



UDHËZUESI KOMBETAR MBI TEMPERATURAT E KËRKUARA NË ARTIKUJT USHQIMOR

¹ Ky udhëzues i PMH është krijuar në kuadër të projektit të binjakëzimit 'ndihmë të mëtutjeshme për Agjencin e Ushqimit dhe Veterinarisë së Kosovës ' (KS 10 IB AG 02)



An EU funded project managed by the European Union Office in Kosovo

Shënim:

Ky Udhëzues është themeluar (perpiluar) nga ana e Agjencisë së Ushqimit dhe Veterinës për nevojat e Operatorëve të Biznesit Ushqimor. Ky udhëzues është një dokument në evolim dhe për rifreskimet do të merren parasysh përvojat dhe informatat nga bizneset e ushqimit, autoritetet kompetente dhe nga palët tjera të interesuara.

Nën kryesinë e znj Iliriana Zymberaj (Drejtor i Inspektoriatit në Agjencinë e Ushqimit dhe Veterinarisë (AUV), Republika e Kosovës), është krijuar një grup pune për hartimin e Udhëzuesit –GHPG-së për kërkesat e temperaturës për atrikujt ushqimore.

Autorët janë:

Flamur Kadriu	AUV
Miftar Elshani	AUV
Ibrahim Tershnjaku	AUV
Shefik Beqiri	AUV
Jeton Muhaxhiri	Projekti Binjakëzimit BE-së
Edona Jakupi	OBU -FBO
Faton Fejzullahu	OBU -FBO

Tabela e Përmbajtjes¹

1. PARATHËNIE	7
1.1 OBJEKTIVAT DHE FUSHA E VEPRIMIT (SHTRIRJA).....	7
2. PËRGJEGJËSITË E PËRGJITHSHME	7
2.1 OPERATORËT E BIZNESIT TË USHQIMIT	7
2.2 AUTORITETI KOMPETENT NACIONAL	8
3. PËRDORIMI (DOBIA)	9
3.1 FUSHA E PËRDORIMIT	9
3.2 DEFINICIONET (PËRKUFIZIMET)	10
3.2.1 Ushqimet e ndjeshme (që prishen)	10
3.2.2 Temperatura e ruajtjes (magazinimit) “S”	10
3.2.3 Temperatura e produktit “P”	10
3.2.4 Shërbimi i ushqimit	10
3.2.6 Temperatura në kohën e ndarjes në pjesë (shujtës) e ushqimit	10
3.2.5 Transportimi I ushqimeve (shujtave).....	11
3.2.7 Gatimi (zierja) dhe Shërbimi	11
3.2.8 Afati I Përdorimit	11
3.2.9 Data e skadimit.....	11
3.2.10 Shitja me pakicë	11
3.2.11 Vendosja në treg	11
3.2.12 Pika Kritike e Kontrollit.....	11
3.2.13 Hazardi (Rrezikshmëria)	12

¹ Ky udhëzues horizontal përcjell tek ne të gjithë udhëzuesit të zhvilluar nga AUV-ja në standardin e njëtrajtshëm (uniform). Kjo don të thotë se ku është e mundur numrat dhe titujt e kapitujve ngelin të pandryshuar në mënyrë që të thjeshtësohet mënyra e përdorimit të Udhëzuesit. Sidomos për një udhëzues horizontal jo të gjithë kapitujt janë të zbatueshme. Kjo ka qenë e vërejtur në përputhje me rrethanat.

3.2.14	Kufiri kritik.....	12
3.2.15	HACCP-i.....	12
3.2.16	Pika e Kontrollit.....	12
3.2.17	Rreziku (risku)	12
3.2.18	Veprimet korigjuese.....	12
3.2.19	Paketimi i gjërave ushqimore.....	12
3.2.20	Produktet e qumështit.....	12
3.2.21	Qumështi i pa përpunuar (freskët)	13
3.2.22	Mishi i freskët.....	13
3.2.23	Të brendshmet të ngrënshme.....	13
3.2.24	Kafshë e egër	13
3.2.25	Kafshët e egra të mëdha	13
3.2.27	Kafshët e gjahut të kultivuara	13
3.2.28	Mishi i grirë	13
3.2.29	Përgaditjet e mishit (Gjysëmproduktet nga mishi)	14
3.2.30	Produktet e mishit.....	14
3.2.31	Guaca të gjalla dymembranore.....	14
3.2.32	Produktet e peshkut (detit).....	14
3.2.33	Produkte të përpunuara të peshkut	14
3.2.34	Vezët	14
3.2.35	Vezë e lengët.....	14
3.2.36	Produktet e vezëve	14
3.2.37	Mishi i ndarë mekanikisht ose „MNM“	15
4.	NDËRMARRJA - PROJEKTIMI DHE OBJEKTET (nuk aplikohet).....	15
5.	PAJSJET (nuk aplikohet).....	15
6.	KONTROLII I VEPRIMIT (nuk aplikohet pjesërisht).....	15

6.2.	INSTRUMENTET E MONITORIMIT	15
6.2.1	INSTRUMENTET PËR MATJEN E TEMPERATURAVE	15
6.2.1.1	Aspektet e përgjithshme	15
6.2.1.2.	Pajisjet matëse	15
6.2.1.3	Kalibrimi.....	16
6.2.1.4	Sensori i temperaturës	16
6.2.1.5	Llojet e matjeve	16
6.2.1.6	Vendi (pozita) e matjes.....	16
6.2.2	MONITORIMI I TEMPERATURAVE	16
6.2.2.1	Kërkesat	16
6.6	DOKUMENTIMI DHE REGJISTRIMET (SHËNIMET)	26
6.6.1	DOKUMENTIMI I KËRKUAR PËR KONTROLLIN E TEMPERATURËS	26
6.6.1.1	Evidenca (dëshmia) për regjistrimin e temperaturave gjatë dorëzimit (shpërndarjes) së artikujve ushqimor	26
6.6.1.2	Dëshmia për kontrollimin e temperaturës gjatë magazinimit të produkteve të ftohura (Aneksi II)	27
6.6.1.3	Dëshmia (evidence) rreth kontrollit të temperaturave të ushqimeve (shujtave) të ftohta dhe të nxehta gjatë dërgimit (shpërndarjes) (Aneksi III).....	27
6.6.1.4	Dëshmia (evidence) rreth kontrollit të temperaturave gjatë transportit në hapësirat e furnizimit ushqimor Aneksi IV	27
7.	KUSHTET SANITARE (nuk aplikohet).....	28
8.	HIGJIENA PERSONALE (nuk aplikohet)	28
9.	MAGAZINIMI (RUAJTJA) DHE TRANSPORTIMI (nuk aplikohet)	28
10.	INFORMACIONI MBI PRODUKTIN DHE VETËDIJËSIMI I KONSUMATORIT (nuk aplikohet).....	28
11.	TRAJNIMI (Kualifikimi dhe trajnimi i stafit).....	28
11.1	PËRGJEGJËSITË	28
11.2	PROGRAMET E TRAJNIMIT	28

11.2.1 INSTRUKSIONET (UDHËZIMET) DHE MBIKËQYRJA	28
11.2.2 DOKUMENTIMI	29
12. PROCEDURAT E VET-KONTROLLIT BAZUAR NË PARIMET E HACCP-it (nuk aplikohet)	29
13. RREGULLORET PËRKATËSE DHE UDHËZUESIT	29
14. ANEKSET.....	34

Fjalori

OBU -FBO	Operatorët e Biznesit Ushqimor -Food Business Operators
AUV	Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë

1. PARATHËNIE

1.1 OBJEKTIVAT DHE FUSHA E VEPRIMIT (SHTRIRJA)

Udhëzuesi i temperaturës është krijuar për të mbështetur implementimin e rregulloreve të higjienës në ndërmarrjet e bizneseve ushqimore. Udhëzuesit janë një mënyrë e thjeshtë por efektive për tejkalimin e vështirësive me të cilat mund të ballafaqohet ndonjë operator i caktuar i biznesit ushqimor.

Udhëzuesit e tillë mundësojnë sektorët e biznesit të ushqimit përshkruarjen në detaje se si operatorët të mund të përputhen me kërkesat ligjore të cilat janë të shprehura në terma më të përgjithshme në rregulloret dhe t'i ndihmojë ata që të zbatojnë praktika të mira të higjienës të përshtatura me karakteristikat e prodhimit të tyre.

Për të parandaluar rritjen e mikroorganizmave të dëmshme, të dyja kontrollet të temperaturës dhe përputhshmërisë me temperatura të caktuara luajnë një rol shumë të rëndësishëm gjatë prodhimit, trajtimit, transportimit, ruajtjes dhe tregtimit të ushqimit.

Përshkrimi i temperaturave në këtë udhëzues nacional do të duhej të ndihmonte (lehtësonte) të dyjave, përputhjen me rregulloret dhe një qasje të njëtrajtshme (uniforme).

Ai është gjithashtu një mbështetje praktike për kontrollet e nevojshme dhe shënime mbi kërkesat e temperaturës Ky dokument është një dokument evolues. Ky dokument do të freskohet (përditësohet) duke marrë parasysh përvojat dhe informacionet nga operatorët e biznesit të ushqimit dhe nga autoritetet kompetente.

2. PËRGJEGJËSITË E PËRGJITHSHME

2.1 OPERATORËT E BIZNESIT TË USHQIMIT

Në përputhje me Kreun II Neni 4 Rregullorja mbi paketën e higjienike 11/2011 operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë që të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe distribuimit të ushqimit që janë nën kontrollin e tyre të plotësojnë kërkesat përkatëse higjienike.

Për ta bërë këte duhet të vëzhgohen parimet në vijim:

- Një afarizëm me ushqim, është i mbrojtur mirë duke sajuar një sistem të sigurt për t'u furnizuar me ushqim dhe për të siguruar që furnizimin që e bën ai me ushqim është i sigurt, pra, ai duhet të ketë përgjegjësinë kryesore ligjore për të siguruar sigurinë e ushqimit.
- Siguria e ushqimit duhet të bëhet në të gjitha fazat e zinxhirit ushqimor.
- Për gjërat ushqimore që nuk mund të ruhen në mënyrë të sigurtë në temperature te dhomes, zinxhiri I ftohjes nuk mund të ndërpritet.
- Operatorët e biznesit të ushqimit duhet ta vendosin në vend, të zbatojnë dhe mirëmbajnë një procedurë të përhershme ose procedurat e bazuara në parimet e HACCP-it.
- Udhëzues nacional për kërkesat e temperaturës për artikujt ushqimor është një mjet i vlefshëm për zbatimin e rregulloreve mbi higjienën e ushqimit dhe parimet e HACCP-it nga operatori i biznesit të ushqimit.
- Operatorët e biznesit të ushqimit duhet të jenë në përputhje me kërkesat e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës. Nëse është e nevojshme, ata duhet të përputhen me kërkesat specifike të temperaturës për ushqim dhe për të siguruar mirëmbajtjen e zinxhirit të ftohjes.

Për të siguruar sigurinë e ushqimit dhe për të parandaluar rreziqet e shëndetit nga faktorë mikrobiologjik, kimik dhe fizik në ndërmarrjen e biznesit ushqimor, çdo afarist me ushqimin duhet të zbatojë masat dhe kontrollet mbi bazën e një sistemi operativ të vetë-kontrollit.

Ky koncept i operatorit të biznesit ushqimor për kontrollin e higjienës duhet të bazohet në parimet e Analiza e Hazardit(rezikut) dhe pikat kritike te kontrollit (HACCP).

§: Burimi i informacionit të legjislacionit të Kosovës si dhe i legjislacionit përkatës në BE, ndoshta pjesërisht ose krejtësisht të transpozuar, mund të gjenden në Kapitullin 13. Numri(at) i përmendur referohet(en) për aktin(et) përkatës ligjor .
Chapter 13 No. [3]

2.2 AUTORITETI KOMPETENT NACIONAL

Në përputhje me Ligjin nr 03/L-016, ligji Veterinar i Ushqimit Veterinar Nr.2004/21, Rregulloren Nr 11/2011 për Higjienën e ushqimore dhe nr 13/2011 që përcakton rregulla të veçanta për organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet e me Origjinë nga kafshët të destinuara për konsum njerëzor Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinës së Kosovës si Autoriteti Kompetent do t'i

zbatojnë rregulloret, do të monitorojë dhe të verifikojë se janë përmbushur kërkesat përkatëse nga operatorët e biznesit të ushqimit dhe ushqimit të kafshëve në të gjitha fazat e prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes.

Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë inicon zhvillimin e këtij udhëzuesi kombëtar për praktikën e mirë higjienike për kërkesat e temperaturës së artikujve ushqimor dhe për zbatimin e parimeve të HACCP-it. Gjithashtu, përhapjen dhe aplikimin e këtij udhëzuesi kombëtar tek operatorët e biznesit të ushqimit duhet të kryhet nga autoriteti kompetent. Megjithatë, operatorët e biznesit të ushqimit mund të përdorin këto udhëzues mbi baza vullnetare. Nëse përputhen me kapitullin III të nenit 8 dhe 9 të Rregullores No.11/2011 mbi higjienën e ushqimit, një afarizëm me ushqimin përdor procedurat e përcaktuara në udhëzuesin për zbatimin e parimeve të HACCP-it sesa të krijojë procedurat e veta të veçanta, auditimit duhet të mbulojë në përputhje me Kapitullin II Neni 4 të Rregullores No.13/2011 përdorimi korrekt i këtyre udhëzuesve.

Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë ka zhvilluar (përpiluar) udhëzues në konsultim me përfaqësuesit e partive të interesuara të cilat mund të preken ndjeshëm dhe duke pasur parasysh kodet përkatëse të praktikave të Codex Alimentarius.

Udhëzuesi do të zhvillohet më tej në mënyrë periodike në kontekstin e një procesi të përmirësimit të vazhdueshëm. Sugjerime për përmirësim duhet të mirren nga AUV-ja në adresën e mëposhtme të E-mail-it ose numrin e telefonit:

Agjencia e Ushqimit dhe Veterinës së Kosovës

Zona Industriale, Fush Kosovë, 10000 Prishtinë

Kujtim Uka.

Tel.; 038 551 055,

e-mail: kujtim.uka@rks-gov.net

§: Kapitulli 13 No.[1], [3] dhe [8]

3. PËRDORIMI (DOBIA)

3.1 FUSHA E PËRDORIMIT

Ky udhëzues përcakton limitet e temperaturës për artikujt ushqimorë me ngrirje të thellë, të ngrirë dhe të ftohtë si dhe akulloret dhe jep informacion për matjen e

temperaturës. Këto kufizimetë temperaturave janë pjesërisht ligjërisht të detyrueshme apo ato janë të rekomanduara nga ekspertë të veçantë nga sektori i biznesit të ushqimit dhe Agjencisë së Ushqimit dhe Veterinës së Kosovës.

Për artikujt e pa paketuar ushqimorë, përshkrimi /temperatura duhet të jetë i lidhur me afatin e përdorimit. Temperaturat e listuara japin informacion për trajtim (p.sh., ftohjen, magazinimin, ruajtja e sigurt, transportin dhe shpërndarjen), si dhe vendosjen në treg të produkteve ushqimore.

Ky udhëzues kombëtar nuk zbatohet për produktet gjysëm-të gatshme, të cilat nuk arrijnë te konsumatori (p.sh. qumështi industrial, mishi i freskët i grirë si produkt paraprake ose produkt i ndërmjetëm). Në udhëzues temperaturat e përpunimit nuk janë të përshkruara, me përjashtim të temperaturave në [Tabelën 4](#) (Temperaturat minimale dhe koha [për shpërndarjen e ushqimit të nxehtë]).

Nuk janë përfshirë kushtet e caktuara të përpunimit, të tilla si temperatura e dhomës për prerjen e mishit.

3.2 DEFINICIONET (PËRKUFIZIMET)

Për qëllimet e këtij dokumenti, zbatohen termat dhe përkufizimet e përgjithshëm të mëposhtme:

3.2.1 Ushqimet e ndjeshme (që prishen)

Do të thotë ushqimet të freskëta, të ftohta, të ngrira ose thellë të ngrira, që duhet të ruhen dhe transportohen në temperaturë të caktuar e cila i mban ato të sigurt dhe në përputhje me kërkesat ligjore.

3.2.2 Temperatura e ruajtjes (magazinimit) “S”

S = temperature e ajrit në të cilën ndodhet produkti.

3.2.3 Temperatura e produktit “P”

P = temperatura në të gjitha pikat e produktit (, sipërfaqe qendra dhe në të gjitha pikat ndërmjet)

3.2.4 Shërbimi i ushqimit

Dorëzimi i ushqimit tek konsumatorët për konsum të menjëhershëm.

3.2.6 Temperatura në kohën e ndarjes në pjesë (shujtës) e ushqimit

Temperatura e ushqimit gjatë ndarjes (racionit) në pikën e konsumimit të drejtpërdrejtë.

3.2.5 Transportimi I ushqimeve (shujtave)

Transportimi i shujtave (ushqimeve) pas ndarjes në porcion / deponimi i ndërmjetëm derisa ushqimet të shërbehen tek konsumatori final.

3.2.7 Gatimi (zierja) dhe Shërbimi

Përgatitja e ushqimeve të cilat janë shërbyer menjëherë ose pas një kohe pasi të kenë qenë të ngrohura për një kohë të shkurtër

3.2.8 Afati I Përdorimit

Afati i përdorimit ose Shpenzimi (konsumimi) para datës së skadencës (BBD) është data e fundit e garantuar për produktin ushqimor për të ruajtur përbërjen e tij optimale, në qoftë se ruhet sipas kushteve të përshkruara nga prodhuesi.

3.2.9 Data e skadimit

Kjo datë përfaqëson afatin brenda të cilit produkti duhet të jetë konsumuar. Pas kësaj date, ushqimi nuk është i lejuar për përdorin në asnjë mënyrë.

3.2.10 Shitja me pakicë

Nënkupton trajtimin / ose përpunimin e ushqimit si dhe magazinimin në pikën e shitjes ose dërgimin tek konsumatori final, duke përfshirë terminalët e shpërndarjes, operatorët hotelerik (gastronomin), restorantet e fabrikave, restorantet e institucioneve restorane dhe operato të ngjajshëm që ofrojnë shërbime ushqimore (spitalet, shkollat, Shtëpitë për të moshuarit), dyqanet, supermarket qendrat e shpërndarjes dhe shitoret me shumicë,

3.2.11 Vendosja në treg

Nënkupton mbajtjen e ushqimit për qëllim të shitjes, duke përfshirë ofertën për shitje ose ndonjë formë tjetër të bartjes, me apo pa pagesë, si dhe shitja, shpërndarja dhe forma të tjera të transferimit.

3.2.12 Pika Kritike e Kontrollit

Nënkupton çdo pikë në procesin e trajtimit të ushqimit, të analizës së rrezikshmërisë dhe pika kritike e kontrollit të sistemit (HACCP) ku rrezikshmëria është e kontrolluar, stabilizuar, eliminuar ose reduktuar në një nivel të pranueshëm.

3.2.13 Hazard (Rrezikshmëria)

Nënkupton faktorin biologjik, kimik apo fizik në ushqimin për njerëz dhe ushqimin për kafshë apo gjendja e ushqimit për njerëz dhe ushqimit për kafshë, me mundësi të ndikimit të dëmshëm në shëndetin e njerëzve dhe kafshëve.

3.2.14 Kufiri kritik

Kufiri i vlerave të cilat ndajn pranueshmërinë nga të papranueshmet për parandalimin, eliminimin ose reduktimin dhe identifikimin e rrezikut (hazardit) .

3.2.15 HACCP-i

nënkupton sistemin e identifikimit, vlerësimit dhe menaxhimit të faktorëve biologjik, kimik ose fizik që mund të luajnë një rol në sigurinë ushqimore, e cila është aplikuar në trajtimin e zonave për ushqim për qëllime të vetë-kontrollit.

3.2.16 Pika e Kontrollit

Nënkupton një hap brenda procesit, aty ku është e mundur dhe e domosdoshme për të ju shmangur çdo ndikim negativ në cilësinë e ushqimit apo për të eliminuar apo për të reduktuar në atë nivel të pranueshëm. Në kontrast-kundërshtim me PKK, këto ndikime higjienike dhe / ose ekonomike, sido që të jetë, nuk paraqet rrezikshmëri për shëndetin..

3.2.17 Rreziku (risku)

Nënkupton funksionin e probabilitetit të efektit negativ në shëndetin human dhe shëndetin e kafshëve dhe rëndësia e këtij efekti, pasuese të rrezikut.

3.2.18 Veprimet korrigjuese

Nënkupton procedurat e aplikuara në rast të devijimit në mënyrë për të rivendosur menaxhimin e faktorëve të rrezikut, për të bërë një produkt të sigurt, ose për të parandaluar atë nga dalja në treg.

3.2.19 Paketimi i gjërave ushqimore

Ushqimet e paketuara janë të rrethuara tërësisht nga materialet e paketimit, për të shmangur ndonjë ndikim negativ për ushqim cilësor.

3.2.20 Produktet e qumështit

Nënkuptojnë produktet e përpunuara të cilat rezultojnë nga përpunimi i qumështit të pa përpunuar ose nga përpunimi i mëtejshëm i produkteve të tilla të përpunuara

3.2.21 Qumështi i pa përpunuar (freskët)

Nënkupton qumështin e prodhuar me sekretimin e gjëndrrave të gjitarëve të kafshëve të kultivuara dhe i cili nuk është ngrohur në më shumë se 40 gradë C, ose i është nënshtruar ndonjë trajtimi i cili ka efekt ekuivalent.

3.2.22 Mishi i freskët

Nënkupton mishin i cili nuk është i nënshtruar procesit të konservimit, përveç ftohjes, ngrirjes ose ngrirjes së shpejt, përfshirë mishin e mbyllur me vakum ose të mbështjellur nën kushte atmosferike të kontrolluar.

3.2.23 Të brendshmet të ngrënshme

Nënkupton mishin e freskët përveç atij të karkasit duke përfshirë organet e brendshme dhe gjakun.

3.2.24 Kafshë e egër

Nënkupton: thundrakët e egër dhe lagomorfet, si dhe gjitarët e tjerë tokësor të cilët gjahtohen për konsum dhe konsiderohen se janë kafshë të egra nën ligjin e aplikueshëm të Kosoves, përfshirë gjitarët të cilët jetojnë në teritor të mbyllur nën kushtet e lirisë të ngjajshme me ato të kafshëve të egra; dhe zogjët e egër të cilët gjahtohen për konsum.

3.2.25 Kafshët e egra të mëdha

Nënkupton gjitarët e egër tokësor të cilët jetojnë në ambient të lirë dhe të cilët nuk përfshihen në grupin e definuar si kafshë të vogla të egra.

3.2.26 Kafshët e vogla të gjahut

Nënkupton shpezët e egëra dhe lagomorfët të cilët jetojnë të lirë në ambient.

3.2.27 Kafshët e gjahut të kultivuara

Zogj jofluturues dhe gjitarët e kultivuar tokësor nëpër ferma, të tjera përveç atyre dythundrakë shtëpiak, nënkupton buajt dhe gjedhe shtëpiak të përfshirë dhe bizonët, derrat, kafshët delet dhe dhite, dhe thundrakët vendor).

3.2.28 Mishi i grirë

Nënkupton mishin i cili është grirë në copa dhe përmban më pak se 1% kripë.

3.2.29 Përgaditjet e mishit (Gjysëmproduktet nga mishit)

Nënkupton mishin e freskët, duke përfshir mishin e ndarë në copa i cili përmban aroma dhe aditivë ose i cili i është nënshtruar procesit të përpunimit, pamjaftueshëm që të modifikoj strukturën e fibrave të muskujve të mishit për të eliminuar karakteristikat e mishit të freskët.

3.2.30 Produktet e mishit

Nënkuptojnë produktet e përpunuara të cilat rezultojnë nga përpunimi i mishit ose nga përpunimi i mëtejme i produkteve të tilla të përpunuara, kështu që sipërfaqja e prerë tregon se produkti nuk i ka më karakteristikat e mishit të freskët.

3.2.31 Guaca të gjalla dymembranore

Nënkupton të ushqyera me filter guacat lamelibrançes

3.2.32 Produktet e peshkut (detit)

Nënkuptojnë të gjitha kafshët e ujërave të njelmëta apo ujërave të ëmbla (përveç guacave të gjalla dymembranore, membranorëve të gjallë, gastropodët e gjallë të detit, dhe të gjithë gjitarët, reptilët dhe bretkosat) pa marrë parasysh a janë të egër apo të kultivuar dhe duke përfshirë të gjitha format e ngrënshme, pjesët dhe produktet e kafshëve të tilla

3.2.33 Produkte të përpunuara të peshkut

Nënkupton produktet e përpunuara të cilat rezultojnë nga përpunimi i produkteve të peshkimit ose nga përpunimi i mëtejme i produkteve të tilla të përpunuara .

3.2.34 Vezët

Nënkupton vezën në gëzhgjë përveç atyre të thyera, të inkubuara, apo vezë të ziera – të cilat janë prodhuar nga zogjët e fermës dhe të cilat janë të përshtatshme për konsum të drejtpërdrejt nga njeriu ose që shërbejnë për përgaditjen e produkteve të vezëve.

3.2.35 Vezë e lengët

Nënkupton përmbajtjen e pa përpunuar të vezës, pas largimit të gëzhgjës.

3.2.36 Produktet e vezëve

Nënkuptojnë produktet e përpunuara të cilat rezultojnë nga përpunimi i vezëve, ose komponenteve të ndryshme, ose përzierjeve të vezëve ose nga përpunimi i mëtejme i produkteve të tilla të përpunuara.

3.2.37 Mishi i ndarë mekanikisht ose „MNM“

Nënkupton mishin e përfituar nga largimi i mishit nga eshtrat ose nga karkaset e shpezëve, duke përdorur mjetet mekanike i cili rezulton me modifikimin e strukturës së fibrave të muskujve .

4. *NDËRMARRJA - PROJEKTIMI DHE OBJEKTET (nuk aplikohet)*

5. *PAJISJET (nuk aplikohet)*

6. **KONTROLII I VEPRIMIT** (nuk aplikohet pjesërisht)

6.2. INSTRUMENTET E MONITORIMIT

6.2.1 INSTRUMENTET PËR MATJEN E TEMPERATURAVE

6.2.1.1 Aspektet e përgjithshme

Lidhur me matjet e vetë-kontrollit, si dhe masat për matjen e mbikqyrjes zyrtare të temperaturave luan një rol të rëndësishëm. Disa aspekte të rëndësishme në lidhje me matjen e temperaturës janë përmendur më poshtë:

- Për të vlerësuar temperaturën e produktit është e mundshme një matje jo-destruktive sipërfaqësore.
- Nëse përdoren metodat me rrezet infra të kuqe, duhet të merret në konsiderat efekti i izolimit të paketimit.
- Kur kryhen matje destruktive, bëhet një vrimë në produkt. Kjo duhet të kryhet duke përdorur një instrument para-ftohje-ngrirjes. Pastaj sensori matës futet rreth 2.5 cm në thellësi të produktit. Në lidhje me diametrin e vrimës duhet pasë parasysh se sensori i matjes është i mbyllur fort nga produkti.
- Sensori i matjes duhet të vendoset në qendër të produktit.
- Sensor i matjes duhet të jetë i lehtë për tu pastruar dhe dezinfektuar.
- Temperatura duhet të regjistrohet kur ajo të arrin në një vlerë konstante.

6.2.1.2. Pajisjet matëse

Për të përcaktuar temperaturat e magazinimit dhe temperaturat e produktit, janë të përshtatshëm termometrat e mëposhtëm: termometër alkoolik, termometër bimetalik dhe termo-elektrik. Për matje të tërthortë të temperaturave të sipërfaqes gjithashtu mund të përdoret pirometri.

Sistemi mund të ketë një pasiguri në matjen maksimum për 0.5 °C.

Duhet të merren parasysh të dhënat e prodhuesit për saktësinë e matjes. Saktësinë e sistemit duhet kontrolluar në periudha kohore të rregullta, por të paktën një herë në vit. Duhet të jetë në dispozicion një certifikatë valide e kalibrimit për sistemin e matjeve.

6.2.1.3 Kalibrimi

Saktësia e matjes mund të kontrollohet sipas përshkrimit të mëposhtëm:

- pika fizike e shpuarjes (fiksimit) (perzierje e akullit dhe ujit);
- matja në krahasim me termometrat e miratuar ose të kalibruar të saktësisë më të lartë.

6.2.1.4 Sensori i temperaturës

Sensorët për temperatura duhet të përputhen me karakteristikat e mëposhtme specifike të cilësisë: gamë të temperaturës, pikat e matjes në sensorin e temperaturës, rezistenca kimike dhe mekanike e sensorit të temperaturës sensor.

Në kushtet e caktuara të magazinimit, rekomandohet dokumentacioni i profilit të temperaturës gjatë magazinimit dhe transportimit.

6.2.1.5 Llojet e matjeve

- Matje e vetme (në kohë të shkurt)
- Matjet me mjetet (pajisjet) e regjistrimit (kohë të gjatë), pajisjet fikse ose lëvizëse

6.2.1.6 Vendi (pozita) e matjes

- Sipërfaqja e produktit / temperature e produktit
- Ajri rrethues gjatë magazinimit (ruajtjes); (temperatura e ambientit)

6.2.2 MONITORIIMI I TEMPERATURAVE

6.2.2.1 Kërkesat

- (1) Artikujt ushqimor që prishen me prejardhje bimore dhe shtazore, përderisa nuk ka rregulla të tjera ekzistuese, duhet të ruhet në temperaturën maksimum prej 7 ° C. Në këtë temperaturë, bazuar në përvojën, rreziku është i kontrollueshëm. Kur ushqimet e destinuara për konsum të menjëhershëm janë dorëzuar tek konsumatorët, devijimet e temperaturës

janë të mundshme në raste të jashtëzakonshme, pas vlerësimit të rrezikut. Afati i kohës së ekspozimit duhet të merret parasysh në kuadër të vendimit.

- (2) Për ushqimet të paketuara dhe të ftohura, ku produkti ose temperatura e magazinimit në kombinim me afatin më të mirë të përdorimit nga prodhuesi mund të zgjedhet lirisht brenda kufijve të caktuar, duhet të jetë fikse për uniformitetin e transportit, magazinimit dhe ruajtjen e një temperature maksimale e 7 °C.

Ftohja është në gjendje vetëm të ngadalësojë rritjen e prishjes dhe mikroorganizmave patogjene, por ftohja nuk mund ti ndalojë ato. Rritja e mikroorganizmave është gjithashtu e varur nga kohëzgjatja e deponimit dhe faktorët e brendshëm (p.sh. vlera e pH-së dhe vlera e aktiviteteve të ujit (AË), si dhe faktorët e jashtëm (p.sh. atmosfera). Por këta faktorë nuk mund të diskutohen në detaje këtu. Prandaj është i domosdoshëm një studimi i rasteve individuale, për të vlerësuar nëse janë kushtet e përshtatshme.

- (3) Gjatë ftohjes së produkteve ushqimore të nxehtë brenda procesit të prodhimit "Gatimi dhe Shërbimi", gama e temperaturës duhet të jetë nga 65 ° C deri 10 ° C të mbajtura për një periudhë prej 120 minutash, në mënyrë që të shmangët rritja e mikroorganizmave, përderisa nuk ka rregulla të tjera ekzistuese. Për të shmangur ndikimin negativ, sidomos në aspektin e ndërveprimit mikrobiologjike, duhet të merren parasysh kushtet e ftohjes, temperatura e ajrit, shpejtësia e ajrit, pasha e produktit dhe lloji i paketimit.

Mbajtjen gjallë të temperaturave të detyrueshme teknologjike në kuadër të prodhimit ngelet e paprekur (për shembull për një domosdoshmëri teknologjike ftohje e ngadaltë).

- (4) Nën kushte të caktuara, është i mundshëm një devijim nga temperaturat e përshkruara, nëse mund të parandalohet ndonjë ndikim negativ në cilësinë e siguris së ushqimit, përderisa nuk ekzistojnë rregulla të tjera.
- (5) Frigoriferi për shitje (ekspozimin e ushqimit) nuk ka për detyrë dhe nuk është teknikisht në gjendje për të reduktuar nivelin e temperaturës së ushqimit, përderi sa ai është në kohëzgjatjen e ekspozimit. Duhet të merret në konsideratë një kapacitet korrespondues i ftohjes. Për shkak të ndikimeve të jashtme sidomos ngrohjes nga rrezet e ndriçimit elektrik, temperatura e produktit nuk mund të jetë e njëjtë, si dhe temperatura e ajrit brenda frigoriferit për shitje.

(6) Temperaturat maksimale për ngrirjen dhe ngrirjen e thellë të artikujve ushqimor

Më poshtë në **Tabelën 1** janë shënuar temperaturat maksimale për artikujt e ngrirë ushqimorë dhe atyre të ngrirjes së thellë.

Edhe pse ngrirja e thellë ose ngrirja mundëson një ruajtje afatgjatë të ushqimeve që prishen, kjo mund të ndodhë vetëm nëse plotësohen disa kushte themelore. Mbajtja e temperaturave të përshtatshme në këtë fushë është kryesisht një aspekt i cilësisë së produktit.

Tabela 1

artikujt ushqimor	Lloji i temperaturave	temperaturat °C	lejueshmëria afatshkurtër e rritjes së temperaturës °C	shënime
Artikujt ushqimor me ngrirje të thellë (me përjashtim të akullores)	P	-18	3	
Artikujt ushqimor të ngrira (me përjashtim të akullores)	P	-12	3	
Mishi i ngrirë i shpezëve	P	-12	3	

(7) Temperatura maksimale për akulloren

Poshtë në **Tabelën 2** janë shënuar temperaturat maksimale për akulloren.

Tabela 2

artikujt ushqimor	lloji i temperaturave	temperaturat °C	lejueshmëria afatshkurtër e rritjes së temperaturës °C	shënime
akullorja në para-paketim	P	-18	3	
Akullorja për distribuim në formën e porcionit të vetëm	P	-10	3	

(8) Temperaturat maksimale për artikujt ushqimor që kanë nevoj të mbahen në frigorifer

Poshtë në **Tabelën 3** janë të shënuara temperaturat maksimale për artikujt ushqimor të cilët kanë nevojë të mbahen në frigorifer.

Edhe pse në Tabelën 3 disa ushqime që prishen të shënuara me emër, ato janë për shembull në fushën e mishit të përpunuar dhe produkteve të peshkut, një shumëllojshmëri të produkteve që bien gjithashtu brenda kësaj kategorie, megjithatë për shkak të shumëllojshmërisë të këtyre produkteve ata nuk mund të jenë të listuara më vete (të veçuara). Në tabelën, këto produkte janë renditur në grupin e "**ushqimet tjera që prishen**".

Tabela 3

artikujt ushqimor	Lloji i temperaturave	temperatura °C	shënime
Gjalpë	P	+10	

artikujt ushqimor		Lloji i temperaturave	temperatura °C	shënime
Përgatitja e djathit të freskët		P	+10	
Djathë i butë dhe djath i prerë me përjashtim të djathit të fortë		P	+10	
Produktet tjera të qumështit, me nevoj për ftohje		P	+10	
Qumështit të papërpunuar qumësht i liruar nga sëmundjet në ndërmarrjet prodhuese		P	+8	a
Qumështi i pasteurizuar për pije		P	+8	
Mishi i freskët		P	+7	a
Kockat (eshtrat) për përpunim të mëtejshëm		P	+2	a
Të përbrendshmet e freskëta (produkte dytësore nga therja, të freskëta)		P	+3	
Mish i freskët i shpezëve		P	+4	a
Mish nga lepuri i fermës (kultivuar)		P	+4	a
Kafshë të mëdha të egra (gjitarët e egër tokësor, të gjuajtur, të freskëta)		P	+7	a
Kafshët e vogla të egra (zogjtë e egra, lepujt dhe brejtësit), të freskëta		P	+4	a
Kafshët e egra të gjahut të kultivuara		P	+7	a
Mishi i grirë	Nga ndërmarrja jo te vendi i	P	+2	a dhe për artikujt e gatshme

artikujt ushqimor		Lloji i temperaturave	temperatura °C	shënime
	shpërndarjes, të pakeluar dhe të mbështjellur			të paketuara duhet të rrespektohen të dhënat e temperaturave të prodhuesit.
Mish i grirë	Nga ndërmarrja te vendi i shpërndarjes. Shpërndarje e drejtpërdrejt tek konsumatori në një mënyrë të lirshme ose mënyrë të vetë-paketuara. Shpërndarja në ditën e prodhimit.	P	+4	
Mish i ndarë mekanikisht (MSM)	Gjatë ruajtjes dhe transportimit nëse nuk përdoren menjëherë pasi të merren	P	+2	
Përgatitjet e mishit	Nga ndërmarrja jo , te vendi i shpërndarjes, të pakeluar dhe mbështjellur	P	+4	a Për artikujt e gatshëm të paketuara duhet të rrespektohen të dhënat e temperaturave të prodhuesit.
Përgatitjet e mishit	Nga ndërmarrja te vendi i shpërndarjes. Shpërndarje e drejtpërdrejt tek	P	+7	

artikujt ushqimor		Lloji i temperaturave	temperatura °C	shënime
	konsumatori në një mënyrë të lirshme ose mënyrë të vetë-paketuara. Shpërndarja në ditën e prodhimit.			
Përgaditjet e mishit të shpezëve		P	+4	
Produktet e mishit që prishet		P	+7	
Midhje, të gjalla		L	+10	a Ftohja përmes ujit është e ndaluar
Produkte të peshkut, të freskëta, si gaforret, guackave (butak) dhe produkte të freskëta ose të ziera, këmbët e bretkocës		L	afër temperaturave të shkrirjes së akullit b	a = shiko shënimet më poshtë
Produktet e përpunuara të peshkut, produkte të marinuara, acidifikuara dhe të zbukuruara c		L	+7	
Vezët e pulës (nga dita më e fundit deri te 18 ditë sipas datës së pjelljes së vezës)		L	+5 deri te +8	
Ushqimi që përmban vezë të freskëta (p.sh. majonezë, vezë të freskëta)		P	+7	
Produkte të vezës	Vezët e lëngëta	P	+4	

artikujt ushqimor	Lloji i temperaturave	temperatura °C	shënime
<p>Artikuj tjerë ushqimorë që prishen , p.sh. :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Buka, ëmbëlsira dhe pasta, jo me mbushje të nxehta d ➤ Sallat e freskët, me drithra ➤ Sallata delikatese etj. 	L/Pd	+7	Shiko në rekomandimet e lartë përmendura 6.2.2.1 (1)

Shënimet shtesë:**a**

Për të ruajtur këtë temperaturë deri në dërgimin e ushqimit tek konsumatori duhet që të jetë jo më e lartë se sa është e rekomanduar në tabelën më sipër.

b

Në rastin e deponimit të tërthortë në akullin që shkrihet, duhet pasur në konsideratë efektin e izoluesit të kontejnerit për ruajtje ose paketimin. Për shkak të aplikimit të mjeteve të ruajtjes dhe procedurave të tjera për arritjen e qëndrueshmërisë janë të lejuara ruajtjet në temperature të larta gaforret dhe produktet e butakëve (guaskat)

c

Për artikujt ushqimorë të paketuar me vakum rekomandohet temperature prej 4 gradë celzijus

d

Buka permanente, ëmbëlsirat dhe pastat nuk janë pjesë e kësaj.

(9) Temperaturat minimale dhe koha për distribuimin e ushqimit të ngrrohtë

Më poshtë në tabelën 4 janë të listuara temperaturat minimale dhe koha (afati) për ushqim të nxehtë në porcione.

Kohëzgjatja për mbajtjen e ushqimit në një mënyrë të nxehtë duhet të jetë i kufizuar në 3 orë, në mënyrë për të parandaluar për shembull, pasojat negative të përshkruara në detaje më poshtë:

- rritjen (mbirjen) e sporogjeneve ose për të parandaluar rritjen e bakterieve thermophilic.
- humbjen e vitaminave, shijen dhe ngjyrën
- tharjen e padëshiruar
- degradimin e mëtejshëm të strukturës së qelizave

Kur ushqimi i gatuar me parë, ringrohet, është e nevojshme që ushqimi të nxehet në tërësi dhe mjaftueshëm me pajisjet e duhura para se të vazhdoj të mbahet i nxehtë.

Tabela 4

Procedurat e prodhimit	Llojet e temperaturave	Temperatura në kohën e porcionimit të ushqimit [°C]	Temperatura për transportimin e artikujve ushqimor [°C]	Temperatura e shpërndarjes (distribuimit) [°C]	Vërejtjet
Artikuj ushqimor të gatshme për konsum të mbahen të nxehta (të gatuar dhe për shërbyer)	<i>P</i>	>70	≥65	≥65	Përmes mbajtjes së një temperature adekuate të ngrrohtë në fillim duhet që të sigurohet se temperatura e ushqimit gjatë transportit dhe ndarjes në porcione për konsumatorët nuk bie më poshtë 65 °C. Në raste individuale janë të mundura devijimet e temperaturës pas vlerësimit të rrezikut, në qoftë se duke marrë parasysh kohën e qëndrimit brenda afatit për furnizimit të ushqimit për konsum të menjëhershëm.

6.6 DOKUMENTIMI DHE REGJISTRIMET (SHËNIMET)

6.6.1 DOKUMENTIMI I KËRKUAR PËR KONTROLLIN E TEMPERATURËS

Nuk është e lejuar që të ndërpriten ruajtja e temperaturave në zinxhirin ushqimor të ftohtë nga pranimit deri te dorëzimi (shpërndarja) e produktit, për përpunim të mëtejshëm apo për konsumatorin final.

Përgjegjësia për mirëmbajtjen e temperaturës gjatë transportimit ose shpërndarjes së produkteve bie mbi menaxherin e ndërmarrjes.

Me dokumentimin e temperaturave menaxheri i ndërmarrjes është i gatshëm në çdo moment të argumentoj procesin e monitorimit dhe trajtimit adekuat për produktet apo institucionet mbikëqyrëse në rast të ndonjë mosmarrëveshjeje eventuale juridike.

Dokumentacioni i përgjithshëm me shkrim është një dëshmi për besueshmërinë e operatorit të biznesit ushqimor. Prandaj është nevojshmëri për të dokumentuar proceset e brendshme të biznesit, jo vetëm për interesat e biznesit, por edhe për palët e treta. Dokumentacioni duhet të përshtatet me madhësinë e biznesit në mënyrë të tillë që të mund të bëhet sipas rregullave.

Në vijim janë disa shembuj të regjistrimit të temperaturave (listat kontrolluese), në mënyrë që të mbajnë temperatura konstante të ftohjes në zinxhirin ushqimor. Dizajni apo forma përfundimtare e formularit për mbajtjen e shënimeve është lënë nën përgjegjësinë e operatorëve të biznesit. Dokumentacioni duhet të mbahen për së paku dy vjet.

6.6.1.1 Evidenca (dëshmia) për regjistrimin e temperaturave gjatë dorëzimit (shpërndarjes) së artikujve ushqimor

Duhet të përdoret një listë kontrolluese e veçantë mujore.

Secili grup i produkteve duhet të specifikohet sipas situatës specifike operative. Kontrolli i matjeve të temperaturës duhet të bëhet në një mënyrë të rregullt dhe lista duhet të nënshkruhet.

Nëse vazhdon një devijim i temperaturave të ftohjes, operatori i biznesit duhet të marrë masa të menjëhershme korigjuese (p.sh. përpunimin e menjëhershëm, klasifikimin eventuale, apo bën refuzimin e mallrave), dhe vendndodhjen e produkteve të dëmtuara duhet ta regjistrojë veçmas (p.sh. menjëherë me njoftimin për listën korresponduese).

Në përgjithësi në rastin e mallrave të devijimit të temperaturës ato mallra duhet të kthehen mbrapa. Në raste të jashtëzakonshme mallrat mund të pranohen

menjëherë ose të ftohen për t'u përdorur për përpunim të mëtejshëm. Gjithashtu, ky veprim duhet të dokumentohet.

6.6.1.2 Dëshmia për kontrollimin e temperaturës gjatë magazinimit të produkteve të ftohura (Aneksi II)

Një fletë udhëzuese për listat kontrolluese ju është bashkangjitur /[Aneksi II](#). Duhet të përdoret lista kontrolluese mujore e veçantë.

Duhet të përcaktohen hapësira të ndara (individuale) të magazinimit duke marrë parasysh situatat e veçanta dhe duhet të etiketohen me numra operacional.

Kontrollit të temperaturës në zonat e magazinimit duhet të bëhet çdo ditë dhe vlera e tyre duhet të shënohet në listë dhe të konfirmohet nga nënshkrimet.

Nëse ka devijim (shmangie) të temperaturës në zonën e magazinimit atëherë duhet të ndërmerren masa korrigjuese dhe të bëhet dokumentimi i veçant i vendndodhjes së këtyre produkteve.

6.6.1.3 Dëshmia (evidence) rreth kontrollit të temperaturave të ushqimeve (shujtave) të ftohta dhe të nxehta gjatë dërgimit (shpërndarjes) (Aneksi III)

Një fletë udhëzuese për listat kontrolluese ju është bashkangjitur /[Aneksi III](#). Duhet të përdoret lista kontrolluese e veçuar javore.

Kontrollimi duhet të bëhet me termometër dhe vlerat duhet të regjistrohen dhe të konfirmohen me nënshkrime.

Koha e servimit të ushqimit (dërgimi i ushqimit për konsumatorët për konsum të menjëhershëm) duhet të jetë e kufizuar deri në një afat kohorë maksimal prej 3 orësh.

Në rastin e devijimit të temperaturës duhet të merren masa korrigjuese (ngrohje përsëritshme p.sh., klasifikimi, apo hedhja e tyre) dhe i gjithë procesi duhet të dokumentohet.

6.6.1.4 Dëshmia (evidence) rreth kontrollit të temperaturave gjatë transportit në hapësirat e furnizimit ushqimor Aneksi IV

Një fletë udhëzuese për listat kontrolluese ju është bashkangjitur /[Aneksi IV](#).

Hapi i parë është përcaktimi me saktësi i produkteve. Pas kësaj kontrollimi duhet të bëhet me termometër dhe vlerat duhet të regjistrohen dhe të konfirmohen me nënshkrimin.

Në rastin e devijimit të temperaturës, apo në përcaktimin e mangësive eventuale mirren masa korrigjuese (p.sh., klasifikimi, asgjësimi) dhe i gjithë procesi duhet të dokumentohet.

7. *KUSHTET SANITARE (nuk aplikohet)*
8. *HIGJIENA PERSONALE (nuk aplikohet)*
9. *MAGAZINIMI (RUAJTJA) DHE TRANSPORTIMI (nuk aplikohet)*
10. *INFORMACIONI MBI PRODUKTIN DHE VETËDIJËSIMI I KONSUMATORIT (nuk aplikohet)*

11. TRAJNIMI (Kualifikimi dhe trajnimi i stafit)

Bazuar në kërkesat ligjore, personeli që punon në fushën e prodhimit dhe trajtimit të ushqimit duhet të jenë të kualifikuar në përputhje me punën e tyre në kuadër të procesit. FBO-ja do të kujdeset për kualifikimin dhe trajnimin e mjaftueshëm. Sipas sfondit arsimor dhe kapacitetit personal, FBO do të vendosë në lidhje me përgjegjësinë e dikujt në kuadër të procesit të prodhimit dhe gjithashtu do të vendos masat në lidhje me domosdoshmërinë dhe llojin e trajnimit të një personi të caktuar do të duhet të aftësohet për të bërë punën e tij në mënyrë të mjaftueshme.

Të gjithë të punësuarit, të cilët mirren me trajtimin e ushqimit do të marrin trajnime të përsëritura dhe të vazhdueshme, trajnime të mjaftueshëm dhe efikase në praktikimin e praktikave të mira higjienike dhe për udhëzuesit e praktikave të mira prodhuese.

11.1 PËRGJEGJËSITË

Përgjegjësitë bien mbi Operatorët e Biznesit Ushqimor.

11.2 PROGRAMET E TRAJNIMIT

11.2.1 INSTRUKSIONET (UDHËZIMET) DHE MBIKËQYRJA

Përmbajtja e trajnimit duhet të jetë:

- Shih rregulloret përkatëse dhe udhëzuesit
- Kërkesat e përgjithshme mbi Higjienën në prodhimin, përpunimin, ruajtjen, transportin dhe shpërndarjen
- Kontrolli i mallrave

- Kontrolli i afatit të përdorimit dhe etiketimit
- Kontrolli i gjumueshmërisë
- Detajet teknike të pajisjeve dhe makinerisë

Sesionet e trajnimit do të kryhen të paktën një herë në vit dhe kur kërkohet nga rezultatet e kontroleve të bëra nga FBO ose atyre zyrtare (sipas kërkesave ligjore).

Stafi do të trajnohen në lidhje me sipërfaqen e punës të të gjithëve dhe duhet të përmbajë pjesë teorike dhe praktike, duke demonstruar shembuj me dhe pa gabime, duke shpjeguar, ku qëndrojnë gabimet që do të çojë në përfundimin e pasigurisë së produktit. Trajnimi do të mbështetet nga fotot e bëra gjatë përpunimit dhe rezultateve të hetimeve mikrobiologjike.

Trajnimi mund të kryhet nga vetë FBO-ja, nga një menaxher i higjienës apo nga kompania e certifikuar.

11.2.2 DOKUMENTIMI

Të gjitha trajnimet duhet të dokumentohen nga FBO-ja, punonjësit e trajnuar duhet të jenë të certifikuar.

12. *PROCEDURAT E VET-KONTROLLIT BAZUAR NË PARIMET E HACCP-it (nuk aplikohet)*

13. RREGULLORET PËRKATËSE DHE UDHËZUESIT

Rregullorja (KE) Nr 852/2004 e Parlamentit Europian dhe e Këshillit për higjienën e produkteve ushqimore parashton kërkesat e përgjithshme të higjienës që duhet të respektohen nga operatorët e biznesit të ushqimit në të gjitha fazat e zinxhirit ushqimor. Neni 8 i rregullores parashikon zhvillimin e Udhëzuesve Kombëtarë të praktikës së mirë higjienike.

Në Republikën e Kosovës, Neni 8 i Rregullores (KE) Nr 852/2004 u zbatua me Rregulloren mbi paketën higjienike 11/2011 KREU III Neni 8 dhe neni 9:

Neni 8 - Zhvillimi, shpërndarja dhe përdorimi i udhëzuesve:

1. Autoriteti kompetent do të fillojë zhvillimin e udhëzuesve kombëtarë mbi praktikën e mirë për higjienë dhe për zbatimin e parimeve të HACCP-it në përputhje me këtë nen të kësaj rregulloreje.

2. Përhapja dhe zbatimi i udhëzuesve nacional kryhet nga autoriteti kompetent. Megjithatë, operatorët e biznesit të ushqimit mund ti përdorin këta udhëzues në baza vullnetare.

Neni 9 Udhëzuesit

1. Kur të jenë krijuar (përpiluar) udhëzuesit për praktikën e mira, autoriteti kompetent që do ti zhvillojë dhe shpërndajë ata nëpër të gjithë sektorët e operatorëve të biznesit të ushqimit:

- 1.1. në konsultim me përfaqësuesit e partive interesat e të cilëve mund të preken ndjeshëm, siç janë autoritetet kompetente, dhe grupet e konsumatorëve,

- 1.2. duke pasur parasysh kodet përkatëse të praktikave të Codex Alimentariusit dhe

- 1.3. kur kanë të bëjnë me prodhimin primar dhe me ato operacione shoqëruese, të renditura në Aneksin I, duke pasur parasysh rekomandimet e parashtruara në Pjesën B të Aneksit I.

2. Autoriteti kompetent do të vlerësojë udhëzuesit në mënyrë që të sigurojë që:

- 2.1. ata janë krijuar në përputhje me paragrafin 1;

- 2.2. përmbajtja e tyre është e zbatueshme për sektorët për të cilët ata referohen, dhe

- 2.3. ata janë të përshtatshëm si udhërrëfyes në përputhje me Nenet 4, 5 dhe 6 të kësaj rregulloreje në sektorët dhe operatorët e biznesit të ushqimit, të mbuluara.

Për të harmonizuar rregullat e higjienës në interes të kujdesit shëndetësor nëpër Evropë, Parlamenti Evropian dhe Këshilli i Evropës (KE) kanë miratuar rregulloret e mëposhtme ndër të tjera Rregulloren (EC) Nr 178/2002 që përcakton parimet e përgjithshme dhe kërkesat e ligjit të ushqimit, themelimin e Autoritetit Evropian të Sigurisë Ushqimore dhe parashtrimin e procedurave në çështjet e sigurisë ushqimore)

- Rregullorja (KE) Nr 882/2004 mbi kontrollet zyrtare të kryera për të siguruar verifikimin e pajtueshmërisë me ligjin e ushqimit dhe ushqimit të kafshëve, shëndetin e kafshëve dhe rregullat e mirëqenies së kafshëve

- Rregullorja (KE) Nr 853/2004 që përcakton rregullat e veçanta higjienike për ushqimin me origjinë shtazore). Në këtë Rregullore janë të regjistruara kërkesat specifike të temperaturës për ushqime të caktuara.
- Rregullorja (KE) Nr 854/2004 që përcakton rregullat e veçanta për organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuar për konsum njerëzor)

Kërkesat e mësipërme të përshkruara të Bashkimit Evropian janë zbatuar nga legjislacioni vijues kombëtar në Kosovë:

- Ligji mbi Ushqimin Nr. 03/L-016, i Republikës së Kosovës
- Rregullorja e Republikës së Kosovës Nr. 10/2011 mbi kontrollet e kryera zyrtare për të siguruar verifikimin e pajtueshmërisë me ligjin e ushqimit dhe ushqimit të kafshëve, shëndetin e kafshëve dhe rregullat e mirëqenies së kafshëve
- Rregullorja e Republikës së Kosovës Nr. 12/2011 parashton rregullat specifike të higjienës për ushqim me origjinë shtazore. Gjithashtu në këtë Rregullore janë përfshirë kërkesat specifike të temperaturës për ushqime të caktuara.
- Rregullorja Nr 13/2011 që përcakton rregullat e veçanta për organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuar për konsum njerëzor

Të gjitha rregulloret e rëndësishme ligjore dhe shënimet teknike janë të shënuara në mënyrë të detajuar më poshtë

- [1] Ligji mbi Ushqimin Nr. 03/L-016, i Republikës së Kosovës
- [2] Rregullorja (KE) Nr 178/2002 e Parlamentit Evropian dhe i Këshillit i 28 Janarit 2002 që përcakton parimet e përgjithshme dhe kërkesat e ligjit të ushqimit, ngritjen e Autoritetit Evropian të Sigurisë Ushqimore dhe parashton procedurat në çështjet e sigurisë ushqimore (në versionin e tyre të tanishëm)
- [3] Rregulloren e Republikës së Kosovës Nr. 11/2011 mbi Higjienën e Artikujve Ushqimorë
- [4] Rregullorja (KE) Nr 852/2004 e Parlamentit Evropian dhe i Këshillit e datës 29 Prill 2004 mbi higjienën e produkteve ushqimore (në versionin e tyre të tanishëm)

- [5] Udhëzimet mbi regjistrimin e udhëzuesve kombëtare për praktikat e mira në përputhje me nenin 8 të Rregullores (KE) Nr 852/2004 (në versionin e tyre të tanishëm)
- [6] Rregullorja e Republikës së Kosovës Nr.12/2011 parashton rregullat specifike të higjienës për ushqim me origjinë shtazore
- [7] Rregullorja (EC) 853/2004 e Parlamentit dhe Këshillit Evropian e 29 Prillit 2004 që përcakton rregullat e veçanta higjienike për ushqimin me origjinë shtazore (në versionin e tyre të tanishëm)
- [8] Rregullorja Nr 13/2011 që përcakton rregullat e veçanta për organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuara për konsum njerëzor
- [9] Rregullorja (EC) Nr 854/2004 që përcakton rregullat e veçanta për organizimin e kontrolleve zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të destinuara për konsum njerëzor)
- [10] Standardi Gjerman Industrial (DIN) 10508 Kërkesat për temperaturat e Higjienës Ushqimore për Produktet Ushqimore
- [11] Rregullorja e Komisionit (KE) Nr 543/2008 që përcakton rregullat e hollësishme për zbatimin e Rregullores së Këshillit (EC) Nr 1234/2007 sa i përket standardeve të marketingut për mishin e shpezëve.
- [12] Rregullorja e Këshillit Nr 1234/2007 krijimin e një organizate të përbashkët të tregjeve bujqësore dhe mbi dispozita të veçanta për produktet e caktuara bujqësore (Rregullorja e veçantë CMO).
- [13] FAO/WHO Komisioni Codex Alimentarius-it 1996

Udhëzuesit përkatës (korrespondues)

Udhëzuesit e mëposhtme mund të përdoren për të plotësuar këtë dokument:

- [1] Udhëzuesi për praktikat e mira higjienike (GHP) specifike për restorante, kafene dhe bizneset e ushqimit të shpejtë
- [2] Udhëzuesi për praktikat e mira higjienike (GHP) specifike për furra dhe produktet konditorike
- [3] Udhëzuesi për praktikat e mira higjienike (GHP) specifike për ujin e pijshëm dhe ate të ambalazhuar në shishe

- [4] Udhëzuesi për praktikat e mira higjienike (GHP) specifike për prodhimet e pijeve freskuese
- [5] Udhëzuesi për praktikat e mira higjienike (GHP) specifike për tregjet e shumicës
- [6] Udhëzuesi për praktikat e mira higjienike (GHP) specifike për mishtoret

14. ANEKSET

është hedhur, **Aneksi I**

Fletë udhëzuesi kryesorë

Aneksi II

Dëshmia (evidence) rreth kontrollit të temperaturës gjatë ruajtjes (magazinimit) të produkteve të ftohta.

ndërmarrja:

muaji:

viti:

Data / ora	magazinimi i produkteve ushqimore p.sh. frigoriferi 1 +2 deri në 4 °C		magazinimi i produkteve ushqimore p.sh. frigoriferi 2 +4 deri në 6 °C		magazinimi i produkteve ushqimore p.sh. frigoriferi 3 +5 deri në +7 °C		magazinimi i produkteve ushqimore p.sh. frigoriferi 4 - 18 °C		Nënshkrimi i personit përgjegjës
	T °C	Korr.*	T °C	Korr.*	T °C	Korr.*	T °C	Korr.*	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									

Data / ora	magazinimi i produkteve ushqimore p.sh. frigoriferi 1 +2 deri në 4 °C		magazinimi i produkteve ushqimore p.sh. frigoriferi 2 +4 deri në 6 °C		magazinimi i produkteve ushqimore p.sh. frigoriferi 3 +5 deri në +7 °C		magazinimi i produkteve ushqimore p.sh. frigoriferi 4 - 18 °C		Nënshkrimi i personit përgjegjës
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									

Fletë udhëzuese kryesorë:

Aneksi III

Dëshmia (evidence) rreth kontrollit të temperaturës për ushqimet (shujtat) e ftohta dhe të nxehta gjatë dërgesave (shpërndarjes)

ndërmarrja:

java:

muaji:

viti:

Dita e matjes javore	koha*	Produkti**	Ushqimi i nxeht Minimum +65 °C***	Ushqimi i ftoht max. +7 °C	Nënshkrimi i personit përgjegjës
E Hëne					
1					
2					
3					
E Marte					
1					
2					
3					
E Mërkure					
1					
2					
3					
E Enjte					
1					
2					
3					

E Premte					
1					
2					
3					
E Shtunde					
1					
2					
3					
E Djele					
1					
2					
3					

* Aq sa është e nevojshme temperaturat e ushqimit që shpërndahe duhet të jenë të kontrolluara më shumë se një herë në ditë

** Duhet të maten temperaturat e shujtave të veçanta me përmbajtje të origjinës shtazore.

*** Para se të shërbehet shujta duhet të ngrohet mjaftueshëm, p.sh. brenda një game prej minimum 80 ° C për 3 minuta (temperatura e bërthamës), ose 70 ° C për minimum prej 10 minutash (temperatura e bërthamës)

Fletë udhëzuesi kryesorë:

Aneksi IV

Dëshmia (evidence) rreth kontrollit të temperaturës gjatë transportit në hapsirat e furnizimit ushqimor

Arësyeja:

data:

viti:

Vetëm transportimi

Jo vetëm transportimi

Automjeti me njësin e ftohjes: po

jo

dërgesa e ushqimit të ngrohët: po (minimum 65°C) jo

koha e nisjes : koha e arritjes :

Produkti:	Temperatura në °C para nisjes	Temperatura në °C në kohën e arritjes	Koha e shkarkimit	Pretendimet (pohimet) e Higjienës / Matjet
	°C	°C	Ora	
	°C	°C	Ora	
	°C	°C	Ora	
	°C	°C	Ora	
	°C	°C	Ora	
	°C	°C	Ora	

Personi përgjegjës _____

Nënshkrimi _____