Republika e Kosovës

Republika Kosova - Republic of Kosovo

Qeveria –Vlada-Government

RREGULLORE NR.11/2011 PËR HIGJIENEN E PRODHIMEVE USHQIMORE

REGULATION NO.11/2011 ON HYGIENE OF FOOD STUFFS

PRAVILNIKA BR.11/2011 O HIGIJENI PREHRAMBENIH PROIZVODA

QEVERIA E REPUBLIKËS SË KOSOVËS	THE GOVERNMENT OF KOSOVO,	VLADA REPUBLIKE KOSOVA
Në mbështetje të nenit 93 (4) të Kushtetutës së Republikës së Kosovës, Në pajtim me nenin 49, paragrafi 3 të Ligjit Nr.03/L-016 për Ushqimin dhe nenit 4 (3) të Rregullores së Punës së Qeverisë së Kosovës Nr. 01/2007 dhe	Pursuant to article 93 (4) of the Constitution of the Republic of Kosovo. Pursuant to article 49 paragraph 3 of the Law Nr. 03/L-016 on Food, and article 4 (3) of the Regulation on Work of the Kosovo's Government Nr. 01/2007	Na osnovu člana 93(4) Ustava Republike Kosova, U skladu sa članom 49 stav 3 Zakona Br. 03/L-016 o Hrani i člana 4 (3) Pravilnika o Radu Vlade Kosova Br. 01/2007 i
Duke marrë parasysh Rregulloren (BE), Nr.852/2004 e Këshillit dhe Parlamentit Evropian të datës 29 Prill 2004	Having in regard Regulation (EU), Nr.852/2004 of European Parliament and Council of 29 April 2004	Uzimajući u obzir Pravilnika (EU), Br.852/2004 Saveta i Evropskog Parlamenta od 29 Aprila 2004 godine
Nxjerr këtë:	Draws this:	Donosi ovog:
RREGULLORE NR.11/2011 PËR HIGJIENEN E PRODHIMEVE USHQIMORE	**REGULATION NO.11/2011 ON HYGIENE OF FOODSTUFFS**	**PRAVILNIKA BR.11/2011 O HIGIJENI PREHRAMBENIH PROIZVODA**
KREU I Dispozitat e **përgjithshme Neni 1** **Qëllimi**	**CHAPTER I** **General Provisions** **Article 1** **Scope**	**POGLAVLJE I** **Opšte odredbe** **Član 1** **Cilj**
1. Kjo rregullore përcakton rregullat e	1. The scope of this regulation is to lay down	1.Cilj ovog pravilnika je utvrdjivanje opštih

përgjithshme për operatorët e biznesit me ushqim për higjienen e prodhimeve ushqimore, duke marrë parasysh në mënyrë të veçantë parimet në vijim:	general rules for food business operators on the hygiene of the fioodstuffs, taking in to particular account of the following principles.	pravila za operatore biznesa sa hranom o higijeni prehrambenih proizvoda, imajući i obzir na poseban naćin naćela koje slede;
1.1. përgjegjësia primare për sigurinë e ushqimit qëndron te operatorët e biznesit me ushqim;	1.1. primary responsibility for food safety rests with the food establishment;	1.1. primarna odgovornost o bezbednosti hrane je kod subekta koji se bave hranom;
1.2 është e domosdoshme të sigurohet siguria e ushqimit nëpër gjithë zingjirin e ushqimitit, duke filluar nga prodhimi primar;	1.2 it is necessary to ensure food safety throughout the food chain, starting with primary production	1.2 neophodno je obezbediti bezbednost hrane po celom lancu hrane, poćevši od priarne proizvodnje;
1.3 është me rëndësi, që ushqimi i cili nuk mund të deponohet sigurt në temperaturat e ambientit, posaçërisht ushqimi i ngrirë, të mbajë zingjirin e ftohjes;	1.3 it is important for food that can not be stored safely at ambient temperature, particularly frozen food, to maintain the cold chain;	1.3 od vaznošti je da hrana koja se ne može sigurno uskladištiti na temperaturama okoline, posebno zamrznuta hrana da zadrži lanac hladjenja.;
1.4 implementimi i përgjithshëm i proceduarave të bazuara në parimet HACCP, së bashku me zbatimin e praktikave të mira të higjienës, do të duhej t'a ngris përgjegjësinë e ndërmarrjeve ushqimore;	1.4 general implementation of the procedures based on the HACCP principles, together with the application of good hygiene practice, should reinforce food establishments' responsibility;	1.4 opšta primena postupaka, osnovana na principima HACCP, zajedno sa sprovodjenjem dobrih praksa higijene trebalo bi povećati odgovornost prehrambenih preduzeća;
1.5 udhëzuesit për praktika të mira janë instrument i çmuar për t'i ndihmuar operatorët e biznesit me ushqim të të gjitha niveleve të	1.5 guides to good practice are a valuable instrument to aid food business operators at all levels of the food chain with the compliance with	1.5 uputstva o dobrim praksama su vredne instrumente za pomaganje operatore biznesa sa hranom svih nivoa lanaca hrane da ispunjavaju

zingjirit të ushqimit që t'i përmbushin rregullat e higjienës dhe t'i zbatojnë parimet HACCP;	food hygiene rules and with the application of the HACCP principles.	pravila higijene i da sprovode principe HACCP;
1.6 është e rëndësishme të vendoset kriteri mikrobiologjik dhe kërkesat e kontrollit të temperaturës, të bazuara në një vlerësim shkencor të rrezikut;	1.6 it is necessary to establish microbiological criteria and temperature control requirements, based on the scientific risk assessment;	1.6 važnoj je ispostaviti mikrobiološki kriterijum i zahteve kontrole temperature, zasnovanim na naučnu procenu rizika;
1.7 është e nevojshme të sigurohet se ushqimet e importuara nga vendet e tjera janë së paku me standard të njejtë të higjienës sikurse ushqimi i prodhuar në Republikën e Kosovës, ose janë të një standardi ekuivalent.	1.7 it is necessary to ensure that imported foods are of at least the same hygiene standard as food produced in the Republic of Kosovo or are of an equivalent standard.	1.7 važno je osiguravati da hrana koja se uvozi iz drugih zemalja je najmanje sa istim standardom higijene kao i hrana proizvedena u Republici Kosova ili je od jednog ekuivalentnog standarda.
Neni 2 **Fushëveprimi**	**Article 2** **The cope**	**Član 2** **Delokrug**
1. Kjo rregullore do të zbatohet në të gjitha fazat e prodhimit, procesimit dhe distribuimit të ushqimit dhe në eksportet, dhe pa paragjykim ndaj kërkesave më specifike që kanë lidhje me higjienën e ushqimit.	1. This regulation shall apply to all stages of production, processing and distribution of food and to exports and without prejudice to more specific requirements relating to food hygiene.	1. Ovaj pravilnik primeniće se u svim fazama proizvodnje, prerade, distribucije hrane i izvoza i spećificnih zahteva vezana sa higijenom hrane.
2. Kjo rregullore nuk do të zbatohet në:	2. This regulation shall not apply to:	2. Ovaj pravilnik ne primenjuje se na:
2.1 prodhim primar për përdorim privat shtëpiak;	2.1 primary production for private domestic use;	2.1 primarnu proizvodnju za privatnu domaćinstvu;
2.2 pergatitjen, përdorimin apo	2.2 the domestic preparation, handling	2.2 pripremu, upotrebu i kućnu

deponimin shtëpiak të ushqimit për konsumim privat shtëpiak;	or storage of food for private domestic consumption;	uskladištenje hrane za privatnu-kućnu potrošnju;
2.3 furnizim direkt të sasive të vogla të produkteve primare nga prodhuesi tek konsumatorët e fundit, dyqaneve, lokaleve me pakicë që furnizojnë në mënyrë direkte konsumatorin e fundit;	2.3 the direct supply, by the producer, of small quantities of primary products to the final consumer or to local retail establishments, directly supplying the final consumer;t;	2.3 direktno snabdevanje malih količina primarnih proizvoda od proizvodjača do poslednjeg potrošača, prodavnicama, lokalima na malo koja direktno snabdevaju poslednjeg potrošača;
2.4 qendrat e grumbullimit dhe fabrikat e lëkurës që hyjnë brenda definicionit të biznesit të ushqimit vetëm për arsye se ato përdorin material të papërpunuar - si lëndë të parë për prodhim të zhelatinës apo kolagjenit.	2.4 collection centres and tanneries which fall within the definition of food business only because they handle raw material for the production of gelatine or collagen	2.4 otkupne centre i fabrike kože koja su unutar definicije biznesa sa hranom iz razloga što one upotrbljavaju nepreradjenog materijala - sirovinu za želatinu ili kolagena.
3. Qeveria e Kosovës, bazuar në Ligjin Nr.03/L-016 për Ushqimin, do të hartojë rregullat që do të përcaktojnë aktivitetet e referuara në paragrafin 2.3 të këtij Neni që të sigurojnë arritjen e objektivave të përcaktuara me këtë rregullore.	3. The Government of Kosovo, based on Law No.03/L-016 on foods shall establish rules, governing the activities, referred to in paragraph 2.3 of this regulation such rules shall ensure the achievement of the objectives set out in this regulation	3. Qeveria e Kosovës, na osnovu Zakona No Br.03/L-016 o Hrani uspostaviće pravila koja će utvrdjivati aktivnosti referisane u stavu 2.3, ovog pravilnika, kako bi se obezbedilo postizanje ciljeva, utvrdjenim ovim pravilnikom.
Neni 3 **Përkufizimet**	**Article 3** **Definitions**	**Član 3** **Definicije**
1. Për kuptimin e kësaj rregulloreje, termat e përdorur, kanë këtë domethënie:	1.For purposes of this regulation, terms used	1. Za razumevanje ovog pravilnika

	shall mean	upotrebljeni izrazi imaju sledeći smisao:
1.1**"prodhimet primare"** nënkupton prodhimet primare, duke përfshirë prodhimet nga toka, të fermave blegtorale, të gjyetisë dhe të peshkimit;	1.1 **"primary products"** means products of primary production including products of the soil ,of stock farming ,of hunting and fishing;	1.1**"primarne proizvode"** odrazumeva primarne proizvode, obuhvatajući proizvode iz zemlje, stoćnih farmi, lova i ribolova;
1.2 **"institucion/fabrikë"** nënkupton çdo njësi të biznesit me ushqim;	1.2 **"establishment/institution"** means any unit of food business;	1.2 **"institucija/fabrika"**podrazumeva svaku jedinicu biznesa sa hranom;
1.3 **"autoriteti kompetent"** nënkupton Agjencinë e Ushqimit dhe të Veterinarisë si autoritet shtetëror i Republikës së Kosovës, kompetent për sigurimin e përmbushjes së kërkesave të këtij udhëzimi administrativ; ai gjithashtu do të përfshijë, aty ku është e nevojshme, autoritetin përkatës/ korespondues të shtetve anëtare të BE ose një shteti	1.3 **"competent authority"** means Food and Veterinary Agency as a state authority of the Republic of Kosovo competent to ensure compliance with the requirements of this regulation,and where appropriate it shall also include respective /corresponding authority of EU member state or a third country	1.3 **"nadležni organ"** podrazumeva Agenciju Hrane i Veterinarstva kao državni organ Republike Kosova, nadležan za obezbedjivanje ispunjavanja zahteva ovog pravilnika, on takodjer će obuvatiti tu gde je potrebno i odredjeni-korespodentni autoritet države članice EU ili druge države;
1.4 **"ekuivalente"** nënkupton, një lidhje me sisteme të ndryshme, që janë në gjendje t'i plotësojë objektivat e njëjta,	1.4**"ekuivalent"** means in respect of different systems capable of meeting the same objectives,	1.4 **"ekuivalentna"** podrazumeva jednu vezu sa različitim sistemima koja je u stanju da ispunjava iste objektive,
1.5 **"uji i pijshëm"** nënkupton ujin pa erë, pa shije dhe pa ngjyrë i cili është i sigurtë për shëndetin e njerëzve,	1.5 **"potable water "** means water with no smell ,colour and taste ,safety for human consumption	1.5 **"pitka voda"** podrazumeva vodu bez mirisa, bez ukusa, i bez boje koja je sigurna za zdravlje ljudi,
1.6 **"ujë deti i pastër"** nënkupton ujë deti natyral, artificial apo të purifikuar apo ujë i njelmët i cili nuk përmban	1.6 **"clean seawater"** means natural,artificial,or purified seawater or	1.6 **"čista morska voda"** podrazumeva vodu prirodnog mora, veštackog ili

mikro-organizma, substanca të dëmshme apo plankton toksik të detit në ato sasi që janë në gjendje të ndikojnë në mënyrë direkte apo indirekte në cilësinë shëndetësore të ushqimit;	brackish water that does not contain, micro-organisms ,harmful substances or toxic marine plankton in quantities capable of directly or indirectly affecting the health quality of food;	purifikovanog ili slana voda koja ne sadrži mikro-organizme, štetne substance ili toksićki planton mora u onim količinama koja su u stanju da direktno ili indirektno utiću u zdravstveni kvalitet hrane;
1.7 **"ujë i pastër"** nënkupton ujë deti të pastër dhe ujë të freskët të një cilësie të ngjajshme;	1.7 **"clean water"** shall mean sea clean water and fresh water of the same quality;	1.7 **"ćista voda"** podrazumeva ćistu morsku voda, i svežu vodu slićnog kvaliteta;
1.8 **"mbështjellja"** nënkupton vendosjen e prodhimit ushqimor në një mbështjellës apo kontejner në kontakt të drejtpërdrejtë me prodhimin ushqimor në fjalë, dhe vet mbështjellësin apo kontejnerin;	1.8 **"wrapping"** means placing of a foodstuff in a wrapper or container in direct contact with the foodstuff concerned ,and the wrapper or container itself;	1.8 **"omotavanje"** podrazumeva postavljanje prehrambenog proizvoda na jednom omatuču ili kontejneru na posredan kontakt sa odredjenim prehrambenim proizvodom i sam omotač ili kontejner;
1.9 **"paketimi"** nënkupton vendosjen e një apo më shumë prodhimeve ushqimore të mbështjellura në një kontejner të dytë, dhe vet kontejnerin e fundit;	1.9 **"packaging "** means placing of one or more wrapped foodstuffs in a second container ,and the latter container itself;	1.9**"pakovanje"**odrazumevapostavljanje jednog ili više omotanih prehrambenih proizvoda na jednom drugom kontejneru i samposljedni kontejner ;
1.10 **"kontejneri i mbyllur hermetikisht"** nënkupton një kontejner që është i dizanjuar dhe destinuar të jetë i siguruar ndaj hyrjes së hazardeve;	1.10 **"hermetically sealed container"** means a container that is designed and intended to be secure against the entry of hazards;	1.10**"hermetićni zatvoreni kontejner"** podrazumeva jedan kontejner koji je dizajniran i namenjen da bude bezbedan prema ulazku hazarda;
1.11 **"procedimi"** nënkupton çfarëdo veprimi që substancialisht tjetërson	1.11 **"processing"** means any action that substantially alters the initial produkt,	1.11 **"preradjivanje"** podrazumeva bilo koju radnju koja substancijalno menja

produktin fillestar, përfshirë ngrohjen, tymosjen, thartimin-konzervimin, pjekjen, tharjen, marinimin, nxjerrjen, shtrydhjen apo një kombinim të këtyre proceseve;	including heating ,smoking ,curing, maturing ,,drying ,marinating ,extraction, or a combination of these processes;	poćetni proizvod, obuhvatajući grejanje, dimljenje, kiselenje/konzerviranje, pećenje, sušenje, mariniranje, vadjenje, cedjenje ili jednu kombinaciju ovih procesa;
1.12 **"prodhimet e paprocesuara"** nënkupton prodhimet ushqimore që nuk iu kanë nënshtruar procesimit, dhe përfshijnë prodhimet të cilat janë ndarë, coptuar, rriskuar, larguar nga eshtrat, grirë-bluar, hequr nga lëkura, prerë, pastruar, hequr nga lëvozhga, ftohur, ngrirë, ngrirje te thellë dhe terur.	1.12 **"unprocessed products"** means foodstuffs that have not undergone processing ,and includes products that have been divided ,parted ,severed ,sliced boned ,,minced ,skinned ,ground ,cut ,cleaned ,trimmed ,husked ,milled ,chilled ,frozen ,,deep frozen or thawed ;	1.12 **"nepreradjivani proizvodi"** podrazumeva prehrambebene proizvode koji nisu podvrgnuti preradi, i obuhvata proizvode koje su odvojeni, predeljeni narezani(odvojeni u komadu), odvojeni od kostiju, mleveni, odvojeni od kože, sećeni, očišćeni, dimljeni, odvojeni od ljuške, hladjeni, zamrznuti, duboko zamrznuti i sušeni.
1.13 **"prodhimet e proceduara"** nënkupton prodhimet ushqimore që rezultojnë nga procesimi i prodhimeve të paprocesuara. Këto prodhime mund të përmbajnë përbërës që janë të domosdoshëm për fabrikimin e tyre apo i japin atyre karakteristika specifike.	1.13 **"processed products"** means foodstuffs resulting from processing of unprocessed products .These products may contain ingredients that are necessary for their manuacture or to give them specific charachteristics.	1.13 **"preradjivani proizvod**i" podrazumeva prehrambene proizvode koji rezultiraju od preradjivanja nepreradjivanih proizvoda. Ovi proizvodi mogu sadržati sastojke koji su neophodni za njihovu preradu ili daju njima specificne karakteristike.
1.14 **" udhëzuesit nacional për praktikë të mirë"** nënkupton përmbledhjen e rregullave të hartuara nga autoriteti kompetent për zbatimin e praktikave të mira të higjienës.	1.14 **"national guides to good practice"** shall mean a summary of rules drafted by the competent authority for application of good hygiene practises.	1.14 **" nacionalna uputstva o dobroj praksi"** podrazumeva skup pravila izradjene od nadležnog autoriteta za sprovodjenje dobrih praksa higijene.
2. Përkufizimet e parashtruara në Ligjin Nr.	2.Definitions laid down in Law Nr.03/L-016	2. Definicije koje su utvrdjene Zakonom Br.

03/L-016 për Ushqimin do të zbatohen në këtë rregullore dhe në anekset e saj.	on food shall apply in this regulation and its Anexes	03/L-016 o Hrani sprovodiće se na ovaj pravilnik i njenim aneksima.
3. Në anekset e kësaj rregullore, termet "aty ku është e "nevojshme", "përshtatshme",'adekuate"nënkuptojnë e nevojshme, e përshtatshme, adekuate për arritjen e objektivave te kësaj rregullorje.	3. In Annexes of this regulation.Terms "where necessary,"appropriate ", adequate "shall mean necessary, appropriate, adequate to achieve bjectives of this regulation	3. U aneksima ovog pravilnika izrazi " tu gde je "potrebno", "prilagogno", "adekvatno", podrazumevaju, potrebno, prilagodno, adekvatno radi postizanja objektive ovog pravilnika.
KREU II **OBLIGIMET E OPERATORËVE TË BIZNESIT ME USHQIM** **Neni 4** **Obligimet e përgjithshme**	**CHAPTER II** **FOOD BUSINESS OPERATORS' OBLIGATION** **Article 4** **General obligations**	**POGLAVJE II** **OBAVEZE OPERATORA BIZNESA SA HRANOM** **Član 4** **Opšte obaveze**
Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurojnë se të gjitha fazat e prodhimit, procesimit dhe distribuimit të ushqimit nën kontrollin e tyre i plotësojnë kërkesat relevante higjienike të përcaktuara me këtë rregullore.	Food business operators' shall ensure that all stages of production, processing and distribution of food under their control satisfy the relevant hygiene requyirements laid down in this regulation.	Operatori biznesa sa hranom treba osiguravati da se sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane pod njihovim kontrolom ispunjavaju relevantne higijenske zahteve predvidjene ovim pravilnikom
Neni 5 **Kërkesat e përgjithshme dhe specifike të higjienës**	**Article 5** **General and specific hygiene requirements**	**Ćlan 5** **Opšte i specifićne zahteve higijene**
1. Operatorët e biznesit me ushqim, të cilat merren me prodhimin primar dhe me	1. Food business operators carrying out primary production and those associated	1. Operatori biznesa sa hranom, koji se bave primarnom proizvodnjom i pratećim

veprimet përcjellëse të vëna në listë në Aneksin I të kësaj rregullorje duhet të veprojnë në pajtim me dispozitat e përgjithshme të higjienës, të parashtruara në pjesën A të Aneksit I dhe me kërkesat specifike të dhëna në Rregulloren Nr.12 /2011 për Rregullat specifike higjienike të ushqimit me prejardhje shtazore.	operations listed in Annex 1 this regulation shall comply with the general hygiene provisions laid down in a part A of Annex 1 and any specific requirements provided for in regulation No.12/2011 On hygiene requirements of foodstuffs of animal origin.	aktivnostima, stavljena u listi u Aneksu I, ovog pravilnika treba da se usaglase sa opštim pravilima higijene utvrdjene u deo A Aneksa I i sa specifićnim zahtevima datim u Pravilniku Br.12/2011 o Specifićnim pravilima higijene hrane životinjskog porekla.
2. Operatorët e biznesit me ushqim, të cilët e zbatojnë njërën nga fazat të prodhimit, procesimit dhe distribuimit të ushqimit pas atyre fazave të cilave iu referohet paragrafi 1, do t'i përmbushin kërkesat e përgjithshme të higjienës të parashtruara në Aneksin II dhe secilën kërkesë specifike, të dhënë në Rregulloren Nr.12/2011 Për Rregullat specifike higjenike të ushqimit me prejardhje shtazore.	2. Food business operators carrying out any stage of production, processing and distribution of food after those stages to which paragraph 1 applies shall comply with the general hygiene requirements laid down in Annex II and any specific requirements provided for in regulation No.12/2010 on hygiene requirements of foodstuffs of animal origin.	2. Operatori biznesa sa hranom koji sprovode jednu od faza proizvodnje, prerade i distribucije hrane nakon onih faza kojima se referiše stav 1, ispuni će opšte zhteve higijene predvidjene Aneksom II i svaki specifićni zahtev utvrdjenim Pravilnikom Br.12/2010 o Specifićnim pravilima higijene hrane životinjskog porekla.
3. Operatorët e biznesit duhet t'i zbatojnë masat e veçanta të higjienës, të cilat i harton Autoriteti Kompetent per:	3. Food business operators shall as appropriate adopt the following specific hygiene measures, drafted by competent authority:	3.Operatori biznesa sa hranom treba sprovesti posebne mere higijene koje izradjuje nadležni organ, i to:
3.1 përmbushjen e kriterit mikrobiologjik për prodhimet ushqimore;	3.1 compliance with microbiological criteria for foodstuffs;	3.1 ispunjavanje mikrobiološkog kritera o prehrambenim proizvodima;
3.2 procedurat e nevojshme për plotësimin e synimeve të vendosura	3.2 procedures necessary to meet targets set to achieve the objectives of	3.2 potrebne postupke za ispunjavanje cilja ispostavljene radi postizanje

për t'u arritur objektivat e kësaj rregullorje; 3.3 përmbushjen e kërkesave të kontrollit të temperaturës për prodhimet ushqimore; 3.4 ruajtjen e zingjirit të ftohjes; 3.5 mostrimin dhe analizat.	this regulation; 3.3 complioance with temperature control requirements for foodstuffs; 3.4 maintenance of the cold chain; 3.5 sampling and analyses.	objektiva ovog pravilnika; 3.3 ispunjavanje zahteva kontrole temperature za prehrambene proizvode; 3.4 očuvanje lanca hladjenja; 3.5 mostriranje i analize.
4. Në rast se kjo rregullore, dhe Rregullorja Nr.12/2011 Për Rregullat Specifike Higjienike për Prodhimet ushqimore me Origjinë Shtazore dhe masat e përcaktuara me dispozitat e tyre nuk specifikojnë metodat e mostrimit apo analizimit, atëherë ndërmarrjet ushqimore mund të përdorin metoda të përshtatshme të përcaktuara me legjislacionin e Republikës së Kosovës. Në mungesë të metodave të tilla, mund të zbatojnë metodat që ofrojnë rezultate ekuivalente me ato të fituara - duke përdorë metodën referente, nëse ato janë shkencërisht të vlefshme në pajtim me rregullat apo protokolet e pranuara ndërkombëtarisht	4. When this regulation and the regulation No. 12/2011 For hygiene rules of the foodstuffs of animal origin and measures laid down in their provisions do not specify sampling and analyzing methods ,then food establishments may use appropriate methods set out by the legislation of the Republic of Kosovo .In absence of such methods ,methods that offer equivalent results to those obtained ,using the reference method ,if they are scientifically validated in accordance with internationally recognized rules or protocols.	4. U slučaju da ovaj pravilnik i Pravilnik Br.12/2011 o Specifićnim pravilima higijene hrane životinjskog porekla i merama utvrdjene dredbama ovih ravilnika ne specifiraju metode uzorkovanja, ili analize, onda prehrambene preduzeće mugu upotrebljavati povoljne metode koje su utvrdjene zakonodavstvom na snazi Republike Kosova. U nedostatku takvih metoda, mogu se primeniti metode koje pružaju ekvivalentne rezultate sa onim dobijenim – upotrebivši referentnu metodu, u koliko su naučno vredne u skladu sa medjunorodnim prihvatljivim pravilima ili protokolima.
5. Operatorët e biznesit me ushqim mund të përdorin udhëzuesit e dhënë në nenin 8 dhe 9 të kësaj rregullorje si ndihmë për përmbushjen e obligimeve të tyre , të cilat	5. Food business operators may use the guides provided for in in articles 8 and 9 of this regulation as an aid to compliance with their	5. Operatori biznesa sa hranom za ispunjavanje njihovih obaveza koja proizilaze iz odredaba ovog administrativnog uputstva, kao pomoć mogu upotrbljavati uputstva koja

dalin nga dispozitat e kësaj rregullore.	obligations under this regulation	su data u članu 8 i 9 ovog pravilnika.
Neni 6 **Analizat e hazardeve dhe pikat kritike të kontrollit**	**Article 6** **Hazard analyses and critical control points**	**Član 6** **Analize hazarda i kritične tačke kontrole**
1.Operatorët e biznesit me ushqim do t'i vendosin, zbatojnë dhe mbajnë një procedurë apo procedura të përhershme, të bazuara në parimet e HACCP.	1. Food business operators shall put in place, implement and maintain a procedure or permanent procedure based on HACCP principles.	1. Operatori biznesa sa hranom će ispostaviti, sprovesti i držati jednu ili stalne procedure, zasnovane u principima HACCP.
2. Parimet e HACCP, të referuara në paragrafin 1 të këtij neni përbëhen nga:	2. The HACCP principles referred to in paragraph 1 of this article consist of following:	2. Principi HACCP, referisana u stavu 1 ovog člana sastoje se od:
2.1 identifikimi i çdo hazardi i cili duhet të parandalohet, eliminohet apo reduktohet në nivelet e pranueshme;	2.1 identifying any hazards that must be prevented, eliminated or reduced to acceptable levels;	2.1 identifikacije svakog hazarda koji treba da se spreći, eliminira ili reducira na prihvatljivim nivoima;
2.2 identifikimi i pikave kritike të kontrollit në fazat ku kontrolli është esencial për parandalimin apo eliminimin e një hazardi ose reduktimin e tij në nivele të pranueshme;	2.2 identifying critical control points at steps which control is essential to prevent or eliminate a hazard or to reduce it to acceptable levels;	2.2 identifikacija kritićnih taćka kontrole u fazama gde kontrola je esencialna, radi preventive ili eliminisanja jednog hazarda ili njenog reduciranja na prihvatljivim nivoima;
2.3 vendosja e limiteve kritike në pikat kritike të kontrollit të cilat ndajnë kriteret e pranueshme nga ato të papranueshme për parandalimin, eliminimin apo reduktimin e	2.3 establishing critical limits at critical control points which separate acceptability from unacceptability for the prevention, elimination, or	2.3 postavljanje kritićnih granica u kritićnim taćkama kontrole koje odvajaju prihvatljive krterijume od neprihvatljivih, radi sprećavanja,

hazardeve të identifikuara; 2.4 vendosja dhe zbatimi i procedurave efektive të monitorimit në pikat kritike të kontrollit; 2.5 krijimi i veprimeve korrektuese në rast se monitorimi tregon se pika zbatohen kritike e kontrollit nuk është nën kontrollë; 2.6 krijimi i procedurave të cilat do të rregullisht, për të verifikuar se masat e nënvizuara në nënparagrafet 2.1 deri 2.5 funksionojnë në mënyrë efektive; dhe 2.7 krijimi i dokumenteve dhe regjistrave konform madhësisë, kapacitetit dhe natyrës së ndëmarrjes ushqimore për të demonstruar zbatim efektiv të masave të cekura në nënparagrafët 2.1 deri 2.6.	reduction of identified hazards; 2.4 establishing and implementing effective monitoring procedures at points critical control; 2.5 establishing corrective actions when monitoring indicates that a critical control point is not under control; 2.6 establishing procedures, which shall be carried out regularly, to verify that the measures outlined in subparagraphs 2.1 to 2.5 are working effectively; and 2.7 establishing documents and records commensurate with the nature and size of the food establishment to demonstrate that effective application of the measures outlined in subparagraphs 2.1 to 2.6.	eliminisanja ili reduciranja identifikovanih hazarda; 2.4 postavljanje i sprovodjenje efektivnih postupaka monitoriranja na kritičnim tačkama kontrole; 2.5 izrada korektivnih radnji u slućaju da monitorisanje pokazuje da se kritična tačka nije pod kontrolom.i 2.6 izrada postupaka koje će se redovno primenjivati, radi proveravanja mera iz podstava 2.1 do 2.5 funksioniraju na efektan naćin; i 2.7 izrada dokumentacije i registara shodno veličine, kapaciteta i prirode prehrambenog preduzeća, radi demonstriranja efektivne primene mera naglašene u podstav 2.1 do 2.6.
3 Në rast se kemi ndryshime në produkte, proces, apo fazë të procesit, operatorët e biznesit me ushqim do të rishikojnë procedurën dhe do të bëjnë ndryshimet e nevojshme në të.	3. When any modification is made in the product, process or any step, food establishments shall review the procedure and make the necessary, changes to it.	3. U slučaju promena na proizvode, procesu ili fazu procesa – operatori biznesa sa hranom razmatrat će procedure i vrši će potrebne promene.
4. Paragrafi 1 do të zbatohet vetëm për	4. Pragraph 1 shall apply only to food	4. Stav 1 će se primenjivati samo za one

operatorët e biznesit me ushqim të cilët kryejnë cilën do fazë të prodhimit, procesimit apo distribuimit të ushqimit, pas prodhimit primar dhe atyre veprimeve përcjellëse në listën e Aneksit I te kesaj Rregullore.	establishments carrying out any stage of production, processing and distribution of food after primary production and those associated operations listed in Annex 1.	subjekte kojie se bave hranom koji vrše bilo koju fazu proizvodnje, prerade ili distribucije hrane nakon primarne proizvodnje i propratnih radnji sa liste Aneksa I.
5. Operatorët e biznesit me ushqim do të:	5. Food business operators shall:	5. Operatori biznesa sa hranom će:
5.1 sigurojnë për autoritetin kompetent dëshmitë e plotësimit të kërkesave nga paragrafi 1 siç kërkohet nga ajo, duke marrë parasysh natyrën dhe madhësinë e biznesit të ushqimit;	5.1 provide the competent authority with evidence of their compliance with paragraph 1 in the manner that the competent authority requires, taking in to account of nature and size of the food business	51 obezbediti za nadlezni autoritet dokaze o ispunjavanju zahteva iz stava 1- onako kako se zahteva od nje uzimajući u obzir prirodu i velicinu biznesa sa hranom;
5.2 sigurojnë që secili dokument që përshkruan procedurat e hartuara në pajtim me këtë nen janë të përditësuara dhe plotësuara në çdo kohë;	5.2 ensure that any documents describing the procedure developed in accordance with this article are up-to date at all times;	5.2 obezbede da svaki dokumenat koji opisuje izradjene postupke u skladu sa ovim članom su na svaka doba ažurnirane i popunjene.
5.3 ruajnë dokumentacionin për një periudhë të caktuar ne perputhje me legjislacionin ne fuqi.	5.3 retain any other documents and records for an appropriate period according to legjislation in force.	5.3 očuvaju dokumentaciju za odredjeni period u skladu sa zakonodavstvom na anazi.
Neni 7 **Kontrollat zyrtare, regjistrimi dhe aprovimi**	**Article 7** **Official controls, registration and Approval**	**Član 7** **Službene kontrole, registracija i odobravajanje**
1. Operatorët e biznesit me ushqim duhet të bashkëpunojnë me autoritetin kompetent në	1. Food business operators shall cooperate with the competent authority in accordance	1. Operatori biznesa sa hranom sardjivat će sa

pajtim me legjislacionin e Republikës së Kosovës.	with legislation of the Republic of Kosovo.	nadleznim organom u skladu sa zakonodavstvom Republike Kosova.
2. Operatorët e biznesit me ushqim të cilët kryejnë ndonjë fazë të prodhimit, procesimit apo distribuimit të ushqimit me prejardhje shtazore do të aprovohen nga autoriteti kompetent.	2. Food business operators that carries out any of the stages of production, processing and distribution of food of animal origin shall be approved by the competent authority ,	2. Operatori biznesa sa hranom koji vrše bilo koju fazu proizvodnje, prerade ili distribucije hrane životinjskog porekla odobravat ce od nadležnog organa,
3. Operatorët tjerë të biznesit me ushqim me të gjitha njësitë e tyre do të regjistrohen nga autoriteti kompetent.	3.Whereas other food business operators shall be registered by the competent authority	3. Ostali operatori biznesa sa hranom sa svim svojim jedinicama registrovat ce se od nadležnog organa.
4. Operatorët e biznesit me ushqim do të sigurojnë që autoriteti kompetent gjithmonë ka informata të rregullta mbi lokalet, përfshirë njoftimin e çdo ndryshimi të rëndësishëm në aktivitetet e tyre dhe mbylljen eventuale të lokalit ekzistues.	4. Food business operators shall also ensure that the competent authority always has up-to -date the information on food business operators by notifying any significant change in activities and any closure of an existing establishment.	4. Operatori biznesa sa hranom će se obezbediti da nadležni argan stalno ima redovne informacije o lokalima, uključujući i informacije o svakoj bitnoj promeni aktivnosti prehrambenih preduzeća, i o eventualnom zatvaranju postojećeg lokala.
5. Autoriteti Kompetent me akt nënligjor do t'i përcaktojë kriteret e regjistrimit dhe aprovimit të operatorëve të biznesit me ushqim.	5.The competent authority pursuant to legal documents shall set out criteria for registration and approval of food business operators	5. Nadležni organ sa posebnim zakonskim aktom, utvrdiće kriterijume za registraciju i odobravanje subjekata koji se bave hranom.
6. Operatorët e biznesit me ushqim me prejardhje shtazore do të aprovohen nga autoriteti kompetent, pas plotësimit të kritereve dhe se paku nje vizite ne vendin e operatorit te biznesit nga autoriteti kompetent	6. Food business operators are to ensure that they are approved by competent authority , after at least one site visit, if the approval has been required	6. Subjekti koji se bave hranom životinjskog porekla se odobravaju od nadležnog organa nakon ispunjavanaja uslova i nakon najmanje jedne posete mesta i objekta.

KREU III UDHËZUESIT PËR PRAKTIKË TË MIRË **Neni 8** **Hartimi, shpërndarja dhe përdorimi i udhëzuesëve**	CHAPTER III GUIDES TO GOOD PRACTICE **Article 8** **Development, dissemination and use of guides**	POGLAVLJE III UPUTNICI O DOBROJ PRAKSI **Član 8** **Izrada, raspodela i upotrebljavanje uputnika**
1. Autoriteti kompetent do të inicojë hartimin e udhëzuesëve nacional për praktikë të mirë higjienike dhe për aplikimin e principeve HACCP në pajtim me kete Nen të kësaj rregullorje. 2.Autoriteti kompetent do të organizojë shpërndarjen dhe aplikimin e udhëzuesëve nacional dhe do të inkurajojë aplikimin e tyre. Sidoqoftë, operatorët e biznesit me ushqim mund t'i përdorin udhëzuesit në baza vullnetare. **Neni 9** **Udhëzuesit** 1. Autoriteti kompetent harton udhëzuesit për praktikë të mirë, dhe do ua shpërndajnë të gjitha sektoreve të bizneseve të ushqimit. 1.1. në konsultim me përfaqësuesit e	1. The competent authority shall initiate the development of national guides to good practice for hygiene and for the application of HACCP principles in accordance with this article of this regulation. 2. The dessimination and application of national guides are to be carried out by the competent authority. Nevertheless, food business operators may use these guides on a voluntary basis. **Article 9** **Guides** 1. When guides to good practice are developed, by the competent authority they shall be developed and disseminated to all sectors of food business operators**.** 1.1. in consultation with	1. Nadležni organ, inicira će izradu nacionalnih uputnika (priručnika) o dobroj higijenskoj praksi i primenu principa HACCP u skladu sa ovim članom ovog pravilnika. 2. Nadležni organ će organizovati raspodelu i primenu nacionalnih uputnika i podržat će njihovu primenu. Subjekti koji se bave hranom mugu upotrebljavati uputnike na dobrovoljnoj osnovi. **Član 9** **Uputnici** 1.Nadležni organ izradiće uputnike o dobroj praksi i raspodelit će svim sektorima biznesima hrane: 1.1. u konsultaciju sa predstavnicima

palëve, interesat e të cilëve mund të cenohen në mënyrë substanciale, siç janë autoritetet ndërlidhëse kompetente dhe grupet e konsumatorëve; 1.2 duke pasë parasysh kodet relevante të praktikës së *Codex Alimentarius*; dhe 1.3 kur kanë të bëjnë me prodhimin primar dhe ato veprime të cekura në Aneksin I, duke marrë parasysh rekomandimet e cekura në Pjesën B të Aneksit I. 2. Autoriteti kompetent do të vlerësojë udhëzuesit, në mënyrë që të sigurohet se: 2.1 ato janë hartuar në pajtim me paragrafin1; 2.2.përmbajtjet e tyre janë të zbatueshme për sektorët që ato i referohen; dhe 2.3 janë të përshtatshëm si udhëzues dhe janë në përputhje me nenet 4, 5 dhe 6 të kësaj rregullorje në sektorët dhe operatorët e biznesit me ushqim	representatives of parties whose interests may be substantially affected, such as competent authorities, and consumers groups; 1.2 having regard to relevant codes of practice of the *Codex Alimentarius*; *and* 1.3 when they concern primary production and those associated operations, listed in Annex I, having regard to recommendations set out in a Part B of Annex I. 2. The competent authority shall assesi guides in order to ensure that: 2.1 they have been developed in accordance with paragraph 1; 2.2 their contents are practible for the sectors to which they refer, and 2.3 they are suitable as guides to compliance with Articles 4, 5 and 6 of this regulation in sectors and food business operators, covered	stranaka, čiji interesi mogu se bitno ugrožavati, kao što su povezani nadležni organi i grupe potrošaća; 1.2 imajući u obzir relevantna pravila prakse *Codex Alimentariusa; i* 1.3 kada se tiće primarne proizvodnje i aktivnostima pomenutim u Aneksa I, uzimajući u obzir preporuke koje su navedene u Deo B Aneksa I. 2. Nadležni organ će vrednovati nacionalne uputnike kako bi se obezbedilo da: 2.1 suone izradjene u skladu sa satavom 1; 2.2 njihovi sadžaji su primenljivi za sektore kojima su namenjeni; i 2.3 uputnici su povoljni i u skladu sa članom 4, 5 i 6 ovog pravilnika u sektorima i subjekata koji se bave hranom koje pokriva uptnik.

të cilët i mbulon udhëzuesi. **KREU IV IMPORTET DHE** **EKSPORTET Neni 10** **Importet** Sa i përket higjienës së ushqimit të importuar, kërkesat relevante nga neni 13 të Ligjit Nr.03/L-016 për Ushqimin do të përfshijë kërkesat e parashtruara në nenet 4 deri 7 të kësaj rregullore. **Neni 11** **Eksportet** Sa i përket higjienës së ushqimit të eksportuar apo ri-eksportuar, kërkesat relevante nga neni 14 i Ligjit Nr.03/L-016 për Ushqimin do të përfshijnë kërkesat e parashtruara në nenet 4 deri 7 të kësaj rregullore.	**CHAPTER IV IMPORTS** **AND EXPORTS** **Article 10** **Imports** As regrads the hygiene of imported foods, relevant requirements of Article 13 of the Food Law No.03/L-016 shall inmclude requirements laid down in article 4 to 7 of this regulation. **Article 11** **Exports** As regards to the exported or re-exported food, the relevant requirements of Article 14 of the Food Law No.03/L-016 shall include the requirements laid down in article 4 to 7 of this regulation.	**POGLAVLJE IV** **UVOZI I IZVOZI** **Član 10** **Uvozi** Što se tiće higijene uvezane hrane, relevantnti zahtevi iz člana 13 Zakona Br.03/L-016 o Hrani obuhatit će zahteve koje su utvrdjene članom 4 do 7 ovog pravilnika. **Član 11** **Izvozi** Što se tiće higijene izvozene ili ponovno izvozene hrane relevantnti zahtevi iz člana 14 Zakona Br.03/L-016 o Hrani obuhatit će zahteve koje su utvrdjenve članom 4 do 7 ovog pravilnika.

KREU V DISPOZITAT PËRFUNDIMTARE	CHAPTER V FINAL PROVISIONS	POGLAVLJE V ZAVRŠNE ODREDBE
Neni 12 **Dispozitat kalimtare**	**Article 12** **Transitional provisions**	**Član 12** **Prelazne odredbe**
1. Rregullat e parapara te Neni 2.3 të kësaj Rregullore duhet të miratohen 12 muaj pas hyres në fuqi të kësaj Rregullore.	1. Rules laid down in Article 2.3 of this Regulaion must be approved 12 months after entry into force of this Regulation	1. Pravila utvrdjene članom 2.3. ovog Pravilnika treba da se usvoje 12 meseci nakon stupanja na snazi ovog Pravilnika.
2. Kriteret e parapara në Nenin 5.1, 5.2 dhe 6. të kësaj Rregullore duhet të përmbushën brenda 2 vite pas hyrjes në fuqi te kësaj Rregullore.	2. The criteria laid down in Article 5.1,5.2 and 6 of this Regulation shall be fulfilled within 2 years after entry into force of this Regulation .	2. Kriteriji predvodjeni članom 5.1,5.2 i 6 ovog Pravilnika trebe da se ispunjavaju utoku 2 godine nakon stupanje na smagu ovog Pravilnika.
3. Aprovimi i operatoreve të biznesit me ushqim sipas Nenit 7.2 të kësaj Rregullore duhet të përmbushen brenda 6 muajve pas hyrjes në fuqi të kësaj Rregullore.	3. The approval of the fond business operators nder rticle 7.2 of this Regulation shall be completed within 6 months after entry into force of this Regulation .	3. Odobrenje operatora biznesa sa hranom prema članu 7.2. ovog Pravilnika treba da se ispunjavaju utoku 6 meseci nakon stupanje na smagu ovog Pracvilnika.
4. Akti nënligjor i parapara në Nenin 7.5 të kësaj Rregullore duhet të miratohet brenda 6 muajve pas hyrjes në fuqi të kësaj Rregullore.	4. The by-law dokument laid down in Article 7.5 of this Regulation shall be approved within 6 months after entry into force of this Regulation .	4. Podzakonski akt predvidjen članom 7.5. ovog Pravilnika treba da se usvoji u toku 6 meseci nakon stupanje na smagu ovog Pravilnika.
5. Udhezuesit e parapar në Nenet 8 dhe 9 të kësaj Rregullore duhet të miratohet brenda 12 muajve pas hyrjes në fuqi të kësaj Rregulloreje.	5. The guidelines laid down in Articles 8 and 9 of this Regulation shall be approved within 12 months after entry into force of this Regulation.	5. Upitnici predvidjenih u članu 8 i 9 ovog Pravilnika treba da se usvoje u toku 12 meseci nakon stupanje na smagu ovog Pravilnika.
6. Autoriteti Kompetent mund të nxjerr akte të veçanta për zbatimin e kësaj Rregullore.	6.For the implementation of this Regulation ,the kompetent authority shall issue the specifik by-law documents.	6. Nadležni organ može da donori posebne akte za sprovodjenje ovog Pravilnika.

Neni 13	**Article 13**	**Član 13**
Pjesë përbërse e kësaj rregulloreje janë anekset I dhe II.	The content part of this Regulation Are Annexes I and II	Sastavni deo ovog Pravilnika su Aneksi I i II
Neni 14 **Shfuqizimi**	**Article 14** **Repealing**	**Član 14** **Satavljanje van snage**
Te gjitha dispozitat e legjislacionit sekondar që nuk janë në kundërshtim me këtë Rregullore do të zbatohen deri në hyrjen në fuqi të kësaj rregulloreje.	Until entry into force of this Regulation ,all provisions of the secondary legislation which are not in contradiction with this Regulation shall be applied .	Sve odredbe podzakonskih akata koje nisu u suprotrnosti sa hovim Pravilnikom primenjivaće se do stupanje na smagu ovog Pravilnika.
Neni 15 **Hyrja ne fuqi**	**Article 15** **Entry into force**	**Član 15** **Stupanje na smagu**
Kjo rregullore hyn në fuqi 15 ditë pas nënshkrimit nga Kryeministri i Republikës së Kosovës.	This Regulation enters into force 15 days after signature by the Primeminster of the Republic of Kosovo.	Ovaj Pravilnik supa na smagu 15 dana od potpisivanju od strane Premijera Republike Kosova.
Hashim Thaçi ___________________ Kryeministër i Republikës së Kosovës 30.09. 2011	Hashim Thaçi __________________ Prime Minister of the Republic of Kosovo 30.09. 2011	Hashim Thaçi ___________________ Premijer Republike Kosova 30.09.2011

ANEKSI I **PRODHIMI PRIMAR** **PJESA A** **Dispozitat e përgjithshme të higjienës për prodhim primar dhe veprimet përcjellëse** **I. Fushëveprimi** 1.Dispozitat e këtij aneksi do të zbatohen për prodhimet primare dhe veprimet përcjellëse në vijim: 1.1. transporti, deponimi dhe manipulimi me prodhimet primare në vendin e prodhimit, me kusht që mos t'a ndryshojnë substancialisht natyrën e tyre; 1.2. transport të kafshëve të gjalla, në raste ku është e nevojshme të arrihenobjektivat e kësaj rregullore, dhe 1.3. në rast të prodhimeve primare me origjinë bimore, produkteve të peshkut dhe kafshëve të egra, natyra e së cilave nuk është ndryshuar substancialisht gjatë transportit nga vendi i prodhimit deri në ndërmarrje-	**ANNEX I PRIMARY** **PRODUCTION PART A** **Geeneral hygiene provisions for primary production and associated operations** **I. Scope** 1.Provisions of this Annex shall be applied to primary production and following associated operations: 1.1. the transport, storage and handling of primary products at the place of production, provided that this does not substantially alter their nature; 1.2. the transport of live animals, where this is necessary to achieve theobjectives of this regulation ,and 1.3. in case of the primary products of plant origin, fishery products and wild game, the nature of which has not been substantially altered during the transport from the place of production to an establishment –shop.	**ANEKS I PRIMARNA** **PROIZVODNJA DEO A** **Opšte odredbe higijene o primarnoj proizvodnji i prateće aktivnosti** **I. Delpkrug** 1.Odredbe ovog aneksa će se primeniti za primarnu proizvodnju i prateće aktivnosti: 1.1.prevoz, skladištenje i anipuliranje sa primarnim proizvodima na mestu proizvodnje, pod uslovom da bitno ne promene njihovu prirodu; 1.2. prevoz živih životinja kada je potrebno postizati ciljeve ovog pravilnika; i 1.3.u slučaju primarnih proizvoda biljnog porekla, ribljih proizvoda i divljih životinja, priroda kojih nije bitno promenjena tokom prevoza sa mesta proizvodnje do preduzeća-prodavnice.

dyqan.		
II. Dispozitat e higjienës	**II. Hygiene provisions**	**II. Odredbe higijene**
1. Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurohen se prodhimet primare janë të mbrojtura nga kontaminimi, duke pasur parasysh çfarëdo procesimi të cilit do t'i nënshtrohet.	1. Food business operators are to ensure thjat primary products are protected against contamination, having regarded any processing which primary products shall undergo.	1. Operatori biznesa sa hranom treba se obezbediti da su primarni proizvodi zaštićeni od kontaminacije, imajući u obzir bilo koju preradu će da podlegnu.
2. Pavarësisht nga detyra e përgjithshme e parashtruar në paragrafin 1 operatorët e biznesit me ushqim, duhet t'i përmbushin dispozitat e legjislacionit të Republikës së Kosovës që kanë lidhje me kontrollin e hazardeve në prodhim primar dhe veprimet përcjellëse, përfshirë:	2. Notwithstanding from general duty laid down in paragraph 1 ,food business operators are to comply with appropriate provisions of the legislation of the Republic of Kosovo ,relating to the control of hazards in primary production and associated operations ,including:	2. Nezavisno od opštih obaveza iz stava 1, operatori biznesa sa hranom treba da ispunjavaju potrene nacionalne zakonske odredbe koje su vezane sa kontrolom hazarda u primarnoj proizvodnji i prateće aktivnost, obuhvatajući:
2.1. masat për t'a kontrolluar kontaminimin që rrjedh nga ajri, toka, uji, ushqimi i kafshëve, fertilizatorët, produktet mjekësore veterinare, produktet për mbrojtjen e bimëve, biocideve si dhe deponimit, përdorimit dhe hedhjes së mbeturinave, dhe	2.1. measures to control contamination arising from the air,,soil,water ,feed ,fertilizers ,veterinary medicinal products ,plant protection products and biocides ,and the storage ,handling and disposal of waste, and	2.1. mere za kontrolisanje kontaminacije koja teće iz vazduha, zemlje, vode, stočne hrane, veštačkih djubriva, medicinskih veterinarskih proizvoda, proizvoda za zaštitu bilja, biocidima kao i skladištenju, upotrebe i bacanja smeča, i
2.2. masat që kanë lidhje me shëndetin dhe mirëqenien e kafshëve si dhe shëndetin e bimëve që ndikojnë në shëndetin e njerëzëve, duke	2.2. measures relating to animal health and welfare, and plant health that have implication for human health, including programmes for monitoring	2.2. mere životinja koje imaju veze sa zdravljem i dobrobit i zdravljem biljaka, koje utiču na zdravlje ljudi, obuhvatajući programe

përfshirë programet e monitorimit dhe kontrollin e zoonozave dhe agjentëve zoonotik.	and control of zoonoses and zoonotic agents.	monitorisanja i kontrolu zoonoza i zoonotićnih agenata.
3. Operatorët e biznesit me ushqim që mbajnë apo gjuajnë kafshë ose prodhojnë prodhime primare me origjinë shtazore duhet të marrin masa adekuate, të përshtatshme:	3. Food business operators, rearing, harvesting or hunting animals, or producing primary products of animal origin are to take adequate measures, as appropriate:	3. Operatori biznesa sa hranom koje drže ili love životinje ili proizvode primarne proizvode životinjskog porekla, terba da preduzmaju povoljne, adekvatne mere:
3.1. të mbajnë të pastra hapësirat që përdoren në lidhje me prodhim primar dhe veprimet përcjellëse, duke përfshirë hapësirat për deponim dhe përdorim të ushqimit të kafshëve, aty ku është e nevojshme pas pastrimit të dezinfektohen në mënyrën e duhur,	3.1.to keep any facilities used in connection with primary production and associated operations, including facilities used to store and handle feed, clean and where necessary after cleaning to disinfect them in an appropriate manner;	3.1. prostorije koja se upotrbljavajuza primarnu proizvodnju i prateće aktivnosti, i prostorije za uskladištenje i upotrebu stočne hrane održe ćiste a gde je potrebno dezinfektirati na potreban naćin;
3.2. paisjet, kontejnerët, arkat, makinat dhe anijet të mbahen të pastra, dhe aty ku është e nevojshme mënyrë të duhur;	3.2. to keep clean and where necessary after cleaning ,to disinfect ,in an appropriate manner ,equipment, vessels;	3.2. uredjaji, kontejneri, kase, mašine i brodovi održe ćiste i gde je potrebno nakon oćišsćenja dezinfektirati na
3.3. të sigurohet pastërtia e kafshëve që shkojnë në therrtore dhe e kafshëve të prodhimit;	3.3. to ensure a cleanliness of animals going to slaughter and, where necessary production animals;	3.3. da se obezbedi ćistoća životinja koja idu na klanici i životinja za proizvodnju;
3.4. për parandalimin e kontaminimit të përdoret ujë i pijshem, ose ujë i pastër.	3.4. to use potable water, or clean water, whenever necessary to prevent contamination.	3.4. radi sprečavanja kontaminacije, upotrebiti pitku ili čistu vodu.
3.5. të sigurohet se personeli që manipulon me ushqim është në shëndet të mirë dhe i është nënshtruar	3.5. to ensure that staff handling foodstuffs are in good health and	3.5. da se obezbeidi da osoblje koje se bavi hranom je u dobrom

trajnimit për reziqet e shëndetit; 3.6. për aq sa të jetë e mundur të parandalohet prezenca e kafshëve dhe e brejtesëve që shkaktojnë kontaminimin; 3.7.për parandalimin e kontaminimit të bëhet deponimi dhe menaxhimi i mbeturinave dhe substancave hazarde; 3.8.të parandalohet paraqitja dhe përhapja e sëmundjeve ngjitëse që barten te njerëzit nëpërmjet ushqimit, përfshirë këtu edhe marrjen e masave paraprake me rastin e hyrjes së kafshëve të reja dhe raportimin tek autoriteti kompetent të rasteve të dyshimta të sëmundjeve të tilla; 3.9. të merren parasysh rezultatet e analizave relevante në mostrat e marrura nga kafshët ose mostrat e tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve, dhe 3.10. aditivët e ushqimit të kafshëve dhe produktet mjekësore veterinare të përdoren në mënyrë korrekte, siç kërkohet me legjislacionin përkatës. 4. Operatorët e biznesit me ushqim që	undergo training on health risks; 3.6. as far as possible to prevent animals and pests from causing contamination; 3.7. to store and handle waste and hazardous substances so as to prevent contamination; 3.8. to prevent the introduction and spread of contagious disease transmissible to humans through food including by taking precautionary measures when introducing new animals and reporting suspected outbreaks of such diseasae to the competent authority ; 3.9. to take in to account the results of any relevant analyses carried out on samples taken from animals or other samples that have importance to human health ,and 3.10. to use feed additives and veterinary medicinal products correctly,as required by legislation in force. 4. Food business operators producing or	zdravlju i da je podležen obuci o rizicima zdravlja; 3.6. sprećavati koliko je moguće prisutnost životinja i glodara koji prozrokuju kontaminaciju; 3.7. radi sprećavanja kontaminacije izvršiti uskladištenje i menadžiranje ostataka i hazardnih substanci; 3.8. sprečavati pojavu i proširenje zaraznih bolesti koja se hranom prenese kod ljudi, obuhvativši i preduzimanje prethodnih mera prilikom ulaska novih (mladih) životinja i zveštavanje kod nadleznog autoriteta osumljene takve bolesti; 3.9.uzimati u obzir rezultate relevantnih analiza na uzorke preuzetim od životinja ili ostale uzorke od važnosti za ljudsko zdravlje; i 3.10.aditive stočne hrane i medicinske veterinarske proizvode upotrebiti na korektan način kako se zahteva dotičnim zakonodavstvom. 4.Operatori biznesa sa hranom koje proizvode

prodhojnë apo korrin prodhime bimore duhet t'i marrin masat adekuate, të përshtatshme: 4.1. të mbahen të pastra dhe pas pastrimit, të dezinfektohen në mënyrë të duhur, hapësirat, pajisjet, kontejnerët, arkat, makinat dhe anijet; 4.2. të sigurohet, prodhim, transport dhe deponim higjienik dhe pastërti e prodhimeve bimore; 4.3. për parandalim të kontaminimit, të përdoret ujë i pijshëm ose ujë i pastër; 4.4. të sigurohet se personeli që manipulon me ushqim është në shëndet të mirë dhe i është nënshtruar trajnimit për reziqet e shëndetit; 4.5. për aq sa të jetë e mundur, të parandalohet që kafshët dhe insektet të mos e shkaktojnë kontaminimin; 4.6. të deponohen dhe menaxhohen mbeturinat dhe substancat hazarde në mënyrë që të parandalohet kontaminimi; 4.7. të merren parasysh rezultatet e analizave relevante, të bëra në mostrat e marrura nga bimët apo	harvesting plant products are to take adequate measures, as appropriate: 4.1. to keep clean and ,where necessary, after cle aaning ,to disinfect ,in appropriate manner ,facilities ,equipment ,containers, crates ,vehicles and vessels; 4.2. where necessary, to ensure hygienic production, transport and storage conditions for, and cleanliness of plant products; 4.3. to prevent contamination, to be used potable water or clean water, 4.4. to ensure that staff handling foodstuffs are in a good health and undergo training on health risks; 4.5. as far as possible to prevent animals and pests from causing contamination; 4.6. to store and handle waste and hazardous substances so as to prevent contamination; 4.7. to take account the results of any relevant analyses carried out on samples taken from plants or other	ili sakpljaju biljne proizvode treba da preduzimaju adekvatne mere: 4.1. prostorije, uredjaji, kontejneri, kase, mašine i brodove održati ćiste i nakon ćišćenja dezinfektirati na potreban naćin; 4.2. obezbediti higijenski proizvod, prevoz, skladištenje i ćistoću biljnih proizvoda; 4.3. za sprećavanje kontaminacije upotrebiti pitku ili ćistu vodu, 4.4. da se obezbeidi da osoblje koje se bavi hranom je u dobrom zdravlju i da je podležen obuci o rizicima zdravlja; 4.5. sprečavati koliko je moguće kontaminaciju od životinja i štetnika; 4.6. radi sprečavanja kontaminacije, izvršiti uskladištenje i menadžiranje ostataka i hazardnih substanci; 4.7. uzimati u obzir rezultate relevantnih analiza na uzorke preuzetim od bilja ili

mostrat e tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve, dhe 4.8. të përdoren prodhimet për mbrojtjen e bimëve dhe biocidet në legjislacionin përkatës. 5. Operatorët e biznesit me ushqim duhet të ndërmarrin veprime të duhura përmirësuese sapo të informohen për probleme të identifikuara gjatë kontrollave zyrtare. **III. Mbajtja e regjistrave** 1. Operatorët e biznesit me ushqim duhet të mbajnë dhe ruajnë regjistra që kanë lidhje me masat e ndërmarra për kontroll të hazardeve në mënyrë të duhur dhe për një periudhë të duhur, në përputhje me natyrën dhe kapacitetin e tyre. 2. Operatorët e biznesit me ushqim duhet t'i vëjnë informatat relevante të përmbajtura në këta regjistra në dispozicion të autoritetit kompetent. 3. Operatorët e biznesit me ushqim që rrisin kafshë apo prodhojnë prodhime primare me origjinë shtazore, duhet në mënyrë të	samples that have importance to human health ,and 4.8. to use plant protection products and biocides, correctly, as requyired 5. Food business operators are to take appropriate remedial action when informed of problems identified during official controls. **III. Record keeping** 1. Food business operators are to keep and retain records relating to measures put in place to control hazards in an appropriatye manner and for an appropriate period, commensurate with nature and size of food establishment. 2. Food business operators are to make relevant information contained in these records available to the competent authority. 3. Food business operators , rearing animals or producing primary products of animal origin are, in particular, to keep rercords on:	ostale uzorke od važnosti za ljudsko zdravlje; i 4.8. upotrebiti na korektan način proizvode i biocide za zaštitu bilja zakonodavstvom. 5. Prehrambene preduzeće treba da preduzmu potrebne popravne radnje ćim budu informisani o problemima, identifikovanim tokom službene kontrole. **III.Držanje registara** 1. Operatori biznesa sa hranom, treba da vode i sačuvaju registre vezano sa merama koje su preuzete za kontrolu havarda na pravilan načain i za odredjeni period u skladu sa prirodom i njihovim kapacitetima. 2.Operatori biznesa sa hranom ove relevantne informacije sadržane u ovim registrima treba stavljati na raspolaganje nadleznom autoritetu. 3. Operatori biznesa sa hranom koja raste životinje ili proizvode primarne proizvode životinjskog porekla, terba na poseban način

veçantë, të mbajnë regjistra mbi: 3.1. natyrën dhe origjinën e ushqimit të kafshëve me të cilin janë ushqyer kafshët; 3.2.produktet mjekësore veterinare apo trajtimet e bëra kafshëve, datat e dhënies dhe periudhat e tërheqjes nga organizmi; 3.3. paraqitjen e sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e produkteve me origjinë shtazore, 3.4. rezultatet e çdo analize të bërë në mostrat e marrura nga kafshët apo mostrat tjera, të marrura për qëllime të diagnostifikimit e që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzëve, dhe 3.5. çfarëdo raporti relevant mbi verifikimet e bëra në kafshë apo në prodhime me origjinë shtazore.	3.1. the nature and origin of feed, fed to the animals; 3.2. veterinary medicinal products or other treatment administered to the animals, dates of administration and withdrawal period; 3.3. the ocurrence of disease that may affect the safety of products of animal origin, 3.4. the results of any analyses carried out in samples taken from animals or other samples taken for diagnosis purposes that have importance for human halth, and 3.5. any relevant reports on checks carried out on animals or products of animal origin.	održati registre o: 3.1. prirodu i poreklu stočne hrane, kojom su one nahranjene; 3.2. medicinskim veterinaeskim proizvodima ili tretiranja izvršene životinjama, datum davanja i periode povlačenja; 3.3. prijavljivanju bolesti koje mugu uticati na sigurnost proizvoda životinjskog porekla; 3.4. rezultate svake analize izvršene na uzorke preuzetim od životinja ili ostale uzorke preuzetim radi diagnostificiranja a koje su važne za zdravlje ljudi; i 3.5. bilo koji relevantni izveštaj o izvršenim verifikacijama na životinje ili na proizvode životinjskog porekla.
4. Operatorët e biznesit me ushqim, që prodhojnë apo korrin prodhime bimore duhet, në veçanti, të mbajnë regjistra mbi: 4.1. çdo përdorim të prodhimeve për mbrojtje të bimëve dhe biocideve; 4.2. çdo paraqitje të pesteve apo	4. Food business operators , producing or harvesting plant products, are in particular, to keep records on: 4.1. any use of plant protection products and biocides; 4.2. any occurrence of pests or disease	4. Operatori biznesa sa hranom, koji proizvode ili sakupljaju biljne proizvode treba da drže registre o: 4.1. svakoj upotrebi proizvoda za zaštitu bilja i biocidima; 4.2. svakoj pojavi štetnih životinja ili

sëmundjeve që mund të ndikojnë në sigurinë e produkteve me origjinë bimore,dhe 4.3. rezultatet e çdo analize relevante të bërë në mostrat e marra nga bimët apo mostrat tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njeriut.	that may affect the safety of products of plant origin, and 4.3. the results of any relevant analyses, carried out on samples taken from plants or other samples that have importance to human health.	bolesti koja mogu da utiču na sigurnost proizvoda biljnog porekla; i 4.3. rezultatima svake relevantne analize izvršene na uzorke, preuzetim od biljaka ili ostale uzorke koje su važne za ljudsko zdravlje.
5. Operatorët e biznesit me ushqim për mbajtjen e regjistrave mund të asistohen nga personat e tjerë, siç janë veterinerët, agronomët dhe teknikët e fermave.	5. Food business operators may be assisted by other persons such as veterinarians, agronoimists and farm technicians, with the keeping of records.	5. Operatori biznesa sa hranom za držanje registara mogu se asistirati od ostalih, kao što su veterinari, agronomi ili tehničari farmi.
PJESA B Rekomandimet për **udhëzuesit për praktikë të mirë të higjienës**	**PART B Recommandations for** **guides to good hygiene practise**	**DEO B** **Preporuke o uputnicima za dobru praksu higijene**
1. Udhëzuesit e referuar në nenin 8 dhe 9 të kësaj rregullorje do të duhej të përmbajnë udhëzime për praktikë të mirë të higjienës për kontrollin e hazardeve në prodhimin primar dhe veprimet përcjellëse.	1. Guides, referred to in articles 8 and 9 of this regulation should contain the guidance on good hygiene practise for the control of hazards in primary production and associated operations.	1.Uputnici, referisani u članu 8 i 9 ovog pravilnika trebalo bi da sadrže uputstva o dobroj praksi higijene za kontrolu hazarda u primarnoj proizvodnji i prateće aktivnosti.
2. Udhëzuesit për praktikë të mirë të higjienës do të duhej të përfshijnë informimin e duhur mbi hazardet që mund të dalin në prodhimin primar, veprimet përcjellëse dhe veprimet për kontrollë të	2. Guidance to good hygiene practise should include appropriate information on hazards that may arise in primary production and associated operations and actions to control hazard, including relevant measures set out in	2. Uputnici o dobroj praksi higijene terbalo bi da obuhvate potrebnu informaciju o hazardima koji mogu da izadju na primarnu proizvodnju i prateće aktivnosti i aktivnosti za kontrolu hazarda, obuhvativši relevantne mere

hazardeve, përfshirë masat relevante të dhëna në lëgjislacionin e Repubkikës së Kosovës.	legislation of the Republic of Kosovo.	utvrdjenim relevantnim zakonodavstvom Republike Kosova.
3. Shembujt e hazardëve të tillë dhe masat mund të përfshijnë:	3.Examples of such hazards and measures may include:	3. Takvih primeri hazarda i mere, mogu obuhvatiti:
3.1. kontrollin e rrezikut nga kontaminimi siç janë mycotoksinet, metalet e rënda dhe materiali radioaktiv;	3.1.control of risks from contamination such as mycotoxines ,heavy metals and radioactive material;	3.1. kontrolu rizika od kontaminacije, kao sto su mycotoxini, teski metali ili radioaktivni materijali;
3.2. përdorimin e ujit, mbeturinave organike dhe fertilizatorëve;	3.2. the use of water, organic waste and fertilisers;	3.2. upotrebu vode, organićnih otpadaka i djubriva;
3.3. përdorimin korrekt dhe të duhur të prodhimeve për mbrojtje të bimëve , biocideve dhe gjurmimin e tyre;	3.3. the correct and appropriate use of plant protection products and biocides and their traceability;	3.3. korektnu upotrebu proizvoda za zaštitu bilja, biocida i njihovo traganje;
3.4. përdorimin korrekt dhe të duhur të produkteve mjekësore veterinare dhe aditivët e ushqimit të kafshëve dhe gjurmimin e tyre;	3.4. the correct and appropriate use of veterinary medicinal products and feed additives and their traceability.	3.4. korektno i potrebno upotrebjavanje medicinskih veterinarskih proizvoda, aditiva stočne hrane i njihovo traganje;
3.5. pergatitjen, deponimin, përdorimin dhe gjurmimin e ushqimit të kafshëve;	3.5. the preperation, storage, use and traceability of feed;	3.5. pripremu, skladištenje, upotrebu i traganje stočne hrane;
3.6. largimin e përshtatshëm të kafshëve të ngordhura, të mbeturinave dhe shtrojave të kashtës;	3.6. the proper disposal of dead animals, waste and litter;	3.6. povoljno otklanjanje mtrvih životinja, otpadaka i slame;
3.7. masat mbrojtëse për parandalimin e hyrjes së sëmundjeve ngjitëse që barten te njerëzit	3.7. protective measures to prevent the introduction of contagious disease transmissible to humans through food	3.7. zaštitne mere za sprečavanje pojava zaraznih bolesti koja se putem hrane prenose kod ljude i

nëpërmjet ushqimit, dhe çdo obligim për njoftim të autoritetit kompetent; 3.8. procedurat, praktikat dhe metodat për t'u siguruar se ushqimi është i prodhuar, menaxhuar/përdorur, paketuar, deponuar dhe transportuar nën kushte të duhura higjienike, përfshirë pastrimin efektiv dhe kontrollin e pesteve(ndotëseve); 3.9. masat që kanë lidhje me pastërtinë e kafshëve për therrje dhe prodhim; 3.10.masat që kanë lidhje me mbajtjen e regjistrit. **ANEKSI II** **KËRKESAT E PËRGJITHSHME TË HIGJIENËS PËR TË GJITHA NDËRMARRJET USHQIMORE** **(Përveç kur zbatohet Aneksi I)** **Hyrje** Kapitujt V deri XII të këtij aneksi zbatohen në të gjitha fazat e prodhimit, procesimit dhe distribuimit të ushqimit dhe kapitujt tjerë do	and any obligation to notify the competent authority; 3.8. procedures,practise and methods to ensure that food is produced ,handled,packed ,stored and transported under appropriate hygienci conditions ,including effective cleaning and pest control; 3.9.measures relating to the cleanliness of slaughter and production animals; 3.10. Measures relating to record keeping **ANNEX II** **GENERAL HYGIENE REQUIREMENTS FOR ALL FOOD ESTABLISHMENTS** **(Except when Annex I applies)** **Introduction** Chapter V to XII this anexis applies to all stages of production, processing and distribution of food and other chapters apply	svaku obaveau za obaveštavanje nadleznog organa; 3.8. postupke, metode i prakse kako bi se osiguravalo da je hrana proizvedena, menadžirana, upotebljena, pakovano skladištena pod potrebnim uslovima higijene, obuhvatajuči efektivno ćišćenje i kontrolu štetnika- zagadjivača; 3.9. mere vezano sa ččistoćom životinja za klanje i proizvodnju; 3.10. mere vezano sa držanjem registra. **ANEKS II** **OPŠTI ZAHTEVI HIGIJENE ZA SVE PREHRAMBENE PREDUZEĆE** **(Osim kada se sprovodi Aneks I)** **Uvod** Poglavlje V do XII, ovog aneksa primenjuju se u svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije hrane a ostale poglavlje će se

të zbatohen si në vijim:	as follows:	primenijivati kako sledi:
Kreu I zbatohet për të gjitha lokalet, përveç atyre lokaleve për të cilat zbatohet kreu III;	Chapter I apply to all food premises, except premises to which Chapter III applies	Poglavlje I primenjuje se za sve lokale, osim onih lokala za koje se primenjuje Poglavlje III
Kreu II zbatohet për të gjitha hapësirat ku pregaditet ushqimi, trajtohet apo procesohet, përveç hapësirës ku konsumohet ushqimi dhe lokalet për të cilat zbatohet kreu III;	Chapter II applies to all rooms where food is prepared, treated, processed, except dinning areas and premises to which Chapter III applies.	Poglavlje II primenjuje se za sve prostorije gde se priprema hrana, tretira ili se preradjuje, osim prostora na kojim se potroši hrana i lokala za koje se primenjuje Poglavlje III.
Kreu III zbatohet në ato lokale që janë në listë në fillim të kreut.	Chapter III applies to those premises listed in the heading to the Chapter	Poglavlje III primenjuje se za onelokale koja su na listi na početku poglavlja
Kreu IV zbatohet për të gjitha llojet e transportimit.	Chapter IV applies to alkl transportation	Poglavlje IV primenjuje se za sve vrste prevoza.
KREU I **Kërkesat e përgjithshme për lokalet e ushqimit (të tjera prej atyre të specifikuara në kreun III)**	**CHAPTER I** **General requirements for food premises (other than those specified in chapter III)**	**PODGLAVLJE I** **Opšti zahtevi za lokale hrane (druge od onih specifirani u poglavlje III)**
1. Lokalet e ushqimit duhet të mbahen në kushte të mira dhe të pastra.	1. Food premises are to be kept clean and maintained in a good repair and condition.	1.Lokali hrane treba da se održaju u dobrim i čistim uslovima.
2. Planifikimi, dizajnimi, konstruktimi, vendi dhe madhësia e lokaleve të ushqimit duhet që	2. The layout, design, construction, siting and size of food premises are to:	2. planiranje, dizajniranje, konstrukcija, mesto i veličina lokala hrane treba da:
2.1. ambienti i jashtëm, sipërfaqja dhe objektet ndihmëse të ndërmarrjeve ushqimore të jenë të	2.1. the external environment, areas and associated premises shall be clean.	2.1. spoljna okolina, površina i pomočne objekte prehrambenih

pastërta. 2.2.të mundësojnë mirëmbajtje adekuate, pastrim, dezinfektim, shmangie(parandalim) apo minimizim të kontaminimit nga ajri, dhe ofrojnë hapësirë adekuate të punës që të sigurojë një nivel të duhur higjienik për të gjitha veprimet; 2.3. të jenë të atilla që të mbrojnë nga akumulimi i pluhurit, kontakti me materiale toksike, shpërndarja e copëzave(grimcave) në ushqim dhe formimi i kondenzimit dhe mykut në sipërfaqe 2.4. lejojnë-mundësojnë praktika të mira të higjienës së ushqimit dhe, në veçanti të kontrollit të brejtëseve, kontrollim ky i cili bëhet nga kompania respektivisht personi i licencuar. Dhe 2.5. sipas nevojes duhet te sigurojnë temperaturë të përshtatshme,të kontrolluar, kushte të përdorimit dhe ruajtjes së kapacitet të mjaftueshëm për mirëmbajtjen e prodhimeve ushqimore në temperaturë te domosdoshme dhe të dizajnuara që të	2.2.permit adequate maintenance, cleaning and /or disinfection, avoid or minimise contamination and provide adequate working space to allow for the hygienic performance of all operations; 2.3. be such as to protect against the accumulation of dirt ,contact with toxic materials ,the shedding of particles into food and formation of condensation or undesirable mould on surfaces; 2.4.permit –enable good hygiene practises ,including protection against contamination and ,in particular pest control and rats ,,this control shall be carried out by company respectively by licensed person ,and 2.5. where neccessary, provide suitable temperature controlled ,handling and storage conditions of sufficient capacity for maintaining foodstuffs at appropriate temperature and designed to allow those temperatures to be monitored and	preduzeća dreba da budu ćiste. 2.2. da omoguče adekvatno održavanje, ćišćenje, dezinfekciju, otklanjanje ili minimiziranje kontaminacije sa vazduha, i pruže adekvatan prostor rada kako bi se osiguravalo potrban nivo higijene za sve aktivnosti; 2.3.da su takva da zaštite od akumulacije prašina, kontakta sa toksičnim materijlima, raspodelu parčadi na hrani i formiranje kondenzacije, buđa u površini; 2.4. dozvojlavaju-omugučavaju dobre prakse higijenen hrane, posebno kontrolu glodara, kontrola koja se vrši od kompanije ili licenciranog lica. I 2.5. po potrebi treba obezbediti povoljnu kontrolisanu temperaturu, i uslove upotrebe i očuvanja dovoljnog kapaciteta radi držanja prehrambenih proizvoda na neophodne temperature i dizajnirana tako da omoguče

mundësojnë, që ato temperatura te monitorohen dhe sipas nevojes te rexhistrohen. 2.6. operatorët e biznesit me ushqim duhet të mbajnë shënime për kalibrimin e termometrave apo të kenë dëshmi për kalibrimin e së paku një termometri krahasues.	,where neccessary ,recorded. 2.6.food business operators shall keep appropriate records for calibration of thermometers or they shall have evidence about calibration of at least a comparative thermometer.	monitorisanje takvih temperatura, a po potrebi i registraciju istih. 2.6. operatori biznesa sa hranom treba da drže beleške o kalibriranju termometra ili da imaju dokaz o kalibriranju najmanje jednog uporednog termometra.
3. Duhet të jenë në dispozicion numër adekuat i lavamanëve me rrjedhje dhe të lidhur me një sistem efektiv të drenimit. Lavamanët nuk duhet të hapen në mënyrë direkte në hapësirat në të cilat përdoret ushqimi.	3. An adequate number of lavatories are to be available and connected to an effective drainage system .Lavatories are not to be open directly into rooms in which food is handled.	3.Treba imati na raspolaganje adekvatan broj lavaboa koji treba biti vezani sa efektivnim sistemom drenaže. Lavaboe ne treba direktno otvarati u prostorijama na kojima se upotrebljava hrana.
4. Një numër adekuat i lavamanëve duhet të jenë në dispozicion, të vendosur përshtatshëm dhe të përcaktuar për pastrimin e duarëve. Lavamanët për pastrimin e duarëve duhet të paisen me ujë të rrjedhshëm - të ngrohtë dhe të ftohtë, si dhe materiale higjenike për pastrim të duarëve dhe për terje. Ku është e nevojshme, hapësirat për pastrimin e ushqimit duhet të jenë të ndara prej atyre për pastrimin e duarëve.	4. An adequate number of washbasins is to be available, suitably located and designated for cleaning hands .Washbasins for cleaning hands are to be provided with hot and cold running water, materials for cleaning hands, and for hygienic drying. Where neccessary the facilities for wshing food are to be seperate from the hand washing facility.	4. Treba imati na raspolaganje adekvatan broj lavaboa, smešteni i namenjeni za pranje ruke. Lavaboe za pranje ruke treba snabdevati sa tećnom toplom i hladnom vodom, kao i sa higijenskim materialom za pranje i sušenje ruke. Po potrebi prostorije za ćišćenje hrane treba biti odvojene sa onih za pranje ruke.
5. Duhet të ketë pajisje të përshtatshme dhe të mjaftueshme të ventilimit natyral apo mekanik, të parandalohet rrjedha e ajrit në	5. There is to be suitable and sufficient means of natural or mechanical ventilation .Mechanical airflow from contaminated area	5. Treba imati povoljne i dovoljne uredjaje za prirodnu i mehanićku ventilaciju. Treba sprećiti mehanićko tećenje vazduha sa

mënyrë mekanike nga hapësirat e kontaminuara në hapësirat e pastra. Sistemet e ventilimit duhet të konstruktohen ashtu që të mundësojnë pozitë të përshtatshme për pastrim ose zëvendësim të filterëve dhe pjesëve tjera të këtij sistemi.	to a clean area is to be avoided .Ventilation systems are to be so constructed as to enable filters and ther parts requiring cleaning or replacement to be readily accessible,	kontaminiranih prostorija na ćiste prostorije. Sisteme ventilacije treba konstruktovati tako da omogućavaju povoljnu poziciju za ćišćenje ili zamenu filtera i drugih delova tog sistema,
6. Nyjet sanitare duhet të kenë ventilim adekuat natyror apo mekanik.	6. Sanitary conveniences are to have adequate natural or mechanical ventilation.	6. Sanitarni čvorovi treba imati adekvatnu prirodnu ili mehanićku ventilaciju.
7. Hapësirat e ushqimit duhet të kenë ndriçim adekuat natyral apo artificial.	7. Food premises are to have adequate natural and /or artificial lightning.	7. Prostorije hrane treba imati adekvatno prirodno ili večtacko osvetljenje.
8. Pajisjet e kullimit, largimit të ujit duhet të jenë adekuate për qëllimin për cilin dedikohen. Ato duhet të dizajnohen dhe konstruktohen në mënyrë të atillë që t'a evitojnë rrezikun nga kontaminimi. Aty ku kanalet e kullimit janë plotësisht apo pjesërisht të hapura, duhet të dizajnohen në mënyrë të atillë që të sigurojnë se uji nuk rrjedh nga hapësirat e kontaminuara në ato të pastërta e posaçërisht në hapësirat ku ushqimi mund të paraqet rrezik të lartë për konsumatorin.	8. Drainage facilities are to be adequate for the purpose intended. They are to designed and constructed to avoid the risk of contamination .where the drainage channels are fully or partially open, they are to be so designed as to ensure that waste does not flow from a contaminated area, in particular an area where foods likely to present a high risk to the final consumer.	8. Uredjaji za udaljavanje vode treba biti adekvatni sa ciljem kojem su namenjeni. One treba dizajnirati i konstruktovati na taj način da otklanjaju opasnost od kontaminacije. Otvoreni ili delimićno otvoreni kanali za otklanjanje vode treba dizjnirati na taj način da osiguravaju da voda ne teće sa kontaminiranih prostorija na ćiste prostorije, a posebno na prostorije gde hrana izgleda da predstavlja visoki stepen rizika za potrošača.
9. Ku është e nevojshme duhet të sigurohen hapësirat e veçanta për ndërrimin e ndërresave të personelit.	9. Where neccessary, adequate changing facilities for personnel are to be provided.	9. Po potrebi, za osoblje treba obezbediti posebne prostorije za promenu garderobe.
10. Mjetet për pastrim dhe dezinficientët nuk	10. Cleaning agents and disinfectants are not	10. Sredstva za ćišćenje i dezinficiente ne

duhet të ruhen në hapësirat ku përgatitet, trajtohet apo procesohet ushqimi.	to be stored in areas where food is handled.	treba čuvati u prostorije gde se upotrebljava hrana.
KREU II **Kërkesat specifike në hapësirat ku përgatiten, trajtohen apo procesohen prodhimet ushqimore (duke përjashtuar hapësirat e pushimit dhe hapësirat e specifikuara në kreun III)**	**CHAPTER II** **Specific requirements in rooms where foodstuffs are prepared, treated or processed (excluding dinning areas and those premises, specified in Chapter III)**	**POGLAVLJE II** **Specifićni zahtevi gde se pripremaju, tretiraju ili proradjuju prehrambeni proizvodi (izuzev prostorija za odmor i prostorija specificirani u poglavlje III)**
1. Në hapësirat ku pergatitet, trajtohet apo procesohet ushqimi (duke përjashtuar hapësirat e pushimit dhe hapësira të specifikuara në kreun III, por duke përfshirë hapësirat që bëjnë pjesë në mjetet e transportit) dizajni dhe planifikimi duhet të mundësojnë praktika të mira të higjienës së ushqimit, duke përfshirë mbrojtjen kundër kontaminimit në mes apo gjatë veprimeve, posaçërisht:	1. In rooms where food is prepared ,treated or processed (excluding rest areas and those premises specified in Chapter III ,but including rooms contained in means of transport) ,the design and layout are to permit good food hygiene practises ,including protection against contamination between and during the operations, in partikular:	1. U prostorije gde se priprema, tretira ili preradjuje hrana (izuzev prostorija za odmor i prostorije specificirane u poglavlje III, ali obuhvatajući prostorije na prevoznim sredstvima) dizajniranje i planiranje treba da omogučavaju dobre prakse higijene hrane, obuhvatajućii i zaštitu od kontaminacije izmedju ili tokom ovih aktivnosti, a posebno:
1.1. sipërfaqet e dyshemesë duhet të mirëmbahen në kushte të mira dhe të jenë nga materiali që pastrohet leht dhe, sipas nevojes, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të papërshkueshme, jo-absorbuese, që pastrohenleht dhe jo-toksike përveç	1.1.floor surfaces are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and, where neccessary, to disinfect. This will require the use of impervious ,non-absorbent ,washable and non – toxic materials unless food	1.1. površine poda treba održati u dobrim uslovima i treba da budu iz materijala koji se lako ośisti, a po potrebi dezinfektirati. Ovo zahteva upotrebu netoksičnih i neabsorbiranih materijala, koja se

nëse ndërmarrjet ushqimore mund të sigurojnë autoritetin kompetent se materialet e tjera që përdoren janë të përshtatshme. Sipas nevojës, dyshemetë duhet të mundësojne kullim-largim adekuat të ujit nga sipërfaqja; 1.2.sipërfaqet e mureve duhet të mirëmbahen në kushte të mira dhe të pastrohen lehtë dhe, sipas nevojes, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të papërshkueshme, jo-absorbuese, që pastrohen lehtë, jo-toksike dhe kërkon sipërfaqe të lëmuar deri në lartësi të përshtatshme për veprime, përveç nëse operatorët e biznesit me ushqim mund të sigurojnë autoritetin kompetent se materialet e tjera që përdoren janë të përshtatshme; 1.3. tavanët dhe instalimet e mbikokës duhet të konstruktohen dhe përfundohen ashtu që të parandalojnë akumulimin e pluhurit dhe të reduktojnë kondenzimin, rritjen e mykut të padëshiruar dhe shpërndarjen e copëzave(grimcave); 1.4. dritaret dhe të hapurat e tjera duhet të konstruktohen për të	establishments can satisfy the competent authority hat other materials used are appropriate .Where appropriate floors are to allow adequate surface drainage; 1.2. wall surfaces are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and where neccessary, to disinfect. This will require the use of impervious ,non-absorbent ,washable and non-toxic materials and require a smooth surface up to a height appropriate for the operations unless food business operators shall satisfy the competent authority that other materials used are appropriate; 1.3. ceillings and overhead fixtures are to be constructed and finished so as to prevent the accumulation of dirt and to reduce condensation ,the growth of undesirable mould and the shedding of particles; 1.4. windows and other openings are to be constructed to prevent the	lako oćiste, osim ukoliko prehrambene preduzeće mogu osiguravati nadlezni autoritet da ostali materijali koji se upotrbljavaju su podobni. Po potrebi, podovi treba omogučavati adekvatno udaljavanje vode iz površine; 1.2. površine zidova treba održavati pod dobrim uslovima i da lako oćiste a po potrebi dezinfektovati. Ovo zahteva upotrebu netoksičnih i neabsorbiranih matrijala, koja se lako oćiste, izahteva glatki materijal do povoljne visine za delovanje, osim ukoliko peratori biznesa sa hranom mogu osiguravati nadlezni autoritet da ostali materjali koji se upotrebljavaju su povoljni; 1.3. plafoni i nadzemljene instalacije treba konstruktovati tako da spreće akumulaciju prašine, reducirati kondenzaciju, rast eželjenog budja i raspodelu parčadi; 1.4. prozori i ostali otvori treba konstruktovati tako da sprećavaju

parandaluar akumulimin e pluhurit. Ato të cilat hapen në ambientin e jashtëm duhet, sipas nevojes, të paisen me rrjeta për mbrojtje ndaj insekteve të cilat mund të menjanohen leht për pastrim. Në hapësirat ku prodhohet ushqimi e që ekziston mundësia e kontaminimit, dritaret duhet të mbahen te mbyllura;	accumulation of dirt .Those which can be opened to tghe outside environment are ,where neccessary ,to be fitted with insect-proof screens which can be easily removed for cleaning .Where opoen windows would result in contamination ,windows are to remain closed and fixed during production;	akumulaciju prašine. Oni koji se otvaraju na spoljni ambijenat, po potrebi treba nabdevati sa mrežama radi zaštite od insekata. U prostorije na kojima se proizvede hrana, a postoji mogućnost kontaminacije, prozore treba držati zatvorene;
1.5. dyert duhet të jenë lehtë të pastrueshme dhe sipas nevojes, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e sipërfaqeve të lëmuara dhe joabsorbuese, përveç nëse operatorët e biznesit me ushqim mund të sigurojnë autoritetin kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme, dhe	1.5. doors are to be easy to clean and ,where neccessary to disinfect .This will require the use of smooth and non-absorbent surfaces ,unless food business operators shall satisfy the competent authority that ther materials used are appropriate, and	1.5. vrata da budu lako za oćišćenje i po potrebi dezinfektovati. Ovo zahteva upotrebu neabsorbiranih i glatkih površina, osim ukoliko prehrambene preduzeće mogu osiguravati nadlezni autoritet da ostali upotrebljeni materijali su povoljni; i
1.6. sipërfaqet (përfshirë sipërfaqet e pajisjeve) në hapësirat në të cilat punohet ushqimi, posaçërisht ato në kontakt me ushqimin duhet të mbahen në gjendje të mirë dhe të pastrohen lehtë dhe sipas nevojes, të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të lëmuara, që pastrohen lehtë, jo-toksike dhe rezistente ndaj korodimit, përveç nëse operatorët e biznesit me ushqim t'a	1.6. surfaces (including surfaces of equipment) in areas where foods are handled and in particular those in contact with food are to be maintained in a sound condition and be easy to clean and, where neccessary to disinfect .This will require the use of smooth, washable, corrosion resistant and non-toxic materials, unless food establishments can satisfy The kompetent authority that ther materials	1.6.površine (uključujući i površinu uredjaja) u kojima se radi hrana, posebno one u kontaktu sa hranom treba držati u dobrom stanju i da se lako oćiste, a po potrebi i dezinfektirati. Ovo zahteva upotrbu netoksičnog, glatkog i nekorodiranog materijala koji se lako oćisti, osim kada prehrambene preduzeće mogu osiguravati nadlezni autoritet da ostali upotrebljeni materijali su povpljni.

sigurojnë autoritetin kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme. 2. Sipas nevojës duhet të sigurohen hapësirat adekuate lehtësuese për pastrim, dezinfektim dhe deponim të paisjeve dhe enëve të kuzhinës me të cilat punohet. Këto hapësira duhet të konstruktohen nga materialet e rezistueshme nga korodimi, që pastrohen lehtë dhe të kenë furnizim adekuat me ujë të nxehtë të dhe ftohtë.	used are suitable. 2. Adequate facilities are to be provided, where neccessary, for the cleaning, disinfecting and storage of working utensils and equipment .These facilities are to be constructed of corrosion-resistant material, be easy to clean and have an adequate supplyof hot and cold water.	2. Po potrebi treba obezbediti adekvatne, olakšavajuće prostorije za ćišćenje,dezinfekciju i skladištenje uredjaja i posuda kojima se radi u kuhinji. Ove prostore treba konstruktovati iz materijala koji su rezistentni od korodiranja, koji se lako oćiste i da imaju adekvatno snabdevanje sa toplom i hladnom vodom.
3. Sipas nevojës duhet të hartohen rregulla adekuate për pastrimin e ushqimit. Çdo lavaman apo hapësirë e tillë e siguruar për pastrimin e ushqimit duhet të ketë furnizim adekuat të ujit të ftohtë/nxehtë të pijshëm në përputhje më kërkesat e Kreut VII dhe të mbahen pastër dhe sipas nevojes, të dezinfektohen.	3. Adequate provision is to be made, where necessary for washing fond. Every sink or other such facility provided for the washing of food is to have an adequate supply of hot and/or cold potable water consistent with the requirements of Chapter VII and be kept clean, and where necessary, disinfec	3. Po potrebi treba izraditi adekvatne pravile za ćišćenje hrane. Svaki lavabo ili takav prostor, namenjen za ćišćenje hrane treba imati adekvatno snabdevanje hladne-tople vode, pitke vode u skladu sa zahtevima poglavlja VII i da budu održani ćisto, a po potrebi i dezinfektirati.
KREU III **Kërkesat për lokale të lëvizshme dhe përkohshme siq janë tendat, shtandet/stendat e tregut, automjetet shitëse, lokalet e përdorura parësisht si shtëpi-banimi private por ku ushqimet rregullisht pregatiten për t'u vendosur në**	**CHAPTER III** **Requirements for movable and (or temporary premises (such as marquees ,market stalls ,mobile sales vehicles/, premises used primarly as a private dwelling-house but where foods are regularely prepared for placing on the**	**POGLAVLJE III** **Zahtevi za pokretne i privremene lokale kao što su šatori tržišta, prodajna vozila, lokali upotrebljeni kao privatne kuče za stonovanje ali se hrana redovno sprema radi plasiranja na tržiste i novčani**

treg dhe në automatët me monedha	market and vending machines	automati
1. Lokalet dhe automatet me monedha duhet, për aq sa të jetë e përshtatshme, të vendosen, dizanjohen, konstruktohen dhe mbahen të pastërta dhe mirëmbahen në gjendje të mirë, në mënyrë që të evitohet rreziku nga kontaminimi, posaçërisht nga kafshët dhe insektet.	1. Premises and venbding machines are, so far as is reasonable practicable, to be sited, designed, constructed and kept clean and maintained in good repair and condition as to avoid the risk of contamination ,in particular byanimals and pests.	1. Lokale i novčane atomate treba dizajinirati, konstruktirati, smestiti i održati u dobrom stanju, kako bi se moglo otkloniti opasnost od kontaminacije, a posebno od životinja i insekata.
2. Në veçanti, aty ku është e nevojshme:	2. In particular, where necessary:	2. Posebno, tu gde je potrebno:
2.1. hapësirat e përshtatshme duhet të jenë në dispozicion për t'a mbajtur higjienën adekuate personale (përfshirë hapësirat për larje dhe terje higjienike të duarëve, aranzhmanet sanitare higjienike dhe hapësirat për ndërrim të rrobave);	2.1. appropriate facilities are to be available to maintain adequate personal hygiene (including facilities for hygienic washing and drying hands, hygienic sanitary arrangements and changing facilities);	2.1. treba imati na raspolaganje povoljne prostorij radi adekvatnog održavanja lične higijene (obuhvatajući i prostore za pranje ruke, higijensko sušenje, hig ijensko sanitarne aranžmane i prostore za zamenu garderobe);
2.2. sipërfaqet në kontakt me ushqimin duhet të jenë në gjendje të mirë, që pastrohen leht dhe ku është e nevojshme edhe të dezinfektohen. Kjo kërkon përdorimin e materialeve të lëmuara, që lahen, dhe janë të rezistueshme ndaj korodimit dhe jo-toksike, përveç nëse ndërmarrjet ushqimore mund të sigurojnë	2.2. surfaces in contact with food are to be in sound condition and to be easy to clean, and where necessary to disinfect. This will require the use of smooth ,washable ,corrosion -resistant and non-toxic materials ,unless food business operators shall satisfy the competent authority that other	2.2. prostori u kontaktu sa hranom treba da su u dobrom stanju, da se lako ocíste a gde je potrebno i dezinfektirati. Ovo zahteva upotrebu netoksičnih, glatkih materijala, koja se lako oćiste i rezistentna su od korozije,osim ukoliko prehrambene preduzeće mogu

autoritetin kompetent se materialet e tjera të përdorura janë të përshtatshme; 2.3. duhet të hartohen rregulla adekuate për pastrim dhe aty ku është e nevojshme, dezinfektim të pajisjes dhe enëve të kuzhinës me të cilat punohet; 2.4. aty ku prodhimet ushqimore pastrohen si pjesë e ndërmarrjeve ushqimore, duhet të hartohen rregulla adekuate që kjo të bëhet në mënyrë higjienike; 2.5. duhet të jetë në dispozicion furnizimi adekuat i ujit të nxehtë/ftohtë të pijshëm; 2.6. duhet të jenë në dispozicion masa adekuate dhe hapësira për deponim higjienik dhe, menjanim të substancave hazarde (të rrezikshme) dhe të pangrënshme (jo-konsumuese) si dhe të mbeturinave në gjendje të lëngët apo ngurtë ; 2.7. duhet të jenë në dispozicion hapësirat adekuate dhe masat për mirëmbajtjen dhe monitorimin e temperaturës adekuate	materials used are appropriate; 2.3. adequate provision is to be made for the cleaning and, where necessary, disinfecting of working utensils and equipment; 2.4. where the foodstuffs are cleaned as part of food establishments operations, adequate provision is to be made for this to be undertaken hygienically; 2.5. an adequate supply of hot/or cold potable water is to be available; 2.6. adequate arrangements and /or facilities for the hygienic storage and disposal of of hazardous and/or inedible substances and waste (whether liquid or solid) are to be available; 2.7.adequate facilities and /or arrangements for maintaining and monitoring suitable food temperature conditions are to be available	osiguravati nadlezni autoritet da opotrebljeni materijali su povoljni; 2.3. treba izraditi adekvatne pravile o čišćenju , a tu gde je potrebno i za dezinfekciju kuhinjskih uredjaja i posudja sa kojima se radi; 2.4. tu gde se ćiste prehrambeni proizvodi kao deo prehrambenih preduzeća, treba izraditi adekvatna pravila da se ovo radi na higijenski naćin; 2.5. treba imati na raspolaganje adekvatno snabdevanje sa toplom, hladnom i pitkom vodom; 2.6. treba imati na raspolaganje adekvatne mere i prostore za higijensko skladištenje i otklanjanje hazardnih substance i proizvoda koji se nekonzumiraju kao i tećnih i inertnih otpadaka; 2.7. treba biti na raspolaganje adekvatne mere i prostore za monitoriranje adekvatne temperature.

2.8.operatorët e biznesit me ushqim duhet të mbajnë shënime per kalibrimin e termometrave apo të kenë dëshmi për kalibrimin e së paku një termometri krahasues. 2.9.prodhimet ushqimore duhet të vendosen ashtu që të evitohet rreziku nga kontaminimi derisa kjo të jetë e arsyeshme dhe e përshtatshme.	2.8.Food business operators shall keep records about calibration of the thermometers or they shall keep evidence for calibration of 2.9. Foodstuffs are to be placed as to avoid the risk of contamination as far as is reasonably practicable.	2.8. operatori biznesa sa hranom treba držati beleške o kalibraciji termometra ili da imaju dokaze o kalibraciji najmanje jednog uporedljivog termometra. 2.9. prehrambene proizvode treba smestiti tako da se otklanja rizik od ontaminacije dok to bude opravdano i povoljno.
KREU IV **Transporti**	**CHAPTER IV** **Transport**	**POGLAVLJE IV** **Transport**
1. Mjetet e transportit dhe kontejnerët e përdorur për transport të prodhimeve ushqimore duhet të mbahen të pastërta dhe të mirëmbahen në gjendje të mirë për t'i mbrojtur ato nga kontaminimi, dhe duhet aty ku është e nevojshme te dizajnohen dhe konstruktohen për të mundësuar pastrimin adekuat dhe dezinfektimin.	1. Means of transport and containers for transport of foodstuffs are to be kept clean and maintained in good repair and condition to protect foodstuffs from contamination and are, where necessary to be designed and constructed to permit adequate cleaning and disinfection.	1.Transportna sredstva i upotrebljeni kontejneri za transport prehrambenih proizvoda treba držati ćistim i održati ih u dobrom stanju radi njihove zaštite od kontaminacije, a po potrebi treba dizajnirati i konstruktovati tako da se omoguće adekvatno ćišćenje i dezinfekcija.
2. Kutitë në makina dhe kontejnerë nuk duhet të përdoren për transportim të gjërave tjera përveç prodhimeve ushqimore. me ç'rast kjo mund të rezultojë me kontaminim.	2. Receptacles in vehicles and containers are not to be used for transporting anything other than foodstuffs where this may result in contamination.	2. Sanduci u mašinama i kontejnerima ne treba upotrebiti za transport ostalih stvari, osim prehrambenih proizvoda jer se to može uzrokovati kontaminaciju.
3. Aty ku mjetet e transportit dhe kontejnerët	3. Where means of transport and containers	3. Ako transportna sredstva i kontejneri

përdoren për transportimin e gjërave të tjera e jo vetëm të atyre ushqimore, apo për transportimin e llojeve të ndryshme të prodhimeve ushqimore në të njëjtën kohë, aty duhet të bëhet ndarja efektive e prodhimeve.	are used for transporting anything in addition to foodstuffs ,or for transporting of different foodstuffs at the same time ,there is ,where necessary ,to be effective separation of products.	upotrebjlavaju se za transport ostalih stvari, a ne samo prehrambenih proizvoda ili za istovremeni transport različitih prehrambenih proizvoda, treba vršiti efektivno odvajanje proizvoda.
4. Prodhimet ushqimore në sasi të mëdha në formë likuide, granulash apo pluhuri duhet të transportohen në kutitë, kontejnerë, tankerë të destinuar për transport të prodhimeve ushqimore. Kontejnerët e tillë duhet të shënohen në mënyrë të qartë, të dukshme dhe të pashlyeshme, në një apo më shumë gjuhë zytare, për të treguar se ato janë të përdorur për transport të artikujve ushqimorë apo duhet të shënjohen: "Vetëm për prodhime ushqimore".	4. Bulk foodstuffs in liquid ,granulate, or powder form are to be transported in receptacles ,containers ,tankers reserved for the transport of foodstuffs .Such containers are to be marked in a clearly visible and indelible fashion in one or more official languages ,to show that they are used for the transport of foodstuffs ,or are to be marked "For foodstuffs only".	4. Prehrambeni proizvodi u velikoj količini u formi tećnosti, granula ili prašine treba transportovati na sanduke, kontejnere, rezervoare namenjene za transport prehrambenih proizvoda. Ti kontejneri treba obeležiti na jasan, vidljiv i neizbrisan naćin, na jednom ili više službena jezika, radi pokazivanja da su upotrebljeni za transport prehrambenih proizvoda ili treba obeležiti: " samo za prehrambene proizvode".
5. Aty ku mjetet e transportit dhe kontejnerët janë përdorur për transportim të gjërave të tjera përveç atyre ushqimore apo për transportimin e prodhimeve ushqimore, duhet të bëhet pastrimi efektiv në mes të ngarkimeve për të shmangur rrezikun nga kontaminimi.	5. Where conveyances and containers have been used for transporting anything other than foodstuffs or for transporting different foodstuffs, there is to be effective cleaning between loads to avoid risk of contamination.	5.Kada transportna sredstva i kontejneri su upotrbljeni za transport ostalih stvari, osim prehrambenih proizvoda ili za prehrambene proizvode, radi otklanjanja opasnosti od kontaminacije, treba vršiti efektivno ćišćenje izmedju tovara.
6. Prodhimet ushqimore në mjetet e transportit apo kontejnerë duhet të vendosen dhe mbrohen ashtu që të minimizohet rreziku	6. Foodstuffs in conveyiance or containers are to be so placed and protected as to minimize	6. Prehrambeni proizvodi u transportim sredstvima ili kontejnerima treba smestiti i zaštititi tako da se minimizira rizik od

nga kontaminimi.	the risk of contamination.	kontaminacije.
7. Aty ku është e nevojshme, mjetet e transportit dhe kontejnerët e përdorur për transportim të prodhimeve ushqimore duhet të jenë në gjendje për mbajtje të ushqimit në temperaturë të përshtatshme dhe të lejojnë monitorimin e këtyre temperaturave.	7. Where necessary conveyances and containers used for transporting of foodstuffs are to be capable of maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and allow those temperatures to be monitored.	7. Po potrebi prevozna sredstva i kontejneri, upotrebljeni za prevoz prehrambenih proizvoda treba da su u stanju da hranu drže u povoljnoj temperaturi, i da dozvole monitorisanje ovih temperatura.
8. Operatorët e biznesit me ushqim duhet të mbajnë shënime per kalibrimin e termometrave apo të kenë dëshmi per kalibrimin e së paku një termometri krahasues.	8. Food business operators shall keep records for calibration of thermometers or evidence shall be available for calibration of at least one comparative thermometer.	8. Operatori biznesa sa hranom treba da drže beleške o kalibrisanju termometra ili da imaju dokaz o kalibrisanju najmanje jednog komparativnog termometra.
KREU V	**CHAPTER V**	**POGLAVLJE V**
Kriteret për paisje	**Equipment requirements**	**Zahtevi za uredjaje**
1. Të gjitha prodhimet e vendosura dhe paisjet me të cilat ushqimi vjen në kontakt duhet të:	1. All articles, fittings and equipment with which food comes into contact, are to:	1. Svih smešteni proizvodi i uredjaji u kontaktu sa hranom treba da se:
1.1. pastrohen në mënyrë efektive, aty ku është e nevojshme edhe të dezinfektohen. Pastrimi dhe dezinfektimi duhet të bëhen shpesh, sa të jetë e mjaftueshme për evitimin e çfarëdo rreziku nga kontaminimi;	1.1. Be effectively cleaned and, where necessary disinfected .Cleaning and disinfection are to take place at a frequency sufficient to avoid any risk of contamination;	1.1. oćiste na efektan naćin, a po potrebi i dezinfektirati. Ćišćenje i dezinfekciju treba vršiti ćesto, koliko je to dovoljno za evitiranje rizika od kontaminacije;
1.2. konstruktohen ashtu që të jenë	1.2. be so constructed ,be of such	1.2. konstruktirati od takvih materijala

prej materialeve të atilla dhe të mirëmbahen në rregull dhe gjendje të mirë që të minimizohet çfarëdo rreziku nga kontaminimi; 1.3. me përjashtim të kontejnerëve dhe paketimeve të pa këthyeshme të konstruktohen ashtu që të jenë prej materialeve të atilla dhe të mirëmbahen në rregull, dhe gjendje të mirë që t'u mundësohet atyre të mbahen të pastra dhe aty ku është nevoja të dezinfektohen, dhe: 1.4. të instalohen në atë mënyrë që të mundësojnë pastrimin adekuat të paisjeve dhe hapësirës që e rrethon.	materials and be kept in such good order ,repair and condition as to minimize any risk of contamination; 1.3.with the exception of non-returnable containers and packaging ,be so constructed, be of such materials and be kept in such good order repair and condition as to enable them to be kept clean, where necessary ,to be disinfected,and: 1.4. Be installed in such manner as to allow adequate cleaning of the equipment and the sourranding area.	i da se redovno održavaju u dobrom stanju, kako bi se minimiziralo bilo koji rizik od kontaminacije; 1.3. izuzev nevraćenih pakovanja i kontejnera, konstruktovati tako da su od takvih materijala i da se održe ispravno i dobrom stanju, kako bi se omogućilo njima držanje čisto , a po potrebi i dezinfekciju; i 1.4. instalirati na taj naćin da omogućavaju adekvatno ćišćenje uredjaja i prostora koja ih okružava.
2. Aty ku është e nevojshme, paisjet duhet të kenë edhe ndonjë mekanizëm të përshtatshëm kontrollues për të garantuar plotësimin e objektivave të këtij udhëzimi administrativ.	2. Where necessary, equipment is to be fitted with any appropriate control device to guarantee fulfillment of the objectives of this administrative instruction.	2. Kada je potrebno, uredjaji treba da imaju povoljni kontrolni mehanizam radi garancije postizanje objektiva ovog administrativnog uputstva.
3. Aty ku aditivët kimik duhet të përdoren për të parandaluar korodimin e paisjeve dhe kontejnerëve, ata duhet të përdoren në pajtim me praktikat e mira.	3. Where chemical additives have to be used to prevent corrosion of equipment and containers, they are to be used in accordance with good practice	3. Kada se hemijski aditivi treba upotrebiti radi sprečavanja korozije nad uredjajima, one treba upotrebiti u skladu sa dobrim praksama.

KREU VI **Mbeturinat e ushqimit**	CHAPTER VI **Food waste**	POGLAVLJE VI **Otpadci hrane**
1. Mbeturinat e ushqimit, nënproduktet dhe mbeturinat e tjera duhet të largohen nga hapësirat ku ushqimi është i pranishëm sa më shpejtë që të jetë e mundur, ashtu që të evitohet akumulimi i tyre.	1. Food waste, non-edible by products and other refuse are to be removed from rooms where food is present as quickly as possible, so as to avoid their accumulation.	1. Radi otklanjanja sakupljanja otpadaka hrane, nusproizvoda i ostalih otpadaka, iste treba otkloniti sa prostorija na kojima je hrana prisutna što je pre moguće, kako bi se otklonilo njihovo akumuliranje.
2. Mbeturinat e ushqimit, nënproduktet e pa-ngrënshme dhe mbeturinat e tjera duhet të mënjanohen në kontejnerë që mbyllen, përveç nëse operatorët e biznesit me ushqim mund të dëshmojnë para Autoritetit kompetent se llojet e tjera të kontejnerëve apo sistemet e evakuimit që përdoren janë të përshtatshme. Këta kontejnerë duhet të jenë të konstruksionit të përshtatshëm, të mbajtur në gjendje të mirë, të jenë lehtë të pastrueshëm dhe, aty ku është e nevojshme të dezinfektohen.	2. Food waste, non-edible by products and other refuse are to be deposited in closable containers, unless food establishment can demonstrate to FVA that other types of containers or evacuation systems used are appropriate. These containers are to be of an appropriate construction, kept in sound condition, be easy to clean and where necessary, to disinfect.	2. Otpadci hrane, nusroizvodi koji se nekonzumiraju i ostali otpadci treba otkloniti sa kontejnerima koji se zatvaraju, osim kada prehrambene preduzeće mogu demonstrirati pred Nadležnim organom da ostale vrste kontejnera koji su upotrebljeni ili sistemi evakuacije su povoljni. Kontejneri treba biti uradjeni iz povoljnog materiala, održani u dobrom stanju, koji se lako oćiste, a po potrebi i da se dezinfektiraju.
3. Duhet të hartohen rregulla adekuate për deponimin dhe menjanimin e mbeturinave të ushqimit, nënprodukteve të pa-ngrënshme dhe mbeturinave të tjera.	3. Adequate provision is to be made for the storage and disposal of food waste, non-edible by products and other refuse.	3. Treba izraditi adekvatna pravila za skladištenje i eliminisanje odpadaka hrane, neupotrebni nusproizvodi kao i druge odpatke.
4.Depotë e mbeturinave duhet të dizajnohen dhe menaxhohen në atë mënyrë që të lejohet mbajtja e tyre e pastër dhe aty ku është e	4.Refuse stores are to be designed and managed in such a way as to enable them to	4.Skladište odpadaka treb dizajnirati i menadžirati na taj način što će se dozvoljavati

nevojshme, pa praninë e kafshëve dhe insekteve. 5. Të gjitha mbeturinat duhet të eliminohen në mënyrë higjienike dhe ambientale në pajtim me legjislacionin në fuqi, dhe nuk duhet të paraqesin burim direkt apo indirekt të kontaminimit. **KREU VII** **Furnizimi me ujë** 1. Duhet të ketë furnizim adekuat me ujë të pijshëm, i cili do të përdoret sa herë që të jetë nevoja për t'u siguruar se prodhomet ushqimore nuk janë të kontaminuara; 1.1. uji i pastër mund të përdoret me prodhimet e tëra të peshkimit. Uji i pastër i detit mund të përdoret me guacat e gjalla dymembranore, yje të detit, ekinodermet, tunicatet dhe gastropodet e detit. Uji i pastër gjithashtu mund të përdoret për larje të jashtme. Kur të përdoret uji i tillë, paisjet adekuate për furnizim të tij duhet të jenë në dispozicion. 2. Aty ku përdoret uji i pa-pijshëm, si për kontroll të zjarrit, prodhim të avullit,	be kept clean and, where necessary. free of animals and pests. 5. All waste is to be eliminated in a hygienic and environmentally friendly way in accordance with legislation in force, and it is not to constitute direct or indirect source of contamination **CHAPTER VII** **Water supply** 1. There is to be an adequate supply of potable water ,which is to be used whenever necessary to ensure that foodstuffs are not contaminated; 1.1 Clean water may be used with whole fishery products .Clean seawater may be used with live bivalve molluscs .echinoderms ,tunicates,and marine gastropods ,clean water may also be used for external washing .When such water is used adequate facilities are to be available for its supply. 2. Where non -potable water is used ,for example for fire control ,stem production	njihovo održavanje čisto i tu gde je potrebno bez prisustva životinje i insekata. 5. Sve odpadke treba higijenski eliminisati i bez zagadjivanja okoline u skladu sa zakonodavstvom na snazi i iste ne treba predstavljati direktan ili indirektan izvor životinja kontaminacije **POGLAVLJE VII** **Snabdevanje sa vodom** 1. Treba imati adekvatno snabdevanje sa pitkom vodom, koja će se upotrebljavati kad god je potrebno radi osiguravanja da prehrambeni proizvodi nisu kontaminirani; 1.1. Ćista voda može se upotrebiti sa celim proizvodima ribarstva. Ćista morska voda može se upotrebiti sa živim dvomembranskim školjkama, ekinodermi, tunicata i morskih gastropoda, takodjer ćista voda može se upotrebiti za spoljno pranje. Kada se upotrebljava takva voda treba imati na raspolaganje adekvatne uredjaje za snabdevanje takvom vodom. 2. Kada se upotrebljava nepitka voda, kao za kontrolu požara, proizvodnju para, hladjenje i

frigorifim dhe qëllime të tjera të ngjashme, duhet të qarkullojë në një sistem të ndarë dhe të identifikuar si duhet. Uji i pa-pijshëm nuk duhet të lidhet me, apo të lejojë zbaticën në, sistemin e ujit të pijshëm.	,refrigeration and other similar purposes ,it is to circulate in a separate daily identified system .Non-potable water is not to connect with ,or allow reflux into potable water systems.	ostale slićne svrhe, treba da cilkulira odvojen, obeležen i identifikovan sistem. Nepitka voda ne treba da se poveze sa sistemom pitke vode niti se prilivati na sistem pitke vode.
3. Uji i ricikluar në procesim apo si një përbërës nuk duhet të paraqes rrezik nga kontaminimi. Ai duhet të jetë i të njejtit standard si uji i pijshëm, përveç nëse autoriteti kompetent është siguruar se kualiteti i ujit nuk mund të cenojë shëndetshmërinë e prodhimit ushqimor në formën e tij të kryer.	3. Recycled water used in processing or as an ingredient is not to present a risk of contamination .It is to be of same standard as potable water, unless the the competent authority is satisfied that the quality of the water can not affect the wholesomeness of the foodstuff in its finished form.	3.Ricilklirana voda u preradi ili kao sastojak ne treba da predstavlja opasnost od kontaminacije. Ona treba da bude istog standarda kao i pitka voda, osim kada se nadlezni autoritet se osiguravao da kvalitet vode ne može da ugrožava zdravstvenost prehrambenog proizvoda.
4. Akulli i cili vjen në kontakt me ushqimin apo i cili mund të kontaminoj ate duhet të bëhet nga uji i pijshëm dhe kur të përdoret për të ngrirë prodhimet e tëra të peshkimit, uji duhet të jetë i pastër. Ai duhet të bëhet, përdoret dhe deponohet nën kushtet që e mbrojnë nga kontaminimi.	4. Ice which comes into contact with food ,or which may contaminate food is to be made from potable water or,when used to chill whole fishery products ,clean water .It is to be made ,handled and stored under conditions that protect it from contamination.	4. Led koji dolazi u kantakt sa hranom ili može da kontaminira hranu treba stvarati iz pitke vode a kada se upotrebljava za zamrzavanje celih ribarskih proizvoda, voda treba da bude ćista. Ona treba da se upotrebljava i uskladišti p
5. Avulli i përdorur në kontakt direkt me ushqimin nuk duhet të përmbajë ndonjë substancë që paraqet rrezik për shëndetin apo ka gjasa t'a kontaminojë ushqimin.	5. Steam used directly in contact with food is not to contain ant substance that presents a hazard to health or is likely to contaminate the food.	5. Upotrebljena para na direktnim kontaktom sa hranom ne treba da sadrži nijednu substansu koja predstavlja opasnost za zdravlje, ili ima izglede da kontaminira hranu.
6. Aty ku prodhimet ushqimore në kontejner të mbyllur hermetikisht aplikohet tretmani me nxemje, duhet të sigurohet se uji që	6. Where heat treatment is applied to foodstuffs in hermetically sealed containers it is to be ensured that water used to cool the	6. Kada se za prehrambene proizvode na hermetićno zatvorenim kontejnerima primenjuje tretman grejanja, treba se

përdoret për të ftohë kontejnerët edhe pas tretmanit nuk është burim i kontaminimit për prodhimet ushqimore.	containers after heat treatment is not a source of contamination for the foodstuff	obezbediti da voda koja se upotrebljava za hladjenje kontejnera ne predstavlja izvor kontaminacije za prehrambene proizvode.
KREU VIII **Higjiena personale**	**CHAPTER VIII** **Personal hygiene**	**POGLAVLJE VIII** **Lićna higjiena**
1. Çdo person që punon në hapësirat ku përdoret ushqimi duhet të mbajë nivel të lartë të pastërtisë personale dhe duhet të veshë rroba të përshtatshme, të pastra dhe aty ku është nevoja edhe rrobe mbrojtëse.	1.Every person working in a food-handling area is to maintain a high degree of personal cleanliness and is to wear suitable, clean and, where necessary, protective clothing.	1. Svako lice koji radi u prostorijama na kojim se upotrebljava hrana treba da drži visok nivo lićne higijene i treba da obuće odgovarajuću garderobu, ćistu, a kada je potrebno i zaštitna odela.
2. Asnjë person që vuan nga ndonjë sëmundje, apo është bartës i ndonjë sëmundjeje që ka gjasa të bartet nëpërmjet ushqimit apo është shkaktuar nga plagët e infektuara, infeksione të lëkurës, vende të lënduara, plagë, dijare nuk duhet të lejohet të punojë në ushqim apo të hyjë në ndonjë hapësirë të përdorimit të ushqimit në çfarëdo cilësie - nëse aty ekziston ndonjë gjasë e kontaminimit direkt apo indirekt. Çdo person i tillë dhe i punësuar në ndonjë biznes të ushqimit i cili ka gjasa të vijë në kontakt me ushqim duhet t'a raportojë menjëherë para operatorit të biznesit me ushqim sëmundjen apo simptomet, dhe nëse është e mundur shkaktarin e tyre.	2. No person suffering from, or being a carrier of a disease likely to be transmitted through food or afflicted, for example, with infected wounds, skin infections, sores or diahrrea is to be permitted to handle food or enter any food handling area in any capacity if there is any likelihood of direct or indirect contamination..Any person so affected and employed in a food business and who is likely to come into contact with food is to report immediately the illness or symptoms and if possible their causes to the food establishment.	2. Nijedno lice koji pati od neke bolesti ili je nosilac neke bolesti koja ima izglede da se prenosi hranom ili je prozrokovana od infektivnih rana, kožne infekcije, oštećenih mesta, dijarea ne sme dozvoliti upotreba hrane ili da ulazi u u prostorije u kojoj se upotrebi hrana u nijednoj svojstvu – ukoliko postoji šansa posredne ili neposredne kontaminacije. Takvo lice i zapošleni u neki od biznesa hrane a koji ima izglede da dodju u kontaktu sa hranom dužni su da odmah izveštavaju prehrambeno preduzeće o bolesti ili njene simptome,i ako je moguće i uzrok.

KREU IX Dispozitat e zbatueshme në prodhimet ushqimore	CHAPTER IX Provisions applicable to foodstuffs	POGLAVLJE IX Primenljive odredbe na prehrambenim proizvodima
1. Operatorët e biznesit me ushqim nuk duhet të pranojnë nga askush materialet e papërpunuara apo përbërësit e tjerë përveç prej kafshëve të gjalla, apo ndonjë tjetër material që përdoret në prodhimet e procesuara, nëse dihet se janë apo në mënyrë të arsyeshme mund të pritet të jenë të kontaminuara me parazite, mikroorganizma patogjenik apo substanca toksike, dekompozuara apo të huaja në atë masë që, edhe pasi që ndërmarrja ushqimore të ketë zbatuar klasifikimin normal dhe procedurat e pergatitjes dhe procesimit, prodhimi final do të ishte i pashëndetshëm për t'u konsumuar nga njerëzit. 2. Materialet e papërpunuara dhe të gjithë përbërësit e deponuar në një bines të ushqimit duhet të mbahen në kushte të përshtatshme të dizanjuara për parandalim të prishjes së dëmshme dhe për të mbrojtur ato nga kontaminimi. 3. Në të gjitha fazat e prodhimit, procesimit dhe distribuimit, ushqimi duhet të jetë i	1. Food business operators are not to accept raw materials or ingredients ,other than live animals ,or any other material used in processing products if they are known to be ,or might reasonably be expected to be contaminated with parasites ,pathogenic microorganisms or toxic ,decomposed or foreign substances to such an extent that ,even after the food establishment had hygienically applied normal sorting and preparatory or processing procedures ,the final product would be unfit for human consumption. 2. Raw materials and all ingredients stored in a food business are to be kept in appropriate conditions designed to prevent harmful deterioration and protect them from contamination. 3. At all stages of production ,processing and distribution ,food is to be protected against	1. Operatori biznesa sa hranom ne treba da prime od nikoga nepreradjene materijale ili ostale sastojaka od živih životinja ili drugi material koji se upotrebljava na preradjene proizvode, ukoliko se zna da su kontaminirana , ili se može oćekivati da su kontaminirana parazitima, patogenskim mikroorganizmima ili toksičnim substansama, strane ili dekompovane u toj meri da prehrambene preduzeće su sproveli normalnu klasifikaciju i postupke pripreme i finalne prerade, finalna proizvodnja je štetna za konzumiranje od ljudi. 2. Nepreradjeni materijali i svi sastojci-deponovani na jednom biznesu sa hranom treba da se održe nad povoljnim uslovima, dizajnirana za sprećavanje štetnog pokvarenja radi njihove zaštite od kontaminacije 3. U svim fazama proizvodnje, prerade i distribucije, hrana treba da bude zaštićena od

mbrojtur nga çdo kontaminim që ka gjasë t'a bëjë ushqimin e pashëndetshëm për konsumim nga njerëzit, i dëmshëm për shëndetin dhe i kontaminuar në atë mënyrë që do të ishte e paarsyeshme të pritet që ai të konzumohet në atë gjendje.	any contamination likely to render the food unfit for human consumption ,injurious to health or contaminated in such a way that it would be unreasonable to expect it to be consumed in that state.	svake kontaminacije koja ima izglede da hranu ćini nezdravom i štetnom za konzumiranje od ljudi i kantaminiranom u toj meri što bi bilo neopravdano oćikivati konzumiranje u takvom stanju.
4. Duhet të vendosen rregulla adekuate për kontrollimin e insekteve. Rregullat e tilla gjithashtu duhet të vendosen për të parandaluar që kafshët shtëpiake të kenë çasje në vendet ku pergaditet, përdoret apo deponohet ushqimi.	4. Adequate procedures are to be in place to control pests .Adequate procedures are also to be in place to prevent domestic animals from having access to places where food is prepared, handled or stored.	4. Treba ispostaviti adekvatne pravile za kontrolu insekata. Takve pravile treba ispostaviti i radi sprećavanja da domaće životinje imaju pristup na mestima na kojima se priprema, upotrebi i skladišti hrana.
5. Materialet e papërpunuara, përbërësit, prodhimet intermediare dhe prodhimet finale që kanë gjasa të mbështesin riprodhimin e mikro-organizmave patogjenik apo formimin e toksineve nuk duhet të mbahen në temperaturat që mund të rezultojnë në rrezik për shëndetin.	5. Raw materials, ingredients, intermediate products and finished products likely to support the reproduction of pathogenic microorganisms or the formation of toxins are not to be kept at temperatures that might result in a risk to health	5. Nepreradjeni materijali, sastojci, intermediarni i finalni proizvodi, koji mogu podsticati reprodukciju patogenskih mikroorganizma ili formiranje toksina ne treba držiti na temperature koja mogu rezultirati opasnost za zdravlje.
6.Zinxhiri i ftofjes nuk duhet të ndërptitet. Sidoqoftë, periudhat e kufizuara jashtë kontrollit të temperaturës lejohen, për të akomoduar volitshmëritë e përdorimit gjatë përgaditjes, transportit, deponimit, ekspozimit dhe shërbimit të ushqimit, me kusht që kjo nuk rezulton me rrezik për shëndetin. Bizneset e ushqimit që fabrikojnë,	6.The cold chain is not to be interrupted. However ,limited periods outside temperature control are permitted ,to accommodate the practicalities of handling during preparation , transport ,storage ,display and service of food ,provided that it does noit result in a risk to health .Food businesses manufacturing ,handling and wrapping processed foodstuffs	6.Lanac hladjenja ne treba se prekinuti. Ograničene periode van kontrole temperature, dozvoljavaju se radi akomodiranja povoljnosti upotrebe tokom pripremanja, transporta, skladištenja, izloženja i usluge hrane, pod uslovom da ovo ne rezultira opasno za zdravlje. Biznesi hrane koji proizvode, upotrebe i omotaju preradjene prehrambene

përdorojnë dhe mbështjellin artikujt ushqimorë të procesuara duhet të kenë hapësira të përshtatshme, mjaft të mëdha për deponim të ndarë të materialeve të papërpunuara prej materilaeve të procesuara dhe depo të mjaftueshme të ndarë dhe të frigorifuar.	are to have suitable rooms ,large enough for the separate storage of raw materials fromprocessed material and sufficient separate refrigerated storage.	proizvode, treba da imaju velike podobne prostorije za odvojeno skladištenje nepreradjenih materijala od preradjenih i dovoljno odvojene i hladjene skladište.
7. Aty ku prodhimet ushqimore duhet të mbahen apo shërbehen në temperatura të ftohta, ato duhet të ftohen sa më shpejtë që të jetë e mundur pas fazës së procesit të nxemjes, apo fazës finale të përgaditjes nëse procesi i nxemjes është aplikuar, në një temperaturë që nuk rezulton me rrezik për shëndetin.	7. Where foodstuffs are to be held or served at chilled temperatures they are to be cooled as quickly as possible following the heat processing stage, or final preparation stage, if no heat process is applied, to a temperature which does not result in a risk to health.	7. Tu gde prehrambeni proizvodi treba održati ili uslužiti na hladnim temperaturama, one nakon faze grejanja ili finalne faze pripreme ukoliko je primenjen proces grejanja - treba da se ohlade u temperaturi koja ne predstavlja opasnost za zdravlje.
8. Shkrirja e prodhimeve ushqimore duhet të ndërmerret ashtu që të minimizohet rreziku nga rritja e mikroorganizmave patogjenik apo formimi i toksineve në ushqime. Gjatë shkrirjes, ushqimet duhet t'i nënshtrohen temperaturave të cilat nuk do të rezultonin me rrezik për shëndetin. Aty ku menjanimi i lëngjeve nga procesi i shkrirjes mund të paraqes rrezik për shëndetin, ai duhet të drenazhohet në mënyrë adekuate. Pas shkrirjes, ushqimi duhet të përdoret në atë mënyrë që të minimizohet rreziku nga rritja e mikroorganizmave patogjenik apo formimi i	8. The thawing of foodstuffs is to be undertaken in such a way as to minimize the risk of growth of pathogenic micro-organisms or the formation of toxins in the foods. During thawing ,foods are to be subjected to temperatures that would not result in a risk to health .Where run-off liquid from the thawing process may present a risk to health it is to be adequately drained .Following thawing ,food is to be handled in such a manner as to minimize the risk of growth pathogenic micro-organisms or the formation of toxins.	8. Radi minimiziranja opasnosti od rasta patogenskih mikroorganizmi ili formiranja toksina treba preduzeti utopljenje prehrambenih proizvoda.Tokom utopljenja, hranu treba prilagoditi temperaturama koje nepredstavljaju opasnost za zdravlje. Kada se otklanjanje tećnosti nakon procesa utopljenja mogu predstavljati opasnost za zdravlje iste treba drenažirati na adekvatan naćin. Nakon utopljenja hrana se može upotrebiti na taj naćin što bi se minimiziralo rast patogenskih

toksineve.		organizma ili formiranje toksina
9. Substancat, hazardet apo të pa ngrënshmet, përfshirë ushqimin e kafshëve, duhet të etiketohen në mënyrë adekuate dhe të deponohen në kontejnerë të ndarë dhe të sigurtë.	9. Hazardous or inedible substances, including animal feed, are to be adequately labeled and stored in separate and secure containers	9. Substanse, hazarde ili delove koje nisu za konzumiranje, obuhvatajući i stočnu hranu treba adekvatno etiketirati i uskladištiti na odvojenim i sigurnim kontejnerima.
KREU X	**CHAPTER X**	**POGLAVLJE X**
Dispozitat e zbatueshme për mbështjellje dhe paketim të prodhimeve ushqimore	**Provisions applicable to the wrapping and packaging of foodstuffs**	**Primenljive odredbe za omotanje i pakovanje prehrambenih proizvoda**
1. Materiali i përdorur për mbështjellje dhe paketim nuk duhet të jetë burim i kontaminimit.	1.Material used for wrapping and packaging are not to be source of contamination.	1. Materijal koji se upotrebljava za omotanje i pakovanje ne treba da bude izvor kontaminacije.
2. Materiali për mbështjellje duhet të deponohet në atë mënyrë që të mos jetë i ekspozuar ndaj rrezikut të kontaminimit.	2. Wrapping material is to be stored in such a manner that they are not exposed to a risk of contamination.	2. Materijal za omotanje treba da se uskladišti na taj naćin da ne bude izložen nad rizikom kontaminiranja.
3. Veprimet e mbështjelljes dhe paketimit duhet të bëhen në atë mënyrë që të parandalohet kontaminimi i produkteve. Aty ku është e përshtatshme dhe veçanërisht në rast të kanaqeve dhe kavanozave të qelqit, duhet të sigurohet integriteti i konstruksionit të kontejnerit dhe pastërtia e tij.	3. Wrapping and packaging operations are to be carried out so as to avoid contamination of the products .Where appropriate and in particular in the case of cans and glass jars, the integrity of the container's construction and its cleanliness is to be assured.	3. Radnje omotanja i pakovanja treba uraditi na taj naćin da se sprećava kontaminacija proizvoda. Tu gde je povoljno, a posebno u slučaju limenki i staklenih tegli treba osiguravati integritet konstrukcije kontejnera i njegova ćistoća.
4. Materiali për mbështjellje dhe paketim i ri-përdorur për artikuj ushqimorë duhet të jetë i	4. Wrapping and packaging material re-used for foodstuffs is to be easy to clean and,	4. Materijal za omotanje, pakovanje i re-pakovanje, upotrebljen za prehrambene

tillë që të pastrohet leht dhe, aty ku është e nevojshme të dezinfektohet.	where necessary, to disinfect.	proizvode, treba biti takav da se lako oćisti, a po potrebi i da se dezinfektira.
KREU XI **Tretmani i nxemjes**	**CHAPTER XI** **Heat treatment**	**POGLAVLJE XI** **Tretman grejanja**
1.Kërkesat në vijim zbatohen vetëm për ushqimin e vendosur në treg në kontejnerë të mbyllur hermetikisht:	1.The following requirements apply only to food placed on the market in hermetically sealed containers:	1.Zahtevi koji slede, primenjuju se samo za hranu koja je smeštena na hermeticno zatvorenim kontejnerima namenjena trzisti:
2. çdo proces i tretmanit të nxemjes i përdorur për të procesuar në prodhim të paprocesuar apo procesuar më tej një prodhim të procesuar duhet:	2. any heat treatment process used to process an unprocessed product or to process further a processed product is:	2. Svaki proces tretmana grejanja, upotrebljen za preradu u nepreradjenu proizvodnju ili dalje prerade jednog preradjenog proizvoda treba:
2.1. të ngrijë çdo pjesë të prodhimit të trajtuar në temperaturën e dhënë për një periudhë të dhënë kohore, dhe 2.2. të parandalojë prodhimin që të kontaminohet gjatë procesit;	2.1. to raise every part of the product treated to a given temperature for a given period of time, and 2.2. to prevent the product from becoming contaminated during the process;	2.1. da zamrzne svaki deo proizvoda tretirano u datoj temperaturi za vremenski period; i 2.2.da spreći da proizvod bude kontaminiran tokom procesa;
2. Për t'u siguruar se procesi i përdorur arrinë objektivat e dëshiruara, ndërmarrjet ushqimore duhet të verifikojnë rregullisht parametrat kryesor relevant e në veçanti temperaturën, shtypjen, mbylljen dhe mikrobiologjinë, duke pëfshirë përdorimin e	2. To ensure that the process employed achieves the desired objectives, food establishments are to check regularely the main relevant parameters (particularly temperature, pressure, sealing and microbiology) ,including by the use of	2. Prehrambene preduzeće da bi se osiguravale da upotrebljeni proces postiže željene objektive, treba da redovno provere glavne parametre, a posebno temperature, pritisak, zatvaranje i mikrobiologiju, obuhvatajući upotrebu automatskih sredstava;

mjeteve automatike;	automatic devices;	
3. Procesi i përdorur duhet të përputhet me standardet e pranuara ndërkombëtarisht për pasterizimin, temperaturat ultra të larta ose sterilizimin.	3. The process used should be conforming to an internationally recognized standard (for example pasteurization, ultra high temperatureor sterilization.	3. Upotrebljeni proces treba da bude u skladu sa medjunarodnim priznatim standardima za pasterizaciju, niske i visoke temperature ili sterilizaciju.
KREU XII	**CHAPTER XII**	**POGLAVLJE XII**
Trajnimi	**Training**	**Obučavanje**
Operatorët e biznesit me ushqim duhet të sigurohen:	Food business operators are to ensure:	Operatori biznesa sa hranom treba da se obezbede:
1. Se përdoruesit e ushqimit janë të mbikqyrur, udhëzuar dhe trajnuar për çështje të higjienës së ushqimit konform me aktivitetin e tyre të punës dhe duhet të posedojnë me libreza valide sanitare.	1. That food handlers are supervised, instructed and trained in food hygiene matters commensurate with their work activity.	1. Da rukovaoci hranom su pod nadzorom, upućeni i obučavani o higijeni hrane u skladu sa njihovim radnim aktivnostima i poseduju validne sanitarne knjižice.
2. Se ata që janë përgjegjës për hartimin, zhvillimin dhe mirëmbajtjen e procedurës së referuar në nenin 5 .1 të këtij udhëzimi administrativ apo për veprimin e udhëzimeve relevante kanë marrë trajnim adekuat për zbatimin e principeve të HACCP,	2. That they are responsible for the development and maintenance of the procedure referred to in Article 5. 1 of this administrative instruction or for operation of relevant guides have received adequate training in the application of the HACCP principles,and	2. Da oni koji su odgovorni za izradu, razvijanje i održavanje postupaka, referisanih u član 5. 1 ovog administrativnog uputstva ili za sprovodjenje relevantnih uptstva adekvatno su obučavani za sprovodjenje principa HACCP;
3. për përmbushjen e çdo kërkese të ligjeve të	3. Compliance with any requirements of the	3. za ispunjavanje svakog zahteva zakona

Republikës së Kosovës që ka të bëjë me programet e trajnimit për personat që punojnë në sektorët e caktuar të ushqimit. 4. Operatorët e biznesit me ushqim janë të obliguar që të sigurojnë aftësimin për të gjithë punëtorët që merren me ushqim.	Laws of the Republic of Kosovo, concerning training programes for persons working in certain food sectors. 4. Food business operators are to provide training for all workers dealing with food.	Republike Kosova, vezano sa programima obuke za lica koji radi u odredjenim sektorima hrane. 4. Prehrambene preduzeće dužne su da obezbede obuku za sve radnike koji se bave hranom.