangrënshme nuk duhet të bien në kontakt me mishin e shpallur si të përshtatshëm për konsum njerëzor; dhe

d) Të përbrendshmet apo pjesët e të përbrendshmeve që mbeten në karkasë, me përjashtim të veshkave, hiqen krejtësisht dhe sa më shpejt që të jetë e mundur, përveç rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) autorizon ndryshe.

23. Mishi, pas përfundimit të therjes dhe inspektimit *post-mortem*, ruhet në përputhje me kërkesat e parashikuara në pikat 42 deri 46 të germës “B” të këtij kreu.

24. Kur destinohen për trajtim të mëtejshëm:

a) Stomakët përvëlohen me ujë të valuar ose pastrohen;
b) Zorrët zbrazen dhe pastrohen; dhe
c) Kokat dhe këmbët rripen ose përvëlohen me ujë dhe u hiqen qimet.

25. Stabilimentet e miratuara për therjen e specieve të ndryshme të kafshëve apo për trajtimin e karkasave të kafshëve të gjahut të rritura në fermë dhe atyre të egra, të marrin masa për të parandaluar kontaminimin ndërmjet tyre, duke i ndarë në kohë ose në hapësirë, veprimtaritë e kryera mbi speciet e ndryshme. Ato të disponojnë ambiente të ndara për marrjen dhe depozitimin e karkasave të parjepura të kafshëve të gjahut, të mbarështuara e të therura në fermë dhe për kafshët e egra të gjahut.

26. Në thertoret që nuk kanë ambiente të veçanta për therjen e kafshëve të sëmura ose të dyshimta, pas therjes, ambientet dhe pajisjet për therjen e këtyre kafshëve të pastrohen, lahen dhe dezinfektohen nën mbikëqyrjen zyrtare.

27. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë që prerja dhe heqja e kockave të mishit të thundrakëve shtëpiakë kryhet në përputhje me kërkesat e parashikuara në pikat 28 deri 31 të germës “B” të këtij kreu.

28. Karkasat e thundrakëve shtëpiakë priten në gjysmë- apo çerekarkasa, dhe gjysmëkarkasat në jo më tepër se tri prerje të plota, në thertore. Prerja dhe heqja e mëtejshme e kockave kryhet në një stabiliment prerjeje.

29. Puna me mishin të organizohet në mënyrë që të parandalojë apo minimizojë kontaminimin. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë veçanërisht që:

a) Mishi i destinuar për prerje sillet në dhomat e punës në mënyrën e duhur;
b) Mishi, gjatë prerjes, heqjes së kockave, prerjes së anëve, ndarjes në feta, prerjes në kuba, mbështjelljes dhe paketimit, ruhet në jo më shumë se 3°C për të përbrendshmet dhe 7°C për pjesët e tjera të mishit, me anë të një temperature ambienti prej jo më shumë se 12°C ose një sistemi alternativ me efekt të barabartë; dhe

c) Ndërtesat janë të miratuara për prerjen e mishit të specieve të ndryshme, të merren masa parandaluese për të shmangur kontaminimin ndërmjet tyre, duke i ndarë veprimtaritë mbi speciet e ndryshme ose sipas vendit, ose sipas kohës, në rastet e nevojshme.

30. Mishi ndahet nga kockat dhe pritet para se të arrijë temperaturën e përmendur në pikën 29 germa “b” në përputhje me pikën 42 të germës “B” të këtij kreu.

31. Mishi ndahet nga kockat dhe pritet para se të arrijë temperaturën e përmendur në pikën 29 germa “b” të germës “B” të këtij kreu, kur dhoma e prerjes ndodhet në të njëjtin terren me ndërtesën e

therjes. Në këtë rast, mishi transferohet drejt dhomës së prerjes ose direkt nga ndërtesa e therjes ose pas një periudhe pritjeje në një dhomë ftohjeje apo dhomë frigorifer. Menjëherë sapo të jetë prerë dhe, sipas rastit, paketuar, mishi ftohet në temperaturën e përmendur në pikën 29 germa “b” të germës “B” të këtij kreu.

32. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë se mishi i thundrakëve shtëpiakë që janë therur në mënyrë urgjente jashtë thertores përdoret për konsum njerëzor vetëm nëse përmbush të gjitha kërkesat e parashikuara në pikën 33 deri 41 të germës “B” të këtij kreu.

33. Kafsha, e cila nga pikëpamje të tjera ka qenë e shëndetshme, por që duhet të ketë pësuar një aksident, që të parandalojë transportin e saj drejt thertores për arsye mirëqenieje.

34. Një veteriner kryen inspektimin e kafshës *ante-mortem*.

35. Kafsha e therur të cilës i është hequr gjaku transportohet drejt thertores në mënyrë higjienike dhe pa vonesa të pajustificueshme. Heqja e stomakut dhe e zorrëve, por pa një shërbim tjetër, kryhet në vend nën mbikëqyrjen e veterinerit. Të gjitha të përbrendshmet e hequra shoqërojnë kafshën e therur drejt thertores dhe identifikohen si pjesë që i përkasin asaj kafshe.

36. Kafsha vendoset në frigorifer, nëse kalon më tepër se dy orë ndërmjet therjes dhe arritjes në thertore. Kur e lejojnë kushtet klimaterike, nuk është e domosdoshme ftohja aktive.

37. Kafsha e therur të shoqërohet për në thertore me një deklaratë nga operatori i biznesit ushqimor që e ka rritur atë, në të cilën deklarohet identiteti i kafshës dhe paraqiten të gjitha produktet veterinare apo trajtimet e tjera të kryera mbi të, datat e trajtimit dhe periudhat e ndërprerjes.

38. Kafsha e therur të shoqërohet për në thertore me një deklaratë nga veterineri, në të cilën regjistrohet rezultati pozitiv i inspektimit *ante-mortem*, data, ora dhe shkaku i therjes urgjente, si dhe natyra e trajtimit të kryer nga veterineri të kafsha.

39. Kafsha e therur duhet të jetë e përshtatshme për konsum njerëzor pas inspektimit të kryer *post-mortem* në thertore, duke përfshirë të gjitha kontrollet shtesë në rastin e therjes urgjente

40. Operatori i biznesit ushqimor ndjek të gjitha udhëzimet që jep veterineri zyrtar pas kryerjes së inspektimit *post-mortem* në lidhje me përdorimin e mishit.

41. Operatori i biznesit ushqimor nuk hedh në treg mishin e kafshëve të therura në mënyrë urgjente, nëse ky mish nuk mban një vulë specifike sanitare, e cila nuk mund të ngatërrohet as me vulën sanitare të parashikuar në pikën 24 deri 32 të kreut III germa “A”, as me vulën identifikuese të parashikuar në legjislacionin në fuqi.

42. Operatori i biznesit ushqimor siguron depozitimin dhe transportin e mishit të thundrakëve shtëpiakë në përputhje me kërkesat në vijim:

a) Me përjashtim të dispozitave të veçanta të cilat urdhërojnë ndryshe, inspektimi *post-mortem* pasohet menjëherë nga ftohja në thertore, për të siguruar që temperatura në të gjithë mishin të mos jetë më e lartë se 3°C për rropullitë dhe 7°C për mishrat e tjera. Ky proces realizohet me anë të një kurbe ftohjeje që siguron ulje të vazhdueshme të temperaturës. Megjithatë, mishi mund të pritët dhe të qërohet nga kockat gjatë ftohjes, në përputhje me pikën 28 të germës “B” të këtij kreu.

b) Procesi i ftohjes, shoqërohet me ventilim të mjaftueshëm për të parandaluar kondensimin në sipërfaqen e mishit.

43. Mishi të arrijë temperaturën e përcaktuar në pikën 42 të germës “B” të këtij kreu dhe të mbetet në atë temperaturë gjatë ruajtjes.

44. Mishi arrin temperaturën e përcaktuar në pikën 42 të germës “B” të këtij kreu para transportit dhe të mbetet në atë temperaturë gjatë transportit. Transporti kryhet pa përmbushur kushtet e mësipërme nëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) e lejon këtë, për të mundësuar prodhimin e produkteve specifike, me kusht që:

a) Ky transport të kryhet në përputhje me kërkesat e parashikuara në mënyrë specifike nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), në lidhje me transportin nga një stabiliment i caktuar në një tjetër; dhe

b) Mishi largohet menjëherë nga thertorja apo dhoma e prerjes në të njëjtin vend me atë të ndërtesës së thertores dhe transporti nuk zgjat më tepër se dy orë.

45. Mishi i parashikuar për ngrirje, ngrin pa vonesa të pajustificueshme, duke marrë parasysh një periudhë maturimi para ngrirjes, në rastet kur është e nevojshme.

46. Mishi i ekspozuar depozitohet dhe transportohet më vete nga mishi i paketuar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit apo transportit nuk përbën rrezik kontaminimi për mishin.

C. MISHI I SHPENDËVE DHE LAGOMORFËVE

1. Operatori i biznesit ushqimor që transporton shpendë dhe lagomorfë të gjallë për në thertore, të përmbushë, pa cenuar legjislacionin në fuqi për sa i përket mbrojtjes dhe mirëqenies së kafshëve gjatë transportit, kërkesat në vijim:

a) Kafshët, gjatë mbledhjes dhe transportit, trajtohen me kujdes, pa shkaktuar shqetësime të panevojshme.

b) Kafshët që paraqesin simptoma sëmundjeje apo që vijnë nga tufa të cilat dihet se janë të kontaminuara me agjentë patogjenë me rëndësi për shëndetin publik, lejohet të transportohen në thertore vetëm me lejen e autoritetit kompetent.

c) Arkat dhe mjetet standarde për dërgimin e kafshëve në thertore të jenë prej materiali të pagërryeshëm dhe lehtësisht të pastrueshëm dhe të dezinfektueshëm. Të gjitha pajisjet e përdorura për mbledhjen dhe dërgimin e kafshëve të gjalla, menjëherë pas zbrazjes dhe nëse është e domosdoshme përpara ripërdorimit, pastrohen, lahen dhe dezinfektohen.

2. Operatori i biznesit ushqimor siguron që projektimi, ndërtimi, planimetria dhe pajisjet e thertoresh në të cilën theren shpendë apo lagomorfë të përmbushin këto kërkesa:

a) Të ketë një dhomë apo hapësirë të mbuluar për pritjen e kafshëve dhe për inspektimin e tyre para therjes.

b) Për të shmangur kontaminimin e mishit:

i) Të ketë një numër të mjaftueshëm dhomash të përshtatshme për veprimet që do të kryhen;

ii) Të ketë një dhomë më vete për heqjen e të përbrendshmeve dhe kryerjen e shërbimeve të mëtejshme, duke përfshirë shtimin e erëzave në të gjitha karkasat e shpendëve, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) autorizon ndarjen në kohë të këtyre veprimeve brenda një thertoreje të caktuar apo sipas rastit;

iii) Siguron ndarjen në vend apo në kohë të veprimeve në vijim:

a) Trullosjen dhe heqjen e gjakut;

b) Heqjen e pendëve apo rrjepjen dhe përvëlimin; dhe

c) Shpërndarjen e mishit;

iv) Të ketë instalime që parandalojnë kontaktin ndërmjet mishit dhe dyshemesë, mureve dhe pajisjeve; dhe

v) Të ketë linja therjeje (atje ku veprohet) të projektuara në mënyrë që lejojnë përparimin e vazhdueshëm të procesit të therjes dhe që shmangin kontaminimin e ndërsjellë midis pjesëve të ndryshme të linjës së therjes. Kur në të njëjtën ndërtesë funksionon më tepër se një linjë therjeje, të ketë ndarje të mjaftueshme të linjave për të parandaluar kontaminimin e ndërsjellë.

c) Të ketë ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, i cili ofrohet me temperaturë jo më të ulët se 82°C, ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.

d) Të ketë pajisje për larjen e duarve që përdoren nga personeli që merret me trajtimin e mishit të ekspozuar të projektuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit. Të ketë ambiente, të cilat mund të kyçen, për ruajtjen me ftohje të mishit të bllokuar dhe ambiente të tjera, të cilat mund të kyçen, për depozitimin e mishit të deklaruar si të papërshtatshëm për konsum njerëzor.

e) Të ketë një vend të veçantë me ambiente dhe mjete të përshtatshme për pastrimin, larjen dhe dezinfektimin:

i) e pajisjeve të transportit, si p.sh. arkat; dhe

ii) e mjeteve të transportit, përveç rasteve kur pranë ekzistojnë vende me ambiente dhe mjete të autorizuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU).

f) Të ketë ambient të pajisur në mënyrën e duhur, që mund të kyçet ose në rastet e nevojshme, dhomë për përdorim ekskluziv të shërbimit veterinar.

g) Të ketë ambiente të përshtatshme të cilat të lejojnë largimin e sigurt të nënprodukteve të kafshëve ose nëse është e mundur kryhen rregullimet e duhura alternative në vend. Të ketë ambiente të ndara e të sigurta për mbledhjen dhe depozitimin e përkohshëm të nënprodukteve të kafshëve, të cilat pritet të largohen drejt destinacionit përfundimtar, sipas parashikimeve të legjislacionit në fuqi.

3. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë që impiantet e prerjes që trajtojnë mishin e shpendëve apo lagomorfëve:

a) Të jenë ndërtuar në mënyrë që të shmangin kontaminimin e mishit, veçanërisht duke:

i) lejuar përparimin e qëndrueshëm të veprimtarive; ose

- ii) siguruar ndarjen ndërmjet sektorëve të ndryshëm të prodhimit;
 - b) Të kenë dhoma për depozitimin e mishit të paketuar dhe të ekspozuar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme, ose në mënyrë të tillë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit apo transportit nuk përbën rrezik kontaminimi për mishin.
 - c) Të kenë dhoma prerjeje të pajisura në mënyrë që të sigurohet respektimi i kërkesave të parashtruara në pikën 16 të germës “C” të këtij kreu.
 - d) Të kenë pajisje për larjen e duarve me çezma të dizenuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi i angazhuar me trajtimin e mishit të ekspozuar; dhe
 - e) Të kenë ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, i cili është në temperaturë jo më të ulët se 82°C, ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.
4. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë dhoma të veçanta në stabilimentin e prerjes për kryerjen e një prej veprimeve të mëposhtme:
- a) Heqjes së të përbrendshmeve të patave dhe rosave të rritura për prodhimin *foie gras*, të cilat janë përvëlur me ujë të nxehtë, u është hequr gjaku dhe u janë shkukur pendët në fermën e rritjes; ose
 - b) Heqjes së vonuar së të përbrendshmeve të shpendëve.
5. Operatori i biznesit ushqimor i cili vë në funksion thertoret në të cilat theren shpendë apo lagomorfë, përmbush kërkesat e mëposhtme:
- a) Mishi nga kafshët, që nuk përmenden në pikën b, nuk përdoret për konsum njerëzor nëse ato ngordhin në mënyra të tjera, përveçse me therje në thertore.
 - b) Në thertore sillen vetëm kafshë të gjalla të destinuara për therje, me përjashtim të:
 - i) shpendëve, patave dhe rosave të cilave u është vonuar heqja e të përbrendshmeve e që janë rritur për prodhimin *foie gras* dhe zogjve që nuk konsiderohen si shtëpiakë, por që rriten në fermë si kafshë shtëpiake dhe theren në fermë në bazë të pikës 16 të germës “C” të këtij kreu;
 - ii) kafshëve të gjahut që janë therur në vendin e mbarështimit sipas pikave 3 dhe 4 të germës “D” të këtij kreu; dhe
 - iii) kafshëve të egra të gjahut të vogla, në përputhje me pikat nga 15 deri 21 të germës “E” të këtij kreu.
6. Operatori i biznesit ushqimor ndjek udhëzimet e autoritetit kompetent për të siguruar që inspektimi para therjes kryhet në kushte të përshtatshme.
7. Operatori i biznesit ushqimor, kur stabilimenti aprovohet për therjen e specieve të ndryshme apo për trajtimin e kafshëve të gjahut të rritura në fermë dhe të kafshëve e vogla të egra të gjahut, merr masa për të parandaluar kontaminimin ndërmjet tyre duke i ndarë në kohë ose hapësirë veprimtaritë e kryera mbi speciet e ndryshme; me ambiente të veçanta për marrjen dhe depozitimin e karkasave të ratitëve të rritur e therur në fermë, si dhe të kafshëve të vogla të egra të gjahut.
8. Kafshët e dërguara në paradhomën e therjes theren pa vonesa të panevojshme.
9. Trullosja, heqja e gjakut, rrjepja apo heqja e pendëve, heqja e të përbrendshmeve dhe shërbimet e tjera të mishit kryhen pa vonesa të panevojshme për të shmangur kontaminimin e mishit. Veçanërisht merr masa për të parandaluar rrjedhjen e përmbajtjes së aparatit tretës gjatë heqjes së të përbrendshmeve.
10. Operatori i biznesit ushqimor ndjek udhëzimet e autoritetit kompetent për të siguruar që inspektimi *post-mortem* kryhet në kushte të përshtatshme dhe veçanërisht që kafshët e therura të mund të inspektohen siç duhet.
11. Pas përfundimit të inspektimit *post-mortem*:
- a) Pjesët e papërshtatshme për konsum njerëzor hiqen sa më shpejt që të jetë e mundur nga ambienti i pastër i stabilimentit;
 - b) Mishi i bllokuar apo i deklaruar si i papërshtatshëm për konsum njerëzor dhe nënproduktet e tij të pangrënshme nuk bien në kontakt me mishin e deklaruar si të përshtatshëm për konsum njerëzor; dhe
 - c) Të përbrendshmet apo pjesët e të përbrendshmeve që mbeten në karkasë, me përjashtim të veshkave, hiqen krejtësisht dhe sa më shpejt që të jetë e mundur, me përjashtim të rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) autorizon të kundërtën.
12. Kafshët e therura, pas inspektimit dhe heqjes së të përbrendshmeve, të pastrohen dhe ftohen menjëherë në temperaturë jo më të lartë se 4°C, përveç rasteve kur mishi është prerë i ngrohtë.
13. Operatori i biznesit ushqimor, kur karkasat u nënshtrohen procesit të ftohjes me anë të

zhytjes në ujë, duhet të sigurojë që:

a) të ndërmerret çdo masë parandaluese për të shmangur kontaminimin e karkasave, duke marrë parasysh parametrat, si: pesha e karkasës, temperatura e ujit, volumi dhe drejtimi i rrjedhës së ujit dhe koha e ftohjes.

b) pajisjet zbrazen krejtësisht, pastrohen dhe dezinfektohen, sa herë që një gjë e tillë është e domosdoshme, të paktën një herë në ditë.

14. Kafshët e sëmura apo të dyshimta, si dhe kafshët e therura në zbatim të programeve të çrrënjësjes apo kontrollit të sëmundjeve, nuk theren në stabiliment, përveç rasteve të lejuara nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU). Në atë rast, therja kryhet nën mbikëqyrje zyrtare dhe ndërmerren masa për parandalimin e kontaminimit; ndërtesa dhe pajisjet pastrohen dhe dezinfektohen përpara se të përdoren sërish.

15. Operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë që prerja dhe heqja e kockave të mishit të shpendëve dhe lagomorfëve kryhet në mënyrë që të parandalojë apo minimizojë kontaminimin, për këtë qëllim operatori i biznesit ushqimor të sigurojë që:

a) Mishi i destinuar për prerje sillet në dhomat e punës në mënyrën e duhur progresive;

b) Gjatë prerjes, heqjes së kockave, prerjes së anëve, ndarjes në feta, prerjes në kuba, mbështjelljes dhe paketimit, mishi ruhet në jo më shumë se 4°C me anë të një temperature ambienti prej jo më shumë se 12°C ose një sistemi alternativ me efekt të barabartë;

c) Kur ndërtesat janë të miratuara për prerjen e mishit të specieve të ndryshme, merren masa parandaluese për të shmangur kontaminimin ndërmjet tyre, duke i ndarë veprimtaritë mbi speciet e ndryshme në kohë ose hapësirë, në rastet e nevojshme.

d) Mishi të qërohet nga kockat dhe të pritët para se të arrijë temperaturën e përmendur në pikën b, kur dhoma e prerjes ndodhet në të njëjtin terren me ndërtesën e therjes, me kusht që të transferohet drejt dhomës së prerjes, ose:

i) drejtpërdrejt nga ndërtesa e therjes; ose

ii) pas një periudhe pritjeje në një dhomë ftohjeje apo dhomë-frigorifer.

e) Mishi, menjëherë sapo të jetë prerë dhe sipas rastit, i paketuar, ftohet në temperaturën e përmendur në pikën b.

f) Mishi i ekspozuar depozitohet dhe transportohet i ndarë nga mishi i paketuar, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në atë mënyrë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit apo transportit të mos jenë burim kontaminimi për mishin.

16. Operatori i biznesit ushqimor ther shpendët, e përmendur në pikën 5 germa “b” të gurmës “C” të këtij kreu, numri “i” në fermë, vetëm me autorizim të autoritetit kompetent dhe duke plotësuar detyrimet e mëposhtme:

a) Ferma i nënshtrohet inspektimit të rregullt veterinar.

b) Operatori i biznesit ushqimor informon autoritetin kompetent përpara datës dhe orës së therjes.

c) Ferma ka ambiente për grumbullimin e zogjve me qëllim mundësimin e kryerjes së inspektimit të grupit të ardhshëm para therjes.

d) Ferma ka ndërtesa të përshtatshme për therjen higjienike dhe trajtimin e mëtejshëm të shpendëve.

e) Ferma respekton kërkesat e mirëqenies së kafshëve.

f) Shpendët e therur shoqërohen në thertore me një deklaratë nga operatori i biznesit ushqimor që dëshmon që ka rritur kafshën, në të cilën deklarohet dhe paraqiten të gjitha produktet veterinarë apo trajtimet e tjera të kryera mbi kafshën, datat e kryerjes dhe periudhat e ndërprerjes, data dhe ora e therjes.

g) Kafsha e therur shoqërohet në thertore me një certifikatë të lëshuar nga veterineri zyrtar apo një veteriner i miratuar në përputhje me anëksin I të këtij udhëzimi.

h) Shpendëve të rritur për prodhimin e *foie gras*, përveç kërkesave të pikës f, të cilëve nuk u janë hequr të përbrendshmet, transportohen menjëherë dhe nëse është e domosdoshme vendosen në frigoriferin e thertores ose impiantit të prerjes. Atyre u hiqen të përbrendshmet brenda 24 orëve nga therja nën mbikëqyrjen e autoritetit kompetent.

i) Shpendëve të cilëve u është vonuar heqja e të përbrendshmeve dhe që mbahen në fermën e prodhimit deri në 15 ditë në temperaturë jo më shumë se 4°C, u hiqen të përbrendshmet në një thertore apo stabiliment prerjeje.

17. Operatori i biznesit ushqimor siguron që mishi i shpendëve që është trajtuar në mënyrë specifike për ruajtjen e lagështisë, nuk hidhet në treg si mish i freskët, por si produkte mishi ose përdoret për prodhimin e produkteve të përpunuara.

D. MISHI I KAFSHËVE TË GJAHUT TË RRITURA NË FERMË

1. Dispozitat e seksionit të zbatohen për prodhimin dhe hedhjen në treg të mishit nga gjitarë gjahu të llojit dythundrake të rritur në fermë, të familjes së drerëve (*Cervidae*) dhe të familjes së derrave (*Suidae*), në masën që Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) i konsideron të përshtatshëm.

2. Dispozitat e kreut II të zbatohen për prodhimin dhe hedhjen në treg të mishit të kafshëve të gjahut të rritura në fermë. Operatori i biznesit ushqimor siguron ambientet e duhura, të përshtatura me numrin e kafshëve.

3. Pavarësisht nga pika 1 dhe 2 të germës “D” të këtij kreu, operatori i biznesit ushqimor mund të therë kafshët e gjahut të rritura në fermë dhe thundrakë të fermës, që përmenden në pikën 1 të germës “D” të këtij kreu, në vendin e origjinës me autorizim të autoritetit kompetent nëse:

a) Kafshët nuk mund të transportohen, për të shmangur rrezikun për punonjësin apo për të mbrojtur mirëqenien e kafshëve;

b) Tufa i nënshtrohet inspektimit të rregullt veterinar;

c) Pronari i kafshëve parashtron një kërkesë;

d) Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) informohet paraprakisht për datën dhe orën e therjes së kafshëve;

e) Ferma ka ambiente për grumbullimin e kafshëve për të lejuar kryerjen e inspektimit *ante-mortem* (para-therjes) të tufës;

f) Ferma ka ambiente të përshtatshme për therjen, heqjen e gjakut dhe kur ratitëve duhet t’u hiqen pendët, për heqjen e pendëve të kafshëve;

g) Respektohen kërkesat e mirëqenies së kafshëve;

h) Kafshët e therura që u është hequr gjaku transportohen në thertore në mënyrë higjienike dhe pa vonesa të panevojshme. Nëse transporti zgjat më tepër se dy orë, kafshët futen në frigorifer, nëse është e domosdoshme. Heqja e të përbrendshmeve mund të kryhet në vend, nën mbikëqyrjen e një veterineri zyrtar apo veterineri të miratuar;

i) Kafshët e therura shoqërohen në thertore me një deklaratë nga operatori i biznesit ushqimor që ka rritur kafshën, në të cilën deklarohet identiteti i kafshës dhe paraqiten të gjitha produktet veterinare apo trajtimet e tjera të kryera mbi kafshën, datat e kryerjes dhe periudhat ndërprerjes, data dhe ora e therjes.

j) Gjatë transportit drejt stabilimentit të aprovuar, kafshët e therura shoqërohen nga një certifikatë e lëshuar dhe e nënshkruar nga veterineri zyrtar apo i miratuar, në të cilën të vërtetohet rezultati pozitiv i inspektimit *ante-mortem*, therja e saktë, heqja e gjakut dhe data dhe ora e therjes.

4. Operatori i biznesit ushqimor, gjithashtu, mund të therë bizonë në fermë, në përputhje me pikën 3 të germës “D” të këtij kreu në raste të veçanta dhe me lejen e autoritetit kompetent.

E. MISHI I KAFSHËVE TË EGRA TË GJAHUT

1. Personi që gjuan kafshë të egra gjahu me qëllim tregtim për konsum njerëzor, ka njohuri të mjaftueshme të patologjisë së kafshëve të egra të gjahut, si dhe të trajtimit të kafshëve të egra të gjahut dhe të mishit të tyre pas gjuetisë, për kryerjen e ekzaminimit fillestar të kafshës së egër të gjahut në vend.

2. Çdo grup gjuetarësh ka të paktën një person të trajnuar, i cili certifikohet nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), me njohuritë që parashtrohen në pikën 1 të shkronjës “E” të këtij kreu. Referimi “person i trajnuar” në këtë shkronjë, bëhet për këtë person.

3. Personi i trajnuar, gjithashtu, është rojtari i gjahut apo menaxheri i gjahut, nëse ai apo ajo është pjesë e grupit të gjuetisë apo ndodhet pikërisht në rrethinën ku zhvillohet gjuetia. Në rastin e fundit, gjuetari i paraqet kafshën e egër të gjahut, rojtarit të gjahut apo menaxherit të gjuetisë dhe e informon atë për çdo sjellje anormale të kafshës, para vrasjes.

4. Rojet e gjahut dhe menaxherët e gjahut quhen persona të trajnuar, kur marrin njohuritë e duhura, të cilat gjykohen si të tilla nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU). Trajnimi mbulon të paktën çështjet e mëposhtme:

a) Anatominë, fiziologjinë dhe sjelljen normale të kafshëve të egra të gjahut;

b) Sjelljen anormale dhe ndryshimet patologjike të kafshëve të egra të gjahut, si pasojë e sëmundjeve, kontaminimit mjedisor apo faktorë të tjerë që mund të ndikojnë shëndetin e njeriut pas

konsumimit;

c) Rregullat e higjienës, si dhe teknikat e sakta për trajtimin, transportimin, heqjen e të përbrendshmeve etj., të kafshëve të egra të gjahut pasi të jenë vlarë; dhe

d) Dispozitat ligjore dhe ato administrative për shëndetin e kafshëve dhe atë të njerëzve, si dhe kushtet higjienike që rregullojnë nxjerrjen në treg të kafshëve të egra të gjahut.

5. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) inkurajon dhe të mbështet organizatat e gjahtarëve për të siguruar këto lloje trajnimesh.

6. Kafshës së madhe të egër të gjahut, pas vrasjes, i hiqen stomaku dhe zorrët sa më shpejt dhe po të jetë e domosdoshme zhgjakësohet.

7. Mishi i kafshës së madhe të egër të gjahut nxirret në treg, vetëm nëse trupi transportohet drejt një stabilimenti trajtimi kafshësh gjahu, pas ekzaminimit referuar në pikën 9 të germës “E” të këtij kreu, sa më shpejt që të jetë e mundur. Organet e brendshme duhet të shoqërojnë trupin, siç përcaktohet në pikën 10 të germës “E” të këtij kreu. Të përbrendshmet janë të identifikueshme si pjesë përbërëse e një kafshe të caktuar.

8. Kafsha e egër e gjahut e madhe dhe e parrjepur, të rripet dhe të nxirret në treg, vetëm nëse:

a) përpara rrjepjes depozitohet dhe trajtohet veçmas nga ushqimet e tjera dhe e pangrirë; dhe

b) pas rrjepjes i nënshtrohet inspektimit përfundimtar në përputhje me legjislacionin në fuqi.

9. Personi i trajnuar kryen, në radhë të parë, ekzaminimin e trupit dhe të gjitha të përbrendshmeve të hequra, për të identifikuar çdo shenjë karakteristike që mund të tregojë se mishi paraqet rrezik për shëndetin. Ekzaminimi të ndodhë sa më shpejt të jetë e mundur, pas vrasjes.

10. Kafsha e egër e madhe e gjahut të transportohet në një stabiliment trajtimi kafshësh gjahu, sipas ekzaminimit referuar në pikën 9 të germës “E” të këtij kreu, sipas kushteve të mëposhtme:

a) Personi i trajnuar, nëse nuk konstaton asnjë tipar anormal gjatë ekzaminimit të përmendur në pikën 9 të germës “E” të këtij kreu, nuk vë re asnjë sjellje anormale para vrasjes, dhe nuk ka asnjë dyshim për kontaminim mjedisor i bashkëngjit trupit të kafshës një deklaratë me numër, ku deklarohen të dhënat e sipërpërmendura. Kjo deklaratë duhet, gjithashtu, të tregojë datën, orën dhe vendin e vrasjes. Në këtë rast, koka dhe të përbrendshmet nuk shoqërojnë trupin, përveç rastit të specieve të dyshuara për *Trikinelozë* (kafshët e familjes së derrave, njëthundrakët dhe të tjera), diafragma dhe koka e të cilëve shoqëron trupin. Megjithatë, gjahtari respekton kërkesa të tjera të parashikuara nga legjislacioni në fuqi, veçanërisht për të lejuar monitorimin e disa mbetjeve kimike, substancave apo sëmundjeve.

b) Personi i trajnuar, që kryen ekzaminimin, informon autoritetin kompetent për sjelljen dhe karakteristikat anormale, apo dyshimin për kontaminim të mjedisit që pengon atë të bëjë një deklaratë në përputhje me pikën a. Në këtë rast, koka (me përjashtim të çatallit, noçkës dhe brirëve) dhe të gjitha të përbrendshmet, përveç stomakut dhe zorrëve shoqërojnë trupin.

c) Në raste të veçanta, kur personi i trajnuar nuk është i disponueshëm për të kryer ekzaminimin e përmendur në pikën 9 të germës “E” të këtij kreu, koka (me përjashtim të çatallit, noçkës dhe brirëve) dhe të gjitha të përbrendshmet, përveç stomakut dhe zorrëve shoqërojnë trupin.

11. Ftohja fillon brenda një periudhe të arsyeshme kohore pas vrasjes dhe i gjithë mishi arrin temperaturë jo më të lartë se 7°C. Në rastet kur kushtet klimaterike e lejojnë, ftohja aktive nuk është e domosdoshme.

12. Gjatë transportit për në stabilimentin e trajtimit të kafshëve të gjahut, ndalohet grumbullimi në pirgje.

13. Kafshët e mëdha të egra të gjahut, të cilat dërgohen në një stabiliment trajtimi kafshësh gjahu, u paraqiten autoritetit kompetent për inspektim.

14. Rregullat e parashikuara në pikat 27 deri 31 të germës “B” të këtij kreu, zbatohen për prerjen dhe heqjen e kockave të kafshëve të mëdha të egra të gjahut.

15. Personi i trajnuar kryen një ekzaminim për të identifikuar çdo shenjë karakteristike që mund të tregojë se mishi paraqet rrezik për shëndetin. Ekzaminimi kryhet sa më shpejt të jetë e mundur pas vrasjes.

16. Personi i trajnuar, që kryen ekzaminimin, informon autoritetin kompetent nëse gjatë ekzaminimit konstaton sjellje dhe karakteristika anormale përpara vrasjes ose dyshimin për kontaminim të mjedisit.

17. Mishi i kafshëve të egra të gjahut hidhet në treg vetëm nëse trupi transportohet drejt një stabilimenti trajtimi kafshësh gjahu sa më shpejt që të jetë e mundur pas ekzaminimit të përmendur në pikën 16 germa “I” të germës “C” të këtij kreu.

18. Ftohja fillon brenda një periudhe të arsyeshme kohore pas vrasjes dhe i gjithë mishi arrin temperaturë jo më të lartë se 4°C. Në rastet kur kushtet klimaterike e lejojnë, ftohja aktive nuk është e domosdoshme.

19. Heqja e të përbrendshmeve kryhet pa vonesa të panevojshme menjëherë sapo të arrijnë në stabilimentin e trajtimit të kafshëve të gjahut, përveç rasteve kur Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) lejon që të veprohet ndryshe.

20. Kafshët e vogla të egra të gjahut të cilat dërgohen në një stabiliment trajtimi kafshësh gjahu, i paraqiten autoritetit kompetent për inspektim.

21. Rregullat e parashikuara në pikën 15 të germës “C” të këtij kreu, zbatohen për prerjen dhe heqjen e kockave të kafshëve të vogla të egra të gjahut.

D. MISHI I GRIRË, PRODUKTET E MISHIT DHE MISHI I NDARË NË MËNYRË MEKANIKE (MNM)

1. Operatori i biznesit ushqimor, i cili drejton stabilimente që prodhojnë mish të grirë, produkte mishi apo mish të ndarë në mënyrë mekanike (MNM), duhet të sigurojë që ky stabiliment:

a) është ndërtuar në mënyrë që të shmangët kontaminimi i mishit dhe produkteve, veçanërisht duke:

i) lejuar përparimin e qëndrueshëm të veprimeve; ose

ii) siguruar ndarjen ndërmjet sektorëve të ndryshëm të prodhimit;

b) ka dhoma për depozitimin e mishit të paketuar ose të ekspozuar dhe produkteve të tij, përveç rasteve kur depozitohet në kohë të ndryshme ose në mënyrë që materiali i paketimit dhe mënyra e depozitimit të mos jenë burim kontaminimi për mishin ose produktet e tij;

c) ka dhoma të pajisura për të siguruar respektimin e kërkesave të temperaturës që parashikohen në pikat 7 deri 13 të germës “E” të këtij kreu;

d) ka pajisje për larjen e duarve me rubinete të projektuara në mënyrë që të parandalojnë përhapjen e kontaminimit, për përdorim nga stafi që merret me trajtimin e mishit të ekspozuar dhe produkteve të tij; dhe

e) ka ambiente për dezinfektimin e mjeteve me ujë të nxehtë, në temperaturë jo më të ulët se 82°C ose një sistem alternativ me efekt të barabartë.

2. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon mish të grirë, duhet të sigurojë se lëndët e para që përdoren, plotësojnë kërkesat e mëposhtme:

a) kërkesat e mishit të freskët;

b) kanë origjinën nga muskujt skeletikë, duke përfshirë indet dhjamore bashkangjitur;

c) nuk e kanë prejardhjen nga:

i) mbeturina mishi të prerë në copa të mëdha apo të vogla (përveç prerjeve të plota muskulore);

ii) mish i ndarë në mënyrë mekanike (MNM); iii) mish që përmban pjesëza kockash apo lëkure; apo

iv) mish koke, me përjashtim të muskujve përtypës, pjesës jomuskulare të *linea albes*, zonës së karpit dhe të tarsit, copëzave të kockave dhe muskujve të diafragmës.

3. Operatori i biznesit ushqimor duhet të kontrollojë lëndët e para që hyjnë në stabiliment për të siguruar përputhshmërinë e plotë të emrit të produktit në tabelën e mëposhtme, me produktin përfundimtar. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) lejon hedhjen në treg të mishit të grirë që nuk është në përputhje me këto kritere me një simbol identifikues, i cili nuk ngatërrohet me simbolet e parashikuara në legjislacionin në fuqi.

Tabelë. Kriteret e përbërjes, të kontrolluara sipas mesatares ditore

	Përqindja e dhjamit	Raporti ind lidhor: proteina mishi
— Mish i grirë pa dhjamë	≤7 %	<12
— Mish i grirë gjedhi i papërzier	≤20 %	<15
— Mish i grirë që përmban mish derri	≤30 %	<18
— Mish i grirë specimesh të tjera	≤25 %	<15

4. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon produkte mishi të sigurojë se lëndët e para që përdoren të përmbushin këto kërkesa:

a) Mish i freskët;

b) Mish që përmbush kërkesat e pikave 2, 3 të germës “E” të këtij kreu; dhe
c) Nëse produkti i mishit nuk ka për qëllim të konsumohet pa iu nënshtuar më parë trajtimit me të nxehtë:

i) Mishi i përfutur nga grirja ose copëzimi i mishit që përmbush kërkesat e pikave 2, 3 të germës “E” të këtij kreu me përjashtim të germës “c” numri “i”; dhe

ii) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike (MNM) që plotëson kërkesat e pikës 11 germa “d” të germës “E” të këtij kreu.

5. Lënda e parë që përdoret për të prodhuar mishin e ndarë në mënyrë mekanike (MNM) të përmbushë kërkesat e mëposhtme:

a) Plotëson kërkesat për mishin e freskët;

b) Materialet e mëposhtme nuk përdoren për të prodhuar mishin e ndarë në mënyrë mekanike (MNM):

i) Për shpendët, këmbët, lëkura e qafës dhe koka; dhe

ii) Për kafshët e tjera, kockat e kokës, këmbët, bishtat, femurët, tibiat, fibulat, humerusët, radiusët dhe ulnat.

6. Përmbajtja e kalciumit të mishit të ndarë në mënyrë mekanike:

a) Nuk e tejkalon 0,1% (=100 mg/100g ose 1000 ppm) të produktit të freskët;

b) Përcaktohet me anë të një metode të standardizuar ndërkombëtare.

7. Operatori i biznesit ushqimor që prodhon mish të grirë, produkte mishi apo mish të ndarë në mënyrë mekanike të sigurojë respektimin e kërkesave të paraqitura në këtë udhëzim.

8. Puna me mishin të organizohet në mënyrë të tillë që të parandalojë apo minimizojë kontaminimin. Për këtë qëllim, operatori i biznesit ushqimor të sigurojë veçanërisht që mishi i përdorur:

a) Të ketë temperaturë jo më të lartë se 4°C për shpendët, 3°C për të përbrendshmet dhe 7°C për mishrat e tjera; dhe

b) Të sillet në dhomën e përgatitjes në mënyrë të pandërprerë, sipas nevojave.

9. Për prodhimin e mishit të grirë dhe produkteve të mishit të zbatohen kërkesat e mëposhtme:

a) Mishi i ngrirë në mënyrë të zakonshme apo në ngrirje të thellë që përdoret për përgatitjen e mishit të grirë apo produkteve të mishit qërohet nga kockat para se të vendoset në ngrirje, përveç nëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) lejon heqjen e kockave menjëherë përpara grirjes. Mishi depozitohet vetëm për një periudhë të kufizuar.

b) Kur përgatitet nga mishi i ftohur, mishi i grirë përgatitet:

i) Në rastin e shpendëve, brenda jo më shumë se tri ditëve nga therja;

ii) Në rastin e kafshëve të tjera përveç shpendëve, brenda jo më shumë se gjashtë ditëve nga therja; ose

iii) Në rastin e mishit të lopës dhe të viçit që u janë hequr kockat dhe është pakëtuar në vakum, brenda jo më shumë se 15 ditëve nga therja.

c) Mishi i grirë dhe produktet e mishit, menjëherë pas prodhimit, mbështillen ose pakëtohen dhe:

i) Ftohen në temperaturë të brendshme jo më të lartë se 2°C për mishin e grirë dhe 4°C për produktet e mishit; ose

ii) Ngrihen në temperaturë të brendshme jo më të lartë se -18°C.

iii) Këto nivele temperature ruhen gjatë ruajtjes dhe transportit.

iv) Mishi i grirë dhe produktet e mishit që prodhohen nga mishi i ngrirë ndalohet të vendoset për ringrirje.

10. Për prodhimin dhe përdorimin e mishit të ndarë në mënyrë mekanike, i cili përftohet me teknika, që nuk tjetërsojnë strukturën e kockave, që përdoren në prodhimin e mishit të ndarë në mënyrë mekanike dhe përmbajtja e kalciumit të të cilit nuk është dukshëm më e lartë se ajo e mishit të grirë, të zbatohen kërkesat e mëposhtme:

a) Lënda e parë, e cila zhvishet nga kockat, nuk është më e madhe se:

i) shtatë ditë kur ajo vjen nga një thertore, pjesë e stabilimentit prodhues;

ii) pesë ditë kur ajo vjen nga një thertore jashtë stabilimentit prodhues;

b) Në të gjitha rastet, karkasat e shpendëve nuk janë më të vjetra se tri ditë.

c) Ndarja mekanike kryhet menjëherë pas heqjes së kockave.

d) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, nëse nuk përdoret menjëherë pasi është përfutur, mbështillet ose pakëtohet e më pas ftohet në temperaturë jo më të lartë se 2°C ose ngrin në temperaturë të brendshme jo më të lartë se -18°C. Këto nivele temperaturash ruhen gjatë ruajtjes dhe transportit.

e) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike i cili përmbush kriteret mikrobiologjike në përputhje me legjislacionin në fuqi për mishin e grirë, mund të përdoret në përgatitjen e mishit i cili konsumohet vetëm pas përpunimit më të nxehtë dhe në produktet e mishit.

f) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, i cili nuk përmbush kriteret e përmendura në pikën e mund të përdoret vetëm për të prodhuar produkte mishi të trajtuar në të nxehtë në stabilimente të miratuar në përputhje me legjislacionin në fuqi.

11. Për prodhimin dhe përdorimin e mishit të ndarë në mënyrë mekanike, që përftohet me teknika të tjera, përveç atyre të përmendura në pikën 10 të germës “E” të këtij kreu të zbatohen kërkesat

e mëposhtme:

a) Lënda e parë, e cila zhvishet nga kockat, nuk është më e madhe se:

i) shtatë ditë kur ajo vjen nga një thertore, pjesë e stabilimentit prodhues ii)

pesë ditë kur ajo vjen nga një thertore jashtë stabilimentit prodhues

b) në të gjitha rastet, karkasat e shpendëve nuk janë më të vjetra se tri ditë.

c) Ndarja mekanike kryhet menjëherë pas heqjes së kockave.

d) Kockat që kanë mish depozitohen dhe transportohen në temperaturë jo më të lartë se 2°C ose, nëse janë të ngrira në temperaturë jo më të lartë se -18°C.

e) Kockat që kanë mish e që janë marrë nga karkasa të ngrira nuk vendosen përsëri në ngrirje.

f) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, nëse nuk përdoret brenda një ore, ftohet menjëherë në temperaturë jo më të lartë se 2°C.

g) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, nëse pas ftohjes, nuk përpunohet brenda 24 orëve, vendoset në ngrirje brenda 12 orëve nga prodhimi dhe arrin temperaturë të brendshme jo më të lartë se -18°C brenda gjashtë orëve.

h) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike dhe i ngrirë mbështillet ose paketohe për ruajtjes apo transportit, nuk ruhet për më shumë se tre muaj dhe ruhet në temperaturë jo më të lartë se -18°C gjatë ruajtjes dhe transportimit. Në përfundim të afatit të ruajtjes ky mish nuk mund të përdoret për konsum njerëzor.

i) Mishi i ndarë në mënyrë mekanike, sipas përcaktimeve të germës “h”, mund të përdoret vetëm për të prodhuar produkte mishi të trajtuar më të nxehtë, në stabilimente të miratuara sipas legjislacionit në fuqi.

12. Mishi i ndarë në mënyrë mekanike nuk ringrihet pas shkrirjes.

13. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë përmbushjen e kërkesave të pikave 14 dhe 15 të germës “E” të këtij kreu, përveç kërkesave të përgjithshme të legjislacionit në fuqi.

14. Paketimet e paracaktuara për furnizimin e konsumatorit përfundimtar, që përmbajnë mish të grirë nga shpendë ose njëthundrakë apo produkte mishi të cilat përmbajnë mish të ndarë në mënyrë mekanike, mbajnë një shënim në etiketë ku tregohet se këto produkte duhet të gatohen me të nxehtë para konsumimit.

Etiketa të plotësojë kërkesat e vendimit të Këshillit të Ministrave nr. 1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore”, si dhe të udhëzimit nr. 2, datë 17.2.2010 “Mbi etiketimin e mishit të gjedhit dhe të produkteve të tij”.

15. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të lejojë nxjerrjen në treg të mishit të grirë, i cili nuk plotëson kriteret e parashikuara në pikën 3 të germës “E” të këtij kreu, me një simbol identifikues i cili nuk ngatërrohet me simbolet e parashikuara në legjislacionin në fuqi.

16. Operatori i biznesit ushqimor të sigurojë që pjesët e mëposhtme të trupit të kafshës nuk përdoren për përgatitjen e produkteve të mishit:

a) Organet gjenitale të kafshëve femra apo meshkuj, me përjashtim të testikujve;

b) Organet urinare, me përjashtim të veshkave dhe fshikëzës;

c) Kërci i laringut, trakesë dhe i bronkeve ekstra-lobulare;

d) Sytë dhe qepallat;

e) Veshi i jashtëm dëgjimor;

f) Indi brinor; dhe

g) të shpendët, koka, me përjashtim të lafshës mbi kokë dhe veshëve, lafshës së gushës dhe pjesëve të dala, ezofagu, zorrët dhe organet gjenitale.

17. Të gjitha llojet e mishit, përfshirë mishin e grirë dhe përgatitjet e mishit që përdoren për të prodhuar produkte mishi, plotësojnë kriteret për mishin e freskët, por nuk është e nevojshme të përmbushin kërkesat e tjera specifike të këtij seksioni.

III. KONTROLLET ZYRTARE TË MISHIT DHE PRODUKTEVE TË MISHIT

A. ORGANIZIMI DHE SHPESHTËSIA E KONTROLLEVE ZYRTARE

1. Veterineri zyrtar, përveç kërkesave të përgjithshme të legjislacionit në fuqi në lidhje me kontrollet e praktikave të mira higjienike, verifikon zbatimin e vazhdueshëm të procedurave të brendshme të operatorit të biznesit ushqimor në lidhje me furnizimin, transportin, ruajtjen, trajtimin, përpunimin dhe përdorimin apo heqjen e nënprodukteve shtazore, duke përfshirë edhe materialet me rrezik specifik, për të cilat është përgjegjës operatori i biznesit ushqimor.

2. Veterineri zyrtar, përveç kërkesave të përgjithshme të legjislacionit në fuqi në lidhje me kontrollet e bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP), të kontrollojë nëse procedurat e brendshme të operatorit të biznesit ushqimor garantojnë, që mishi:

a) Nuk përmban anomali apo ndryshime patofiziologjike;

b) Nuk mbart fekale apo ndotje të tjera; dhe

c) Nuk përmban materiale me rrezik specifik, përveç rasteve të parashikuara në legjislacionin në fuqi, dhe është prodhuar në përputhje me legjislacionin në fuqi për *Encefalopati të Spongiforme të Transmetueshme* (TSE).

3. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) të njoftojë operatorin e biznesit ushqimor që kryen shpërndarjen e kafshëve të gjalla, mbi të dhënat minimale për zinxhirin ushqimor që i dërgohet thertores, në zbatim të pikave 2 deri 12 të germës “A” të kreut II.

4. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) në vendin e therjes të verifikojë se:

a) Informacionet mbi zinxhirin ushqimor komunikohen në mënyrë të vazhdueshme dhe efikase, para shpërndarjes, ndërmjet operatorit të biznesit ushqimor që ka rritur apo mbajtur kafshët dhe operatorit të thertores;

b) Informacionet mbi zinxhirin ushqimor janë të vlefshme dhe të besueshme;

c) Jepen përgjigje në lidhje me informacionet e dhëna në ndërmarrjen e origjinës, në rastet përkatëse.

5. Veterineri zyrtar të kontrollojë dhe analizojë informacionet përkatëse nga të dhënat e regjistruara të ndërmarrjes së origjinës së kafshëve të destinuara për therje duke marrë parasysh rezultatet e dokumentuara të këtij kontrolli dhe kësaj analize kur kryen inspektimin para dhe pas therjes.

6. Veterineri zyrtar, gjatë kryerjes së detyrave të inspektimit, të marrë parasysh certifikatat zyrtare që shoqërojnë kafshët, si dhe të gjitha deklaratat e bëra nga veterinerët që kryejnë kontrole në nivelin e prodhimit primar, duke përfshirë veterinerët zyrtarë dhe veterinerët e miratuar.

7. Veterineri zyrtar, kur operatori i biznesit ushqimor merr masa shtesë për të garantuar sigurinë ushqimore me anë të implementimit të sistemeve të integruara, sistemeve private të kontrollit, certifikimit nga një palë e tretë e pavarur apo me mjete të tjera dhe kur këto masa janë dokumentuar dhe kafshët e mbuluara nga këto masa mund të identifikohen qartë, të marrë parasysh këto fakte gjatë kryerjes së detyrave të inspektimit dhe shqyrtimit të procedurave të bazuara në HACCP (analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit).

8. Veterineri zyrtar të përdorë modelin e dokumentit që paraqitet në aneksin II për rezultatet përkatëse të inspektimit, të cilat t’u komunikohen stabilimentit të origjinës, në të cilën janë rritur kafshët para therjes, në përputhje me pikat 2 deri 5 të germës “C” të kreut III.

9. Në bazë të pikave 13 dhe 14 të germës “A” të kreut III:

a) Veterineri zyrtar të kryejë inspektimin e të gjitha kafshëve para therjes;

b) Ky inspektim kryhet brenda 24 orëve nga arritja në thertore dhe më pak se 24 orë para therjes.

c) Veterineri zyrtar mund të kërkojë inspektim në çdo moment tjetër.

10. Inspektimi para therjes përcakton veçanërisht nëse, për sa i përket çdo kafshe të inspektuar, ka ndonjë shenjë:

a) Që mirëqenia e saj është kompromentuar; ose

b) Për çdo gjendje e cila mund të ndikojë negativisht mbi shëndetin e njerëzve apo të kafshëve, duke i kushtuar vëmendje të veçantë zbulimit të zoonozave dhe sëmundjeve të përfshira në listën e Organizatës Ndërkombëtare për Shëndetin e Kafshëve (OIE).

11. Veterineri zyrtar, së bashku me inspektimin e zakonshëm para therjes, të kryejë një

inspektim klinik të të gjitha kafshëve që mund të ketë veçuar operatori i biznesit ushqimor apo ndihmësi zyrtar.

12. Në rastin e therjes emergjente jashtë thertores dhe për kafshët e egra të gjuetisë, veterineri zyrtar në thertoren apo stabilimentin e trajtimit të kafshëve të gjahut shqyrton deklaratën që shoqëron trupin e kafshës, e cila është lëshuar nga veterineri apo personi i trajnuar posaçërisht për këtë qëllim.

13. Në rastet e parashikuara në pikat 37 deri 39 të germës “A” të kreut III dhe 1 të germës “B” të kreut III, inspektimi para therjes mund të kryhet në stabilimentet e origjinës së prejardhjes. Në këto raste, veterineri zyrtar në thertore kryen një inspektim para therjes vetëm në rastet dhe në masën që konsiderohet e domosdoshme.

14. Veterineri zyrtar të verifikojë respektimin e legjislacionin në fuqi në lidhje me mirëqenien e kafshëve, siç janë dispozitat në lidhje me mbrojtjen e kafshëve në momentin e therjes dhe gjatë transportimit.

15. Karkasat dhe të përbrendshmet t’u nënshtrohen inspektimit *post-mortem* menjëherë pas therjes. Me qëllim inspektimin e të gjitha sipërfaqeve të jashtme, mund të nevojitet trajtimi minimal i karkasave apo të përbrendshmeve, ose ambiente dhe pajisje të veçanta teknike. T’i kushtohet vëmendje e veçantë zbulimit të sëmundjeve të transmetueshme nga kafshët të njerëzit (zoonozave) dhe sëmundjeve të përfshira në listën e Organizatës Ndërkombëtare për Shëndetin e Kafshëve (OIE). Numri i personelit të inspektimit të jetë në përputhje me shpejtësinë e linjës së therjes që të sigurojë inspektimin e duhur.

16. Veterineri zyrtar të kryejë ekzaminime të tjera, si kontrolli me anë të prekjës dhe prerjen e pjesëve të karkasës dhe të përbrendshmeve, si dhe ekzaminime laboratorike, kur konsiderohet e nevojshme për të:

- a) Nxjerrë një diagnozë definitive; apo
- b) Zbuluar praninë e:
 - i) një sëmundjeje kafshësh,
 - ii) mbetjeve kimike apo ndotësve në nivele që i kalojnë ato të parashikuarat nga legjislacioni në fuqi;

iii) mosrespektimin e kriterëve mikrobiologjike; apo

iv) faktorëve të tjerë që mund të kërkojnë që mishi të shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor apo që të vendosen kufizime mbi përdorimin e tij, veçanërisht në rastin e kafshëve të cilat u janë nënshtrohur therjes emergjente.

17. Veterineri zyrtar kërkon që karkasat e njëthundrakëve shtëpiakë, gjedhëve mbi gjashtë muajsh dhe derrave shtëpiakë mbi katër javësh, t’u nënshtrohen inspektimit *post-mortem* me ndarje për së gjati në gjysmëkarkasa përgjatë shtyllës kurrizore. Nëse nevojitet për arsye të inspektimit, veterineri zyrtar, gjithashtu, mund të kërkojë që çdo kokë apo karkasë të ndahet për së gjati. Megjithatë, për të marrë parasysh zakonet e veçanta të ngrënies, zhvillimet teknologjike apo gjendjet specifike sanitare, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të lejojë që karkasat e njëthundrakëve shtëpiakë, gjedhëve mbi gjashtë muajsh dhe derrave shtëpiakë mbi katër javësh t’i nënshtrohen inspektimit, pa u ndarë përgjysmë.

18. Gjatë inspektimit të merren masa për të parandaluar, në masën më të madhe të mundshme, kontaminimin e mishit nga veprime, si: prekjja, prerja, shpuarja apo çarja.

19. Në rastin e një therje emergjente, karkasa t’i nënshtrohet ekzaminimit pas therjes sa më shpejt që të jetë e mundur, në përputhje me pikat 15 deri 18 të germës “A” të këtij kreu para se të tregtohet për konsum nga njerëzit.

20. Veterineri zyrtar, në përputhje me legjislacionin në fuqi për materialet me rrezik specifik dhe nënproduktet e tjera ushqimore, kontrollon heqjen, ndarjen dhe në rastet e duhura, vendosjen e vulës mbi këto produkte (vulosjen). Veterineri zyrtar të sigurojë që operatori i biznesit ushqimor ka marrë të gjitha masat e nevojshme për të shmangur kontaminimin e mishit nga materiale me rrezik specifik gjatë therjes (duke përfshirë edhe trulllosjen), dhe heqjen e materialeve me rrezik specifik.

21. Veterineri zyrtar të sigurojë marrjen e mostrave dhe që këto mostra janë, identifikuar, trajtuar dhe dërguar siç duhet në laboratorin e përshtatshëm brenda kuadrit të

- a) Monitorimit dhe kontrollit të zoonozave dhe agjentëve zoonotikë;
- b) Testimeve laboratorike të posaçme për diagnostifikimin e *Encefalopative Spongiforme të Transmetueshme* (TSE) në përputhje me programin për *Encefalopatitë Spongiforme të Transmetueshme*.
- c) Zbulimit të mbetjeve kimike të substancave apo produkteve të paautorizuara dhe kontrollit të substancave të rregulluara në bazë të legjislacionit në fuqi; dhe

d) Zbulimit të sëmundjeve të listës së Organizatës Ndërkombëtare për Shëndetin e Kafshëve.

22. Veterineri zyrtar, gjithashtu, të sigurojë që të kryhen të gjitha testimet e tjera të nevojshme laboratorike.

23. Veterineri zyrtar mbikëqyr vulosjet sanitare dhe vulat e përdorura.

24. Veterineri zyrtar të sigurojë, veçanërisht, se:

a) Vula sanitare aplikohet vetëm te kafshët (thundrakët shtëpiakë, gjitarët e gjahut të rritur në fermë, me përjashtim të lagomorfëve, dhe kafshët e mëdha të egra të gjahut) që u janë nënshtruar inspektimit para dhe pas therjes në përputhje me këtë urdhër dhe kur nuk ka arsye për ta shpallur mishin të papërshtatshëm për konsum njerëzor. Megjithatë, vula sanitare mund të aplikohet përpara se të jenë të disponueshme rezultatet e ekzaminimeve për trikinelozë, nëse veterineri zyrtar është i sigurt që mishi nga kjo kafshë do të hidhet në treg vetëm nëse rezultati është i kënaqshëm; dhe

b) Vulosja sanitare kryhet në sipërfaqen e jashtme të karkasës, duke stampuar vulën me bojë apo me vulosje të nxehtë, dhe në mënyrë të tillë që, nëse karkasat priten në gjysmëkarkase apo çerekkarkase, apo nëse karkasat priten në tri pjesë, çdo pjesë të mbajë nga një vulë sanitare.

25. Vula sanitare është një vulë në formë vezake, të paktën 6,5 cm e gjerë me 4,5 cm e lartë, e cila mban informacionet vijuese me karaktere plotësisht të lexueshme:

a) Emrin e shtetit, që mund të shkruhet i plotë me shkronja të mëdha ose të paraqitet si një kod prej dy shkronjash, sipas standardit përkatës të Organizatës Ndërkombëtare të Standardizimit (ISO);

b) Emrin e qarkut në të cilin ndodhet thertorja, që shkruhet i plotë me shkronja të mëdha; dhe

c) Numrin e aprovimit të thertoresh.

26. Shkronjat janë të paktën 0,8 cm të larta dhe numrat të paktën 1 cm të lartë. Përmasat dhe karakteret e vulës mund të zvogëlohen, me autorizim të autoritetit kompetent, për vulosjen sanitare të qengjave, kecape dhe derrkucëve.

27. Ngjyrat e përdorura për vulosjen sanitare duhet të jenë të lejuara në bazë të legjislacionit në fuqi për përdorimin e substancave ngjyruese të produkteve ushqimore.

28. Vula sanitare mund të përfshijë një të dhënë të veterinerit zyrtar që ka kryer inspektimin sanitar të mishit.

29. Mishi i kafshëve të therura në mënyrë urgjente jashtë thertoresh mban një vulë sanitare speciale, e cila nuk mund të ngatërrohet as me vulën sanitare të parashikuar në pikat 25 deri 28 të germës “A” të këtij kreu, as me vulën identifikuese të parashikuar në legjislacionin në fuqi.

30. Mishi nga kafshët e egra të gjahut që nuk janë rrjepur nuk mund të mbajë vulë sanitare, përveç rasteve kur nëse, pas rrjepjes në një stabiliment trajtimi kafshësh gjahu, i është nënshtruar inspektimit *post-mortem* dhe është shpallur i përshtatshëm për konsum nga njerëzit.

31. Kërkesat për vulën aplikohen pa cenuar rregullat e shëndetit të kafshëve për vulosjen sanitare.

32. Ndhmësit zyrtarë mund të ndihmojnë veterinerin zyrtar në të gjitha detyrat, në bazë të kufizimeve që vijnë dhe të gjitha rregullave specifike të paraqitura në kreun III germa “B”.

33. Ndhmësit zyrtarë, në lidhje me detyrat e kontrollit, munden vetëm të mbledhin informacione në lidhje me praktikën e mira higjienike dhe në bazë të procedurave të HACCP (analizës së rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit).

34. Ndhmësit zyrtarë, në lidhje me inspektimin para therjes dhe kontrollet në lidhje me mirëqenien e kafshëve, munden vetëm të bëjnë një kontroll fillestar të kafshëve dhe të ndihmojnë me detyra krejtësisht praktike.

35. Veterineri zyrtar, për sa i përket inspektimit pas therjes, të kontrollojë rregullisht punën e ndihmësve zyrtarë dhe në rastin e kafshëve që i janë nënshtruar therjes emergjente jashtë thertoresh, të kryejë inspektimin personalisht.

36. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) të sigurojë që të paktën një veteriner zyrtar është i pranishëm:

a) Në thertore, gjatë gjithë kohës së inspektimit para dhe pas therjes; dhe

b) Në stabilimente trajtimi kafshësh gjahu, gjatë inspektimit *post-mortem*.

37. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund ta përshtatë këtë përjasje në disa thertore dhe stabilimente trajtimi kafshësh gjahu, të identifikuara në bazë të një analize rreziku dhe në përputhje me kriteret e parashikuara në legjislacionin në fuqi. Në këto raste:

a) Veterineri zyrtar nuk është e nevojshme të jetë i pranishëm gjatë kohës së inspektimit *ante-mortem* në thertore, nëse:

i) Një veteriner zyrtar apo një veteriner i miratuar ka kryer inspektimin *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës, ka kontrolluar informacionet mbi zinxhirin ushqimor dhe i ka komunikuar rezultatet e kontrollit ndihmësit zyrtar në thertore,

ii) Ndhimësi zyrtar në thertore është i sigurt që informacionet mbi zinxhirin ushqimor nuk paraqesin ndonjë problem të mundshëm për sigurinë ushqimore dhe se gjendja e përgjithshme shëndetësore dhe mirëqenia e kafshëve është e kënaqshme; dhe

iii) Veterineri zyrtar nuk ka asnjë dyshim se ndihmësi zyrtar i kryen këto kontrolle në mënyrën e duhur.

b) Veterineri zyrtar nuk ka nevojë të jetë i pranishëm në çdo moment gjatë inspektimit *post-mortem* nëse:

i) Një ndihmëszyrtar kryen inspektimin *post-mortem* dhe veçon mënjatë mishin me anomali dhe të gjithë mishin tjetër nga e njëjta kafshë,

ii) Veterineri zyrtar më pas inspekton të gjithë këtë mish, dhe iii) Ndhimësi zyrtar dokumenton procedurat dhe konstatimet e tij në një mënyrë që t'i mundësojë veterinerit zyrtar të jetë i sigurt se përmbushen standardet.

c) Megjithatë, në rastin e shpendëve dhe lagomorfëve, ndihmësi zyrtar mund të eliminojë mishin me anomali dhe, në bazë të kreut II germat "B" dhe "D", nuk është e nevojshme që veterineri zyrtar të inspektojë të gjithë këtë mish.

38. Përqasja e parashikuar në pikën 37 germa "b" të germës "A" të këtij kreu nuk vlen për:

a) Kafshët që u janë nënshtruar therjes emergjente;

b) Kafshët që dyshohet se kanë ndonjë sëmundje apo gjendje e cila mund të ndikojë negativisht shëndetin njerëzor;

c) Gjerdhet nga tufa për të cilat nuk është deklaruar zyrtarisht se nuk kanë tuberkuloz;

d) Gjerdhet, dhentë dhe dhitë nga lopë për të cilat nuk është deklaruar zyrtarisht se nuk kanë brucelozë;

e) Në rastin e shfaqjes së një sëmundjeje në mishin e kafshëve me prejardhje nga zona ndaj të cilave është vendosur kufizim si pasojë e shfaqjes së sëmundjeve.

f) Kur kontrolle më të rrepta janë të domosdoshme për të mbajtur nën kujdes sëmundje të shfaqura rishtas ose sëmundje që janë objekt i masave të veçanta nga shteti.

39. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) të sigurojë që një veteriner zyrtar, ndihmëszyrtar apo veterineri i miratuar është i pranishëm kur punohet me mishin në stabilimentet e prerjes, për arritjen e objektivave të këtij udhëzimi.

B. PËRMBAJTJA DHE OBJEKTET E KONTROLLEVE ZYRTARE

40. Karkasat dhe të përbrendshmet e gjerdhëve nën moshën gjashtëjavëshe t'u nënshtrohen procedurave vijuese të inspektimit *post-mortem*:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës dhe qafës, ekzaminimit dhe prerjes kirurgjikale të limfonodujve *retropharyngeales*; inspektimit të gojës dhe grykëve; palpimit të gjuhës; heqjes së bajameve;

b) Inspektimit me anë të shikimit të mushkërive, trakesë dhe ezofagut; palpimit të mushkërive; prerjes kirurgjikale dhe ekzaminimit të limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit (*Lnn. Bifurcationes, eparteriales dhe mediastinales*). Trakeja dhe degët kryesore të bronkeve hapen për së gjati dhe mushkëritë priten në një të tretën e tyre të pasme, në mënyrë perpendikulare me akset e tyre kryesore; këto prerje kirurgjikale nuk janë të domosdoshme kur mushkëritë përjashtohen nga konsumimi për njerëzit;

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës, e cila pritet për së gjati, në mënyrë që të hapen ventrikujt dhe pritet nëpërmjet septumit ndërventrikular;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit të mëlçisë dhe limfonodujve hepaticë dhe pankreatikë (*Lnn. portales*); palpimit dhe nëse është e nevojshme prerjes kirurgjikale të mëlçisë dhe limfonodujve të saj;

f) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit, limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë (*Lnn. Gastrici, mesenterici, craniales dhe caudales*); palpimit dhe nëse është e domosdoshme, prerjes kirurgjikale të limfonodujve gastrikë dhe mesenterikë;

g) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës ose prerjes kirurgjikale;

h) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; nëse është e nevojshme, prerjen kirurgjikale të veshkave dhe limfonodujve renalë (*Lnn. Renales*);

i) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës (cipës së mushkërive) dhe peritoneumit;
j) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të zonës së kërthizës dhe artikulacioneve. Në rast dyshimi pritet dhe hapen zona e kërthizës dhe artikulacionet; lëngu sinovial ekzaminohet.

41. Karkasat dhe të përbrendshmet e gjedhëve me moshë mbi gjashtëjavëshe t'u nënshtrohen procedurave të inspektimit *post-mortem*, si më poshtë:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës dhe qafës, ekzaminimin dhe prerjen e limfonodujve submaksilarë, retrofaringalë dhe parotidalë (*retropharyngiales*, *mandibulares* dhe *parotidei*); ekzaminimit të maseterëve të jashtëm, në të cilët kryhen dy prerje kirurgjikale paralel me nofullën e poshtme, dhe maseterëve të brendshëm (muskujve të brendshëm pterigoidalë), që priten përgjatë një plani. Gjuha lirohet për të lejuar një inspektim të detajuar me anë të shikimit të gojës dhe grykës dhe ajo vetë inspektohet me sy dhe të preket. Bajamet hiqen;

b) Inspektimit me anë të shikimit të trakesë dhe ezofagut; ekzaminimit me anë të shikimit dhe palpimit të mushkërive; prerjes kirurgjikale dhe ekzaminimit të limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit (*Lnn. Bifurcationes*, *eparteriales* dhe *mediastinales*). Trakeja dhe degët kryesore të bronkeve hapen për së gjati dhe mushkëritë priten në një të tretën e tyre të pasme, perpendikular me akset e tyre kryesore; këto prerje kirurgjikale nuk janë të domosdoshme kur mushkëritë përjashtohen nga konsumi për njerëz;

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës, e cila pritet për së gjati, në mënyrë që të hapen ventrikujt dhe të pritet nëpërmjet septumit ndërventrikular;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të mëlçisë dhe limfonodujve hepaticë e pankreatikë (*Lnn. portales*); prerjes kirurgjikale të sipërfaqes gastrike të mëlçisë dhe në bazën e lobit kaudat për të ekzaminuar duktet biliare;

f) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit, limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë (*Lnn. Gastrici*, *mesenterici*, *craniales* dhe *caudales*); palpimit dhe nëse është e domosdoshme, prerjes kirurgjikale të limfonodujve gastrikë dhe mesenterikë;

g) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës ose prerjes kirurgjikale;

h) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; prerjes kirurgjikale, nëse është e nevojshme, të veshkave dhe limfonodujve renalë (*Lnn. Renales*);

i) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës dhe peritoneumit;

j) Inspektimit me anë të shikimit të organeve gjinitale (me përjashtim të penisit, nëse është hequr më parë).

k) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit dhe prerjes kirurgjikale të gjirit dhe limfonodujve të tij (*Lnn. Supramammarii*), te lopët, çdo gjysmëgjiri hapet me një prerje të gjatë, të thellë, deri të sinuset laktifere dhe limfonodujt e gjirit priten, përveç rasteve kur gjiri përjashtohet nga konsumimi njerëzor.

42. Karkasat dhe të përbrendshmet e dhenve dhe dhive t'u nënshtrohen procedurave vijuese të inspektimit *post-mortem*:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës pas rrjepjes dhe në rast dyshimi, ekzaminimit të limfonodujve submaksilarë, retrofaringalë dhe parotidalë. Duke mos cenuar rregullat për shëndetin e kafshëve, këto ekzaminime nuk janë të domosdoshme nëse Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) është në gjendje të garantojë se koka, duke përfshirë gjuhën dhe trutë, do të përjashtohet nga konsumi njerëzor;

b) Inspektimit me anë të shikimit të mushkërive, trakesë dhe ezofagut; palpimit të mushkërive dhe limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit; në rast dyshimi, këto organe dhe limfonoduj priten dhe ekzaminohen;

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës; në rast dyshimi, zemra pritet dhe ekzaminohet;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit të limfonodujve hepaticë e pankreatikë; palpimit të mëlçisë dhe limfonodujve të saj; prerjes kirurgjikale të sipërfaqes gastrike të mëlçisë për të ekzaminuar duktet biliare;

f) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit dhe limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë;

g) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës;

h) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; nëse është e nevojshme, prerjes kirurgjikale të veshkave dhe limfonodujve renalë;

i) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës dhe peritoneumit;

j) Inspektimit me anë të shikimit të organeve gjenitale (me përjashtim të penisit, nëse është hequr më parë);

k) Inspektimit me anë të shikimit të gjirit dhe limfonodujve të tij;

l) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të zonës së kërthizës dhe artikulacioneve të kafshëve të reja në moshë. Në rast dyshimi, zona kërthizore pritët dhe hapen artikulacionet; ekzaminohet lëngu sinovial.

43. Karkasat dhe të përbrendshmet e njëthundrakëve shtëpiakë t'u nënshtrohen procedurave vijuese të inspektimit *post-mortem*:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës dhe pas lirim të gjuhës, të qafës, palpimit dhe, nëse nevojitet, prerjes kirurgjikale të limfonodujve submaksilarë, retrofaringalë dhe parotidalë. Gjuha lirohet për të lejuar një inspektim të detajuar me anë të shikimit të gojës dhe grykëve dhe ajo vetë ekzaminohet dhe palpohet. Bajamet hiqen;

b) Inspektimit me anë të shikimit të mushkërive, trakesë dhe ezofagut; palpimit të mushkërive; palpimit dhe nëse nevojitet, prerjes kirurgjikale të limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit. Trakeja dhe degët kryesore të bronkeve hapen për së gjati dhe mushkëritë priten në një të tretën e tyre të pasme, perpendikular ndaj boshteve të tyre kryesore; megjithatë, këto prerje kirurgjikale nuk janë të domosdoshme kur mushkëritë përjashtohen nga konsumi njerëzor.

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës, e cila pritët për së gjati, në mënyrë që të hapen ventrikujt dhe pritët mepërmes septumit ndërventrikular;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit dhe, nëse është e nevojshme, prerjes kirurgjikale të limfonodujve hepatikë e pankreatikë;

f) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit dhe limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë; prerje, nëse është e nevojshme, e limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë;

g) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës;

h) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; prerjes kirurgjikale, nëse është e nevojshme, të veshkave dhe limfonodujve renalë;

i) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës dhe peritoneumit;

j) Inspektimit me anë të shikimit të organeve gjenitale të hamshorëve (me përjashtim të penisit, nëse është hequr më parë) dhe të pelave;

k) Inspektimit me anë të shikimit të gjirit dhe limfonodujve të tij dhe nëse është e nevojshme, prerje e limfonodujve të ndodhur mbi gjoks;

l) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të zonës së kërthizës dhe artikulacioneve të kafshëve të reja në moshë. Në rast dyshimi, zona kërthizore pritët dhe hapen artikulacionet; ekzaminohet lëngu sinovial.

m) Të gjithë kuajt ngjyrë gri apo të bardhë inspektohen për melanozë dhe melanoma me anë të ekzaminimit të muskujve dhe limfonodujve (*Lnn. Subrhomboidei*) të supeve nën kërcin skapular, pasi të jetë liruuar pjesa e ngjitjes së njërit sup. Veshkat ekspozohen dhe ekzaminohen me anë të prerjes kirurgjikale mes për mes të gjithë veshkës.

44. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), pavarësisht parashikimeve të pikave 10 deri 14 të germës "A" të këtij kreu, mund të vendosë që derrat e destinuar për therje t'i nënshtrohen inspektimit *ante-mortem* në stabilimentin të origjinës. Në këtë rast, therja e një tufe derrash në një stabiliment i origjinës mund të autorizohet vetëm nëse:

a) Shoqërohen nga certifikata shëndetësore e parashikuar në aneksin III, dhe

b) Respektohen dispozitat e pikave 7 deri 11 të germës "B" të këtij kreu.

45. Inspektimi *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës përfshin:

a) Kontrolle mbi regjistrat apo dokumentacionin në ndërmarrje, duke përfshirë informacionet mbi zinxhirin ushqimor;

b) Ekzaminimin e derrave, për të përcaktuar nëse:

i) Kanë ndonjë sëmundje apo gjendje e cila mund t'u transmetohet kafshëve apo njerëzve me anë të trajtimit apo ngrënies së mishit, ose sillen, individualisht apo kolektivisht, në mënyrë që tregon se mund të shfaqet një sëmundje e tillë;

ii) Tregojnë çrregullim të sjelljes së përgjithshme apo shenja sëmundjeje që mund ta bëjë mishin të papërshtatshëm për konsum njerëzor; ose

iii) Ka të dhëna apo arsye për të dyshuar se mund të përmbajnë mbetje kimike mbi nivelet e parashikuara në legjislacionin në fuqi, apo mbetje kimike nga substanca të ndaluara.

46. Një veteriner zyrtar apo veteriner i miratuar kryen inspektimin *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës. Derrat dërgohen direkt në therje dhe nuk përzihen me derrat e tjerë.

47. Inspektimi *ante-mortem* në thertore është i nevojshëm të mbulojë vetëm:

a) Një kontroll të identifikimit të kafshëve; dhe

b) Një kontroll për të siguruar nëse rregullat e mirëqenies së kafshëve janë respektuar dhe nëse ka shenja se ekziston ndonjë lloj gjendjeje që mund të ndikonte negativisht shëndetin e njerëzve apo të kafshëve. Këtë kontroll mund ta kryejë një ndihmëszyrtar.

48. Kur derrat nuk theren brenda tri ditëve nga lëshimi i certifikatës shëndetësore të parashikuar në pikën 6 germa “a” të germës “A” të këtij kreu:

a) Riekzaminohen dhe lëshohet një certifikatë e re shëndetësore, nëse derrat nuk janë larguar nga stabilimenti i origjinës për në thertore;

b) Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të lejoje therjen, nëse derrat janë tashmë në rrugë drejt thertores apo kanë arritur, pasi të jetë çmuar arsyeja e vonësës, me kusht që derrat t’i nënshtrohen një inspektimi të mëtejshëm veterinar *ante-mortem*.

49. Karkasat dhe të përbrendshmet e derrave, me përjashtim të atyre që përmenden në pikën 12 të germës B të këtij kreu, u nënshtrohen procedurave të inspektimit si më poshtë:

a) Inspektimit me anë të shikimit të kokës dhe qafës, prerjes kirurgjikale dhe ekzaminimit të limfonodujve submaksilarë; inspektimit me anë të shikimit të gojës, grykëve dhe gjuhës;

b) Inspektimit me anë të shikimit të mushkërive, trakesë dhe ezofagut; palpimit të mushkërive dhe limfonodujve të bronkeve dhe mediastinit. Trakeja dhe degët kryesore të bronkeve hapen për së gjati dhe mushkëritë priten në një të tretën e tyre të pasme, perpendicular me akset e tyre kryesore; këto prerje kirurgjikale nuk janë të domosdoshme kur mushkëritë përjashtohen nga konsumi njerëzor;

c) Inspektimit me anë të shikimit të perikardit dhe zemrës, e cila pritet për së gjati, në mënyrë që të hapen ventrikujt dhe pritet nëpërmjet septumit ndërventrikular;

d) Inspektimit me anë të shikimit të diafragmës;

e) Inspektimit me anë të shikimit të mëlçisë dhe limfonodujve hepaticë e pankreatikë;

f) Palpimit të mëlçisë dhe limfonodujve të saj;

g) Inspektimit me anë të shikimit të aparatit gastrointestinal, mesenterit, limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë; palpimit dhe, nëse është e nevojshme, prerjes kirurgjikale të limfonodujve gastrikë dhe atyre mesenterikë;

h) Inspektimit me anë të shikimit dhe nëse është e nevojshme, palpimit të shpretkës;

i) Inspektimit me anë të shikimit të veshkave; prerjen kirurgjikale, nëse është e nevojshme, e veshkave dhe limfonodujve renalë (*Lnn. Renales*);

j) Inspektimit me anë të shikimit të pleurës dhe peritoneumit;

k) Inspektimit me anë të shikimit të organeve gjenitale (me përjashtim të penisit, nëse është hequr më parë);

l) Inspektimit me anë të shikimit të gjirit dhe limfonodujve të tij;

m) Prerjes kirurgjikale të limfonodujve mbi gjoks te dosat;

n) Inspektimit me anë të shikimit dhe palpimit të zonës së kërthizës dhe artikulacioneve të kafshëve të reja në moshë. Në rast dyshimi, zona kërthizore pritet dhe hapen artikulacionet.

50. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), në bazë të të dhënave epidemiologjike apo të dhënave të tjera nga stabilimenti i origjinës, mund të vendosë që derrat e majmur, të strehuar nën kushte të kontrolluara stehimi në sisteme të integruara prodhimi qysh prej lënies së qumështit të nënës, kanë nevojë t’u nënshtrohen vetëm inspektimit me anë të shikimit, në disa apo në të gjitha rastet e përmendura në pikën 18 të germës “B” të këtij kreu.

51. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), pavarësisht parashikimeve të pikave 10 deri 14 të germës “A” të këtij kreu, mund të vendosë që shpendët e destinuar për therje t’u nënshtrohen inspektimit *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës. Në atë rast, therja e një tufe zogjsh nga një thertore mund të autorizohet vetëm nëse:

a) Shoqërohen nga certifikata shëndetësore e parashikuar në aneksin III, dhe

b) Respektohen dispozitat e pikave 14 deri 17 të germës “B” të këtij kreu.

52. Inspektimi *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës të përfshijë:

a) Kontrolle mbi regjistrat apo dokumentacionin në stabiliment, duke përfshirë informacionet mbi zinxhirin ushqimor;

b) Inspektimin e tufës për të përcaktuar nëse zogjtë:

i) Kanë ndonjë sëmundje apo gjendje e cila mund t'u transmetohet kafshëve apo njerëzve me anë të trajtimit apo ngrënies së mishit, ose sillen në mënyrë që tregon se mund të shfaqet një sëmundje e tillë,

ii) Tregojnë çrregullim të sjelljes së përgjithshme apo shenja sëmundjeje që mund ta bëjë mishin të papërshtatshëm për konsum njerëzor, ose

iii) Paraqesin të dhëna apo arsye për të dyshuar se mund të përmbajnë mbetje kimike mbi nivelet e parashikuara në legjislacionin në fuqi, apo mbetje kimike nga substanca të ndaluara.

53. Një veteriner zyrtar apo veteriner i miratuar të kryejë inspektimin *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës.

54. Inspektimi *ante-mortem* në thertore është e nevojshme të mbulojë vetëm:

a) Një kontroll të identifikimit të kafshëve; dhe

b) Një kontroll për të siguruar nëse rregullat e mirëqenies së kafshëve janë respektuar dhe nëse ka shenja se ekziston çdo lloj gjendjeje që mund të ndikonte negativisht shëndetin e njerëzve apo të kafshëve. Këtë kontroll mund ta kryejë një ndihmësyrtar.

55. Kur zogjtë nuk theren brenda tri ditëve nga lëshimi i certifikatës shëndetësore të parashikuar në pikën 13 germa "a" të germës "B" të këtij kreu:

a) Riekzaminohet dhe lëshohet një certifikatë e re shëndetësore, nëse tufa nuk është larguar nga stabilimenti i origjinës për në thertore;

b) Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të lejojë therjen, nëse tufa është tashmë në rrugë drejt thertores apo ka mbërritur, pasi të jetë vlerësuar arsyeja e vonësës, me kusht që tufa të riekzaminohet.

56. Veterineri zyrtar, kur inspektimi *ante-mortem* nuk kryhet në stabilimentin e origjinës, kryen një inspektim tufe në thertore.

57. Zogjtë nuk mund të theren për konsum njerëzor nëse shfaqin simptoma klinike të ndonjë sëmundjeje. Megjithatë, therja e këtyre zogjve në linjën e therjes mund të kryhet në fund të procesit të zakonshëm të therjes, nëse janë marrë masa për të shmangur rrezikun e përhapjes së organizmave patogjenë dhe për të pastruar e dezinfektuar ambientet menjëherë pas therjes.

58. Në rastin e shpendëve të mbarështuar për prodhimin e *fua gra* dhe të shpendëve të cilëve u është vonuar heqja e të përbrendshmeve, që janë therur në ndërmarrjen veterinare të prejardhjes, inspektimi *ante-mortem* kryhet në përputhje me pikat 14 dhe 15 të germës "B" të këtij kreu. Karkasat të cilave nuk u janë hequr të përbrendshmet dërgohen në thertore apo në impiantin e prerjes të shoqëruara me një certifikatë konform modelit të paraqitur në aneksin I.

59. Të gjithë zogjtë u nënshtrohen inspektimit *post-mortem* në përputhje me pikat 16 deri 20 të germës A të këtij kreu. Gjithashtu, veterineri zyrtar të kryejë personalisht kontrollet e mëposhtme:

a) Inspektimin ditor të të përbrendshmeve dhe kaviteteteve të trupave nga një kampion përfaqësues i zogjve;

b) Një inspektim të detajuar të një kampioni të zgjedhur rastësisht, nga çdo ngarkesë zogjsh me të njëjtën prejardhje, të pjesëve të zogjve apo të gjithë zogjve të shpallur të papërshtatshëm për konsum njerëzor pas inspektimit *post-mortem*; dhe

c) Çdo hetim të mëtejshëm që nevojitet kur ka arsye për të dyshuar se mishi nga zogjtë në fjalë do të mund të ishte i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

60. Në rastin e shpendëve të mbarështuar për prodhimin *fua gra* dhe të shpendëve që u janë hequr të përbrendshmet me vonësë, të marra në ndërmarrjen e origjinës, inspektimi *post-mortem* përfshin një kontroll të certifikatës që shoqëron karkasat. Kur këto karkasa transportohen direkt nga ndërmarrja e origjinës drejt një stabilimenti prerjeje, inspektimi *post-mortem* kryhet në stabilimentin e prerjes.

61. Kërkesat e parashikuara në pikat 13 deri 22 të germës B të këtij kreu për shpendët janë të vlefshme për lagomorfët *mutatis mutandis* të rritur në ferma.

62. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU), pavarësisht parashikimeve të pikave 10 deri 14 të germës A të këtij kreu, veçanërisht kur respektohen plotësisht pikat nga 1 deri 4 të germës D të kreut II, mund të autorizojë që inspektimi *ante-mortem* të kryhet në ndërmarrjen e origjinës. Në këtë rast, një veteriner zyrtar apo një veteriner i miratuar duhet të kryejë një inspektim *ante-mortem*.

63. Inspektimi *ante-mortem* në ndërmarrjen e origjinës të përfshijë kontrolle mbi regjistrat apo

dokumentacionin në stabilimentin e origjinës, duke përfshirë informacionet mbi zinxhirin ushqimor.

64. Kur inspektimi *ante-mortem* ndodh jo më vonë se tri ditë para mbërritjes së kafshëve në thertore, dhe kafshët dërgohen të gjalla në thertore, inspektimi *ante-mortem* në thertore duhet të mbulojë vetëm:

a) Një kontroll të identifikimit të kafshëve; dhe

b) Një kontroll për të siguruar nëse rregullat e mirëqenies së kafshëve janë respektuar dhe nëse ka shenja se ekziston ndonjë lloj gjendjeje që mund të ndikonte negativisht shëndetin e njerëzve apo të kafshëve.

65. Një certifikatë konform modelit të aneksit III, shoqëron kafshët e gjalla të inspektuara në ndërmarrjen veterinarë. Kafshët e inspektuara dhe të therura në ndërmarrjen veterinarë i shoqëron një certifikatë konform modelit të paraqitur në aneksin IV.

66. Pavarësisht parashikimeve të pikës 27 të germës B të këtij kreu, modeli i certifikatës së paraqitur në Aneksin V mund të përdoret për transportimin e thundrakëve joshtëpiakë të rritur në fermë, nga ferma drejt thertores.

67. Inspektimi i kafshëve të rritura në fermë përfshin palpimin dhe kur konsiderohet e domosdoshme prerjen kirurgjikale të atyre pjesëve të kafshës që u janë nënshtruar cilitdo ndryshimi ose dyshohen për çdo arsye tjetër.

68. Procedurat e inspektimit *post-mortem* që përshkruhen për gjedhët dhe dhentë, derrat shtëpiakë dhe shpendët shtëpiakë, aplikohen për speciet korresponduese të kafshëve të gjahut të rritura në fermë.

69. Veterineri zyrtar në thertore, kur kafshët janë therur në stabilimentin e origjinës, kontrollon certifikatën që i shoqëron.

70. Kafshët e egra të gjahut inspektohen sa më shpejt të jetë e mundur pas pranimit në stabilimentin e trajtimit të kafshëve të egra.

71. Veterineri zyrtar duhet të marrë parasysh deklaratën apo informacionet që ka ofruar personi i trajnuar mbi kafshën e gjuajtur në përputhje me legjislacionin në fuqi.

72. Veterineri zyrtar, gjatë inspektimit *post-mortem*, të kryejë:

a) Një ekzaminim me anë të shikimit të karkasës, kaviteteve të saj dhe në rastet e duhura të organeve, me qëllim:

i) Gjetjen e të gjitha anomalive që nuk vijnë si pasojë e procesit të gjuajtjes. Për këtë qëllim diagnoza mund të bazohet mbi çdo informacion që personi i trajnuar ka ofruar në lidhje me sjelljen e kafshës para se të vritej;

ii) Të kontrollojë që ngordhja nuk u shkaktua për arsye të tjera përveç gjuetisë. Nëse nuk mund të bëhet asnjë vlerësim vetëm në bazë të ekzaminimit, kryhet një inspektim më i gjerë në laborator;

b) Një inspektim të anomalive organoleptike;

c) Palpimin e organeve, në rastet e duhura;

d) Kur ka shkaqe serioze për të dyshuar mbi praninë e mbetjeve kimike apo ndotësve kryen një analizë me marrje mostre, për mbetje kimike që nuk rezultojnë nga procesi i gjuetisë, duke përfshirë edhe ndotësit e mjedisit. Kur në bazë të këtyre dyshimeve kryhet një inspektim më i gjerë mbi një ose disa nga kafshët, veterineri pret deri sa të ketë përfunduar inspektimi para se të vlerësojë të gjitha kafshët e gjahut që janë vrarë gjatë një gjuetie, ose ato pjesë që dyshohet se paraqesin të njëjtat anomalitë;

e) Ekzaminim për karakteristika që tregojnë se mishi paraqet një rrezik për shëndetin, duke përfshirë:

i) Sjellje jonormale ose çrregullim të gjendjes së përgjithshme të kafshës së gjallë, siç raportohet nga gjuetari;

ii) Praninë e përhapur të tumoreve apo abscesëve që prekin organe të brendshme apo muskuj të ndryshëm;

iii) Artritin, orkitin, ndryshime patologjike të mëlçisë apo shpretkës, inflamacion të zorrëve apo të zonës së kërthizës;

iv) Prani të trupave të huaj që nuk rezultojnë nga procesi i gjuetisë në kavitete trupore, stomak, zorrë apo në urinë, ku membranave pleurale apo peritoneumit u ka ikur ngjyra (kur të përbrendshmet përkatëse janë të pranishme);

v) Praninë e parazitëve;

vi) Formimin e një sasive të rëndësishme gazrash në aparatën gastrointestinale me çngjyrosje të organeve të brendshme (kur këto të përbrendshme janë të pranishme);

vii) Anomali të dukshme të ngjyrës, konsistencës apo aromës së indit muskullor apo organeve,

viii) Plage të hapura kohë më parë;

ix) Dobësim dhe/ose edemë të përgjithshme apo të lokalizuar;

x) Ngjitje të pleurës apo të peritoneumit të kohëve të fundit; dhe

xi) Ndryshime të tjera të mëdha e të dukshme.

73. Kur veterineri zyrtar e kërkon, shtylla kurrizore dhe koka ndahen për së gjati.

74. Në rastin e kafshëve të vogla të egra të gjahut, që nuk u janë hequr të përbrendshmet menjëherë pas vrasjes, veterineri zyrtar kryen një inspektim *post-mortem* mbi një kampion përfaqësues të të gjitha kafshëve të paraqitura për kontroll. Kur inspektimi shfaq një sëmundje të transmetueshme të njeriu apo cilëndo nga karakteristikat e përmendura në pikën 34 germa “e” të germës “B” të këtij kreu, veterineri zyrtar kryen më shumë kontrole mbi të gjitha kafshët e paraqitura për kontroll për të përcaktuar nëse duhet të deklarohet i papërshtatshëm për konsum njerëzor apo, nëse karkasa duhet të inspektohet në mënyrë individuale.

75. Në rast dyshimi, veterineri zyrtar mund të kryejë çdo prerje dhe inspektim të mëtejshëm të pjesëve përkatëse të kafshëve, të cilat janë të domosdoshme për të nxjerrë një diagnozë përfundimtare.

76. Së bashku me rastet e parashikuara në pikat 25 dhe 26 të germës C të këtij kreu, mishi që gjatë inspektimit *post-mortem* paraqet cilëndo nga karakteristikat e përmendura në pikën 34 germa “e” të germës “B” të këtij kreu shpallet i papërshtatshëm për konsum nga njerëzit.

C. VEPRIMET PAS KONTROLLEVE

1. Veterineri zyrtar regjistron dhe vlerëson rezultatet e aktiviteteve të inspektimit.

2. Kur:

a) Inspektimet nxjerrin në pah praninë e sëmundjeve apo gjendje që mund të ndikojë negativisht shëndetin publik apo atë të kafshëve, apo të komprometojnë mirëqenien e kafshëve, veterineri zyrtar informon operatorin e biznesit ushqimor.

b) Në rast se problemi i identifikuar ka lindur gjatë prodhimit primar, veterineri zyrtar informon veterinerin që kujdeset për stabilimentin e origjinës, operatorin e biznesit ushqimor që përgjigjet për stabilimentin e origjinës (me kusht që këto informacione nuk do të pengonin procedimet ligjore pasuese) dhe në rastet e duhura, autoritetin kompetent përgjegjës për mbikëqyrjen e stabilimentit të origjinës së zonës së gjuetisë.

3. Rezultatet e inspektimeve dhe testeve regjistrohen në formë elektronike ose me shkrim.

4. Kur veterineri zyrtar, gjatë kryerjes së inspektimit *ante-mortem* apo *post-mortem* apo çdo veprimtarie tjetër inspektimi, dyshon për prezencën e një agjenti infektues, veterineri zyrtar lajmëron menjëherë autoritetin kompetent dhe të dy marrin të gjitha masat paraprake të nevojshme për të parandaluar përhapjen e mundshme të agjentit infektues, në përputhje me legjislacionin në fuqi.

5. Veterineri zyrtar të verifikojë se kafshët nuk theren nëse operatori i thertores nuk ka marrë dhe kontrolluar informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor.

6. Veterineri zyrtar mund të lejojë që kafshët të theren në thertore, qoftë edhe nëse informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor nuk disponohen. Në këtë rast, të gjitha informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor jepen para se karkasa të miratohet për konsum njerëzor. Në pritje të një vendimi përfundimtar, këto karkasa dhe të përbrendshmet lidhur me to duhet të depozitohen veçmas nga mishi tjetër.

7. Pavarësisht nga parashikimet e pikës 7 të germës C të këtij kreu, kur informacionet përkatëse mbi zinxhirin ushqimor nuk vihen në dispozicion brenda 24 orëve nga arritja e kafshës në thertore, i gjithë mishi i asaj kafshe shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor. Nëse kafsha nuk është therur akoma, theret veçmas nga kafshët e tjera.

8. Për të eliminuar rreziqet shëndetësore të njerëzve apo të kafshëve, kafshët nuk mund të pranohen për therje, përveçse në përputhje me procedurat e parashikuara në legjislacionin në fuqi, kur të dhënat e regjistruara, dokumentacioni apo informacionet e tjera shoqëruese tregojnë se:

a) Kafshët vijnë nga një stabiliment i origjinës apo zonë në të cilën është ndaluar lëvizja apo ka kufizime të tjera për arsye që lidhen me shëndetin e kafshëve apo atë publik;

b) Nuk janë respektuar rregullat për përdorimin e produkteve mjekësore veterinarë; apo

c) Ekziston çdo gjendje tjetër e cila do të mund të ndikonte negativisht në shëndetin njerëzor apo atë të kafshëve;

9. Nëse kafshët janë që më parë të pranishme në thertore, vriten veçmas dhe shpallen të papërshtatshme për konsum njerëzor, duke marrë masa parandaluese për të ruajtur sigurinë e shëndetit publik dhe atij të kafshëve. Sa here që veterineri zyrtar e konsideron të nevojshme, kryen kontrolle zyrtare në stabilimentin e origjinës.

10. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) të ndërmarrë veprimet e duhura nëse zbulon se të dhënat e regjistruara, dokumentacioni apo informacionet e tjera shoqëruese nuk korrespondojnë me gjendjen e vërtetë të stabilimentit të origjinës apo me gjendjen e vërtetë të kafshëve, apo nëse synohet qëllimisht mashtrimi i veterinerit zyrtar. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) ndërmerr veprime ndaj operatorit të biznesit ushqimor i cili është përgjegjës për stabilimentin e origjinës së kafshëve, apo çdo personi tjetër të përfshirë. Këto veprime mund të konsistojnë veçanërisht në kontrolle shtesë.

11. Veterineri zyrtar të verifikojë që operatori i biznesit ushqimor e kryen detyrën sipas legjislacionit në fuqi për të siguruar që kafshët e pranuar për therje për konsum njerëzor janë identifikuar siç duhet. Veterineri zyrtar siguron se kafshët, identiteti i të cilave nuk është plotësisht i sigurt, theken veçmas dhe shpallen të papërshtatshme për konsum njerëzor. Kurdoherë që veterineri zyrtar e konsideron të domosdoshme, kryen kontrolle zyrtare në stabilimentin e origjinës.

12. Kur kanë përparësi shqetësimet në lidhje me mirëqenien e kafshëve, kuajt mund të theken në thertore edhe nëse nuk janë ofruar informacionet e kërkuara në mënyrë të ligjshme në lidhje me identitetin e tyre. Megjithatë, këto informacione duhet të ofrohen para se karkasa të shpallet e përshtatshme për konsum njerëzor. Këto kërkesa vlejné, gjithashtu, në rastin e therjes urgjente të kuajve jashtë thertores.

13. Veterineri zyrtar të verifikojë që operatori i biznesit ushqimor e kryen detyrën në përputhje me legjislacionin në fuqi, për të siguruar se kafshët që kanë lëkurën, gëzofin apo leshin në gjendje të tillë sa të ekzistojë një rrezik i papranueshëm për ndotje mishi gjatë therjes, nuk theken për konsum njerëzor nëse nuk janë pastruar më parë.

14. Kafshët me një sëmundje apo gjendje që mund të transmetohet të kafshët apo njerëzit nëpërmjet trajtimit apo ngrënies së mishit dhe në përgjithësi, kafshët që paraqesin shenja klinike të sëmundjeve sistematike apo dobësimit, nuk theken për konsum njerëzor. Këto kafshë theken veçmas, në kushte të tilla që të mos ndoten kafshët apo karkasat e tjera dhe shpallen të papërshtatshme për konsum njerëzor.

15. Therja e kafshëve që dyshohet të kenë sëmundje apo gjendje që mund të ndikojë në mënyrë negative në shëndetin e njerëzve apo të kafshëve, shtyhet për më vonë. Këto kafshë u nënshtrohen ekzaminimit të detajuar *ante-mortem* në mënyrë që të nxirret një diagnozë. Gjithashtu, veterineri zyrtar mund të vendosë se duhet të kryhet marrja e mostrave dhe ekzaminimet laboratorike për të plotësuar inspektimin *post-mortem*. Nëse është e domosdoshme, kafshët theken veçmas ose në fund të therjes normale, duke marrë të gjitha masat e nevojshme parandaluese për të shmangur infektimin e mishrave të tjera.

16. Kafshët që mund të përmbajnë mbetje kimike të produkteve mjekësore veterinarë në sasi më të larta se nivelet e parashikuara nga legjislacioni në fuqi apo mbetje kimike të substancave të ndaluara, trajtohen konform legjislacionit në fuqi.

17. Veterineri zyrtar të caktojë kushtet në të cilat trajtohen kafshët në bazë të një skeme specifike për zhdukjen apo kontrollin e një sëmundje specifike, si bruceloza apo tuberkulozi, apo të agjentëve zoonotikë, si salmonela, nën mbikëqyrjen drejtpërdrejtë të tij. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) përcakton kushtet në të cilat mund të theken kafshët. Këto kushte kanë si qëllim minimizimin e kontaminimit të kafshëve të tjera dhe të mishit të kafshëve të tjera.

18. Kafshët që paraqiten për t'u therur në një thertore, si rregull i përgjithshëm, theken në të. Megjithatë, në kushte të jashtëzakonshme, p.sh. ndonjë avari e ambienteve të therjes, veterineri zyrtar mund të lejojë dërgimin e tyre direkt në një thertore tjetër.

19. Kur rregullat lidhur me mbrojtjen e kafshëve gjatë momentit të therjes apo vrasjes nuk respektohen, veterineri zyrtar verifikon nëse operatori i biznesit ushqimor merr menjëherë masat e nevojshme korrigjuese dhe parandalon përsëritjen.

20. Veterineri zyrtar ndërmerr veprime imponuese në mënyrë proporcionale dhe progresive, të cilat variojnë që nga lëshimi i udhëzimeve deri në ngadalësimin dhe ndalimin e prodhimit, në vartësi të natyrës dhe seriozitetit të problemit.

21. Në rastet e duhura, veterineri zyrtar njofton autoritetet kompetente në lidhje me problemet e mirëqenies.

22. Kur veterineri zyrtar zbulon se rregullat në lidhje me mbrojtjen e kafshëve gjatë transportimit nuk respektohen, ai merr masat e nevojshme në përputhje me legjislacionin në fuqi.

23. Ndihmësi zyrtar lajmëron menjëherë veterinerin zyrtar dhe, nëse është e domosdoshme në raste urgjence, ndërmerr masat e nevojshme që përmenden në pikat 215 deri 218 deri sa të mbërrijë veterineri zyrtar kur:

a) Kryen kontrolle për mirëqenien e kafshëve në bazë të pikave nga 33 deri 39 të germës A të këtij kreu; dhe

b) Këto kontrolle identifikojnë mosrespektim të rregullave për mbrojtjen e kafshëve.

24. Mishi shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor, nëse:

a) E ka prejardhjen nga kafshë të cilat nuk u janë nënshtruar inspektimit para therjes, me përjashtim të kafshëve të egra të vrara në gjueti;

b) E ka prejardhjen nga kafshë, të përbrendshmet e të cilave nuk u janë nënshtruar inspektimit pas therjes;

c) E ka prejardhjen nga kafshë që janë të vdekura para therjes, të lindura të vdekura, të palindura apo të therura nën moshën shtatëditëshe;

d) E ka prejardhjen nga prerja e pjesëve të qelbëzuara;

e) E ka prejardhjen nga kafshë që u nënshtrohen kufizimeve si pasojë e njëres prej sëmundjeve të përmendura në aneksin VI, përveç nëse respektohen dispozitat e këtij udhëzimi dhe mishi i është nënshtruar njërit prej trajtimeve të përmendura në aneksin VI;

f) E ka prejardhjen nga kafshë të prekura nga një sëmundje e përgjithësuar, si septicemia e përgjithshme, piemia, toksemia apo viremia;

g) Nuk është në përputhje me kriteret mikrobiologjike të vendosura në bazë të legjislacionit në fuqi për të përcaktuar nëse ushqimi mund të vendoset në treg;

h) Paraqet infestim parazitologjik të përhapur apo të padukshëm, i cili nuk lejon ndarjen efikase dhe të plotë të pjesëve të infektuara të karkasave, përveç nëse në këtë urdhër parashikohet ndryshe;

i) Përmban mbetje kimike apo ndotës mbi nivelet e parashikuara në legjislacionin në fuqi. Çdo tejkalim i nivelit përkatës ka si pasojë kryerjen e analizave shtesë në rastet e përshtatshme;

j) E ka prejardhjen nga kafshë apo karkasa që përmbajnë mbetje kimike substancash të ndaluara apo kafshësh që janë trajtuar me substanca të ndaluara;

k) Përbëhet nga mëlçia dhe veshka të kafshëve më të mëdha se dy vjeç, nga zona në të cilat implementimi i planeve të miratuara në përputhje me legjislacionin në fuqi ka nxjerrë në pah përhapje të gjerë të metaleve të rënda në mjedis;

l) Është trajtuar në mënyrë të paligjshme me substanca dezinfektuese;

m) Është trajtuar në mënyrë të paligjshme me rreze jonizuese apo rreze ultraviolett;

n) Përmban trupa të huaj (me përjashtim, në rastin e kafshëve të egra të gjahut, të materialit të përdorur për të gjuajtur kafshën);

o) Tejkalon nivelet maksimale të radioaktivitetit të lejuar në bazë të legjislacionit në fuqi;

p) Paraqet ndryshime patofiziologjike, anomali në konsistencë, gjakrrjedhje të pamjaftueshme (me përjashtim të kafshëve të egra të gjahut), apo anomali organoleptike, veçanërisht një erë e theksuar seksuale;

q) E ka prejardhjen nga kafshë tejet të dobësuar, struktura muskulore e të cilave ka pësuar ndryshime degjenerative;

r) Përmban materiale me rrezik specifik;

s) Paraqet ndotje me baltë, fekale apo ndotje të tjera;

t) Nuk është zhgjakësuar siç duhet, që mund të paraqesë rrezik për shëndetin publik apo atë të kafshëve, për shkak të gjendjes shëndetësore të cilësdo kafshë nga e cila vjen, apo të kontaminimit të shkaktuar gjatë procesit të therjes;

u) Sipas mendimit të veterinerit zyrtar, pas ekzaminimit të të gjitha informacioneve përkatëse, mishi mund të përbëjë një rrezik për shëndetin publik apo atë të kafshëve, apo për çdo arsye tjetër është i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

25. Veterineri zyrtar mund të caktojë kërkesa në lidhje me përdorimin e mishit të marrë prej kafshëve të therura në mënyrë urgjente jashtë thertores.

D. RREZIQE SPECIFIKE

1. Kontrollat zyrtare të kryera në lidhje me *Encefalopatitë Spongiforme të Transmetueshme* marrin parasysh kërkesat e programit për *Encefalopatitë Spongiforme të Transmetueshme* dhe kërkesat e

tjera të legjislacionit në fuqi.

2. Procedurat e inspektimit pas therjes që përshkruhen në pikat 2, 3 dhe pikat nga 6 deri 12 të germës B të këtij kreu janë kërkesat minimale për ekzaminimin e cisticerkozës te gjedhët mbi gjashtë javësh dhe te derrat. Gjithashtu, mund të përdoren testime specifike serologjike. Në rastin e gjedhëve mbi gjashtë javësh, prerja kirurgjikale e maseterëve gjatë inspektimit pas therjes nuk është e detyrueshme kur përdoret një test serologjik specifik. E njëjta gjë vlen kur gjedhët mbi gjashtë javësh janë rritur në një fermë nën kontrollin veterinar, e cila është vërtetuar zyrtarisht se nuk ka cisticerkozë.

3. Mishi i infektuar me cisticerkozë shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor. Megjithatë, kur kafsha nuk është infektuar përgjithësisht me cisticerkozë, pjesët e painfektuara mund të shpallen të përshtatshme për konsum njerëzor pasi t'u jenë nënshtruar një trajtimi të ftohtë.

4. Karkasat e derrave (shtëpiakë, gjahu të rritur në fermë dhe gjahu të egër), njëthundrakëve dhe specieve të tjera, të prekshme nga trikineloza, ekzaminohen për trikinelozë në përputhje me legjislacionin në fuqi.

5. Mishi nga kafshët e infektuara me trikinë shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

6. Në rastet e duhura, njëthundrakët ekzaminohen për kërnjotë (*Glanders*). Ekzaminimi për kërnjotën (*Glanders*) të njëthundrakët përfshin një ekzaminim të kujdesshëm të membranave mukoze nga trakeja, laringu, kavitetet hundore dhe sinuset dhe degëzimet e tyre, pas ndarjes së kokës në plan mesatar dhe ekscizionit (heqjes) së septumit të hundës.

7. Mishi nga kuajt e diagnostikuar me kërnjotë shpallet i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

8. Kur kafshët kanë reaguar ndaj tuberkulinës në mënyrë pozitive apo në mënyrë të paqartë për të nxjerrë konkluzione, apo nëse ka shkaqe për të dyshuar për infeksion, ato theren më vete nga kafshët e tjera, duke marrë masa parandaluese për të shmangur rrezikun e infektimit të karkasave të tjera, të linjës së therjes dhe të personelit të pranishëm në thertore.

9. I gjithë mishi i kafshëve të cilat inspektimi pas therjes ka shfaqur leziona të lokalizuara tuberkulare në disa organe apo zona të karkasës, shpallet i papërshtatshëm për konsum nga njeriu. Megjithatë, kur gjendet një lezion tuberkulozi në gjëndrat limfatike të vetëm një organi apo pjesë të karkasës, vetëm organi apo pjesa e karkasës që është prekur dhe gjëndrat limfatike që kanë lidhje me të shpallen si të papërshtatshme për konsum njerëzor.

10. Kur kafshët kanë reaguar ndaj testit të brucelozës në mënyrë pozitive apo në mënyrë të paqartë për të nxjerrë konkluzione, apo nëse ka shkaqe për të dyshuar për infeksion, ato theren më vete nga kafshët e tjera, duke marrë masa parandaluese për të shmangur rrezikun e infektimit të karkasave të tjera, të linjës së therjes dhe të personelit të pranishëm në thertore.

11. Mishi nga kafshët në të cilat inspektimi pas therjes ka nxjerrë në pah leziona, të cilat tregojnë infeksion akut me brucelozë, shpallet i papërshtatshëm për konsum nga njeriu. Në rastin e kafshëve që reagojnë ndaj testit të brucelozës në mënyrë pozitive apo në mënyrë të paqartë për të nxjerrë konkluzione, gjiri, aparati gjenital dhe gjaku deklarohen si të papërshtatshme për konsum njerëzor, edhe nëse nuk gjendet asnjë lezion i tillë.

IV. DISPOZITA TË FUNDIT

Urdhri nr. 292, datë 12.6.2006 mbi miratimin e rregullores “Mbi kushtet shëndetësore për prodhimin dhe vendosjen në treg të mishit të freskët”, shfuqizohet.

Urdhri nr. 15, datë 15.1.2007 mbi miratimin e rregullores “Mbi kërkesat e prodhimit dhe vendosjes në treg të mishit të grirë dhe produkteve të mishit”, shfuqizohet.

Aneksi I i urdhrit nr. 1, datë 8.1.2007 “Mbi miratimin e rregullores që përcakton normat specifike për organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuara për konsum human”, shfuqizohet.

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

MINISTRI I BUJQËSISË, USHQIMIT DHE
MBROJTJES SË KONSUMATORIT
Genc Ruli

ANEKSI I
MODEL I CERTIFIKATËS SHËNDETËSORE PËR SHPENDË QË SYNOHEN PËR PRODHIMIN E
FOIS GRAS DHE SHPENDËT QË IU JANË HEQUR TË PËRBRENDSHMET ME VONESË NË
NDËRMARRJEN VETERINARE TË PREJARDHJES

CERTIFIKATË SHËNDETËSORE
për shpendë që synohen për prodhimin e *fois gras* dhe shpendët që u janë hequr të përbrendshmet
me vonesë në ndërmarrjen veterinare të prejardhjes

Shërbimi kompetent: _____

Nr.: _____

1. Identifikimi i karkasave që nuk u janë hequr të përbrendshmet:

Specia¹: _____

Numri i kafshëve: _____

2. Prejardhja e karkasave që nuk u janë hequr të përbrendshmet

Adresa e stabilimentit të origjinës: _____

3. Destinacioni i karkasave që nuk u janë hequr të përbrendshmet

Karkasat që nuk u janë hequr të përbrendshmet do të transportohen në këtë stabiliment prej:

4. Deklaratë

Unë i nënshkruari, sa më poshtë, deklaroj se:

- Karkasat që nuk u janë hequr të përbrendshmet, të përshkruara sa më sipër, janë zogj të ekzaminuar para therjes në stabilimentin e origjinës të lartpërmendur në orën _____ (ora) më _____ (data) dhe u konstatua se janë të shëndetshëm;
- Të dhënat e regjistruara dhe dokumentacioni lidhur me këto kafshë përmbushin kërkesat e ligjshme dhe nuk ndalojnë therjen e zogjve.

U krye në _____
(vendi)

më: _____
(data)

Vula _____
(nënshkrimi i veterinerit zyrtar)

¹ Është përkthyer specie (=njëjës) dhe jo speciet, sepse *species* ka kuptim dhe për njëjës dhe për shumës.

ANEKSI II
MODEL I DOKUMENTIT PËR KONTROLLET ZYRTARE NË STABILIMENTIN E PRODHIMIT
TË MISHIT

1. Të dhëna identifikimi	
a) Stabilimenti i origjinës (p.sh. pronari apo menaxheri)	
Emri/numri	
Adresa e plotë	
Nr. telefoni	
b) Numrat e identifikimit (bashkëngjisni një listë të veçantë)	
Numri i kafshëve gjithsej (sipas species)	
Probleme identifikimi (nëse ka)	
c) Identifikimi i kopesë/tufës/kafazit (nëse është e mundur)	
d) Specia e kafshës/Lloji i kafshës	
e) Nr. i referencës i certifikatës shëndetësore	

2. Konstatimet para ngordhjes	
a) Mirëqenia	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji/kategoria/mosha	
Vërejtje (p.sh. kafshim bishti)	
b) kafshët u dorëzuan të pista	
c) konstatimet klinike (sëmundje)	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji/kategoria/mosha	
Vërejtje	
Data e inspektimit	
d) Rezultatet laboratorike ²	
3. Konstatimet <i>post-mortem</i>	
a) Konstatime (makroskopike)	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji/kategoria /mosha	
Organi apo vendi i prekur i kafshës (kafshëve)	

² Mikrobiologjike, kimike, serologjike etj. (përfshini rezultatet bashkëngjitur).

Data e therjes	
b) Sëmundja (mund të përdoren kode ³)	
Numri i kafshëve të prekura	
Lloji/kategoria/mosha	
Organi ose vendi i prekur i kafshës (kafshëve)	
Karkasë e shpallur pjesërisht apo totalisht e papërdorshme (shënoni arsyen)	
Data e therjes	
c) Rezultatet laboratorike	
d) Rezultate të tjera (p.sh. parazitë, sende të huaja etj.)	
e) Konstatime lidhur me mirëqenien (p.sh. këmbë të thyera)	
4. Informacione shtesë	
5. Të dhënat e kontaktit	
a) Thertorja (numri i aprovimit)	
Emri	
Adresa e plotë	
Nr. telefoni	
b) Adresa elektronike, nëse disponohet	
6. Veterineri zyrtar (shkruani emrin me shkronja kapitale), nënshkrimi dhe vula	
7. Data	
8. Numri i faqeve bashkangjitur këtij formulari:	

³ Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (AKU) mund të paraqesë kodet vijuese: kodi A për sëmundje të listës OIE; kodet B100 dhe B200 për çështje lidhur me mirëqenien, neni 49 dhe C100 deri në C290 për vendime lidhur me mishin, neni 73 paragrafi 1 (a) deri në (u). Nëse është e nevojshme, sistemi i kodimit mund të përfshijë nënndarje të tjera (p.sh. C141 për një sëmundje të lehtë të përgjithësuar, C142 për një sëmundje më të rëndë etj.). Nëse përdoren kode, duhet të vihen menjëherë në dispozicion të operatorëve të ndërmarrjeve ushqimore me një shpjegim të përshtatshëm të kuptimit të tyre.

ANEKSI III
MODEL I CERTIFIKATËS SHËNDETËSORE PËR KAFSHË TË GJALLA TË TRANSPORTUARA
NGA STABILIMENTI I ORIGJINËS DREJT THERTORES

**Certifikatë shëndetësore për kafshë të gjalla të
transportuara nga stabilimenti i origjinës drejt thertores**

Shërbimi kompetent: _____

Nr.: _____

1. Identifikimi i kafshëve:

Specia: _____

Numri i kafshëve: _____

Vula identifikuese: _____

2. Prejardhja e kafshëve:

Adresa e stabilimentit të origjinës së kafshëve: _____

Identifikimi i stabilimentit (fakultativ): _____

3. Destinacioni i kafshëve:

Kafshët do të transportohen në këtë thertore: _____

Me këto mjete transporti: _____

4. Informacione të tjera përkatëse: _____

5. Deklaratë

Unë i nënshkruari, sa më poshtë, deklaroj se:

- Kafshët e lartpërmendura u ekzaminuan përpara therjes në stabilimentin e origjinës të përmendur më sipër në orën _____ (ora) më _____ (data) dhe u konstatua se janë të shëndetshme;

- Të dhënat e regjistruara dhe dokumentacioni lidhur me këto kafshë përmbushin kërkesat ligjore dhe nuk ndalojnë therjen e kafshëve.

U krye në: _____

(vendi)

më: _____

(data)

Vula

(nënshkrimi i veterinerit zyrtar)

ANEKSI IV

MODEL I CERTIFIKATËS SHËNDETËSORE PËR KAFSHËT E THERURA NË STABILIMENT

**Certifikatë shëndetësore për kafshë
të therura në stabiliment**

Shërbimi kompetent: _____

Nr.: _____

1. Identifikimi i kafshëve:

Specia: _____

Numri i kafshëve: _____

Vula identifikuese: _____

2. Prejardhja e kafshëve:

Adresa e stabilimentit të origjinës: _____

Identifikimi i stabilimentit(fakultativ): _____

3. Destinacioni i kafshëve:

Kafshët do të transportohen në këtë thertore: _____

Me këto mjete transporti: _____

4. Informacione të tjera përkatëse: _____

5. Deklaratë

Unë, i nënshkruari sa më poshtë, deklaroj se:

Kafshët e lartpërmendura u ekzaminuan përpara therjes në stabilimentin e origjinës të përmendur më sipër në orën _____ (ora) më _____ (data) dhe u konstatua se janë të shëndetshme;

Ato u therën në stabilimentin në orën ____ (ora) më _____ (data) dhe therja e heqja e gjakut u kryen saktësisht.

Të dhënat e regjistruara dhe dokumentacioni lidhur me këto kafshë përmbushin kërkesat ligjore dhe nuk ndalojnë therjen e kafshëve.

U krye në: _____
(vendi)

më: _____
(data)

Vula _____
(nënshkrimi i veterinerit zyrtar)

ANEKSI V
MODEL I CERTIFIKATËS SHËNDETËSORE PËR LEPUI GJAHU TË RRITUR NË FERMË, TË
TRANSPORTUAR NGA FERMA DREJT THERTORES

**Certifikatë shëndetësore për lepuj gjahu të rritur në fermë, të transportuar nga ferma
drejt thertores**

Shërbimi kompetent: _____ Nr.: _____

1. Identifikimi i kafshëve:

Specia: _____

Numri i kafshëve: _____

Vula identifikuese: _____

2. Prejardhja e kafshëve:

Adresa e stabilimentit të origjinës: _____

3. Destinacioni i kafshëve:

Kafshët do të transportohen në këto thertore: _____

Me këto mjete transporti: _____

4. Vërtetim

Unë, i nënshkruari sa më poshtë, veterineri zyrtar, me anë të këtij dokumenti deklaroj se kafshët e lartpërmendura iu nënshtruan inspektimit *ante-mortem* në stabilimentin e origjinës së mësipërme në orën _____ dhe datën _____ dhe u konstatua se janë të shëndetshme.

U krye në: _____

më: _____

(nënshkrimi i veterinerit zyrtar)

ANEKSI VI
TRAJTIME PËR TË ELIMINUAR DISA RREZIQE TË KAFSHËVE LIDHUR
ME MISHIN

Trajtimi i Mishi (*)	Sëmundja							
	Sëmundja e aftës epizotike	Ethet klasike të derrave	Sëmundjet vesiculare të derrave	Ethet afrikane të derrave	Murtaja e gjedhëve	Sëmundja e njukasëll ⁴	Influenca aviare ⁵	Murtaja e dhenve dhe dhive
a) Trajtim i nxehtë në një kontejner të mbyllur hermetikisht me vlerë FO prej 3,00 ose më shumë (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Trajtimi i nxehtë në një temperaturë minimale prej 70°C, e cila duhet të arrihet në të gjithë mishin	+	+	+	0	+	+	+	+
c) Trajtimi i nxehtë në një temperaturë minimale prej 80°C, e cila duhet të arrihet në të gjithë mishin	+	+	+	+	+	+	+	+
d) Trajtim i nxehtë në një kontejner të mbyllur hermetikisht në të paktën 60°C për minimumi 4 orë, gjatë të cilit temperatura në qendër duhet të jetë të paktën 70 °C për 30 minuta	+	+	+	+	+	-	-	+
e) Fermentimi dhe maturimi natyral prej jo më pak se nëntë muaj për mishin pa kocka, që përfundon në karakteristikat e mëposhtme: Një vlerë prej jo më shumë se 0,93 ose një vlerë pH prej jo më shumë se 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) I njëjti trajtim si në pikën (e) më sipër, vetëm se mishi mund të përmbajë kocka (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Sallami: trajtim në përputhje me kriteret që do të përcaktohen nga procedura e nenit 12(2) pas një mendimi nga Komisioni Shkencor përkatës	+	+	+	0	+	0	0	0

Ose pseudomurtaja e shpendëve.

Ose gripi i shpendëve

h) Proshuta ⁶ dhe fileta: trajtimi përfshin fermentimin natyral dhe maturimin gjatë të paktën 190 ditëve për proshutat dhe 140 ditëve për filetën	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Trajtim i nxehtë që siguron një temperaturë qendrore prej të paktën 65 °C arrihet për kohën e nevojshme për të përfutur një vlerë pasteurizimi (pv) të barabartë me 40 apo edhe më shumë	+	0	0	0	0	0	0	+

+ njihet efikasiteti; 0 nuk njihet efikasiteti;

(*) duhet të merren të gjitha masat e nevojshme për të shmangur kontaminimin e ndërsjellë;

(**) F0 është rezultati i kalkuluar mbi sporet e baktereve. Një vlerë F0 prej 3,00 do të thotë se pika më e ftohtë në produkte është nxehur mjaftueshëm për të arritur të njëjtin efekt vrasës si atë të 121° C (250 °F) brenda tri minutave me nxehje dhe ftohje të menjëhershme.

⁶ Në original: Ham = 1. Kofshë derri (pjesa prapa gjurit). 2. Proshutë.