



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
KRYEMINISTRIA
INSPEKTORATI QENDROR

Programi i Trajnimit, për Testimin Fillestar
të Inspektorit Shtetëror
të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit,
në Republikën e Shqipërisë



Tiranë 2020

Tabela përmbledhëse

Shkurtesa.....	5
AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT	6
Moduli 1.....	6
Objektivi.....	6
Metodologjia	7
Misioni dhe funksionet e AKU	7
Organizimi i veprimtarisë inspektuese në AKU	8
Tematikat që do të zhvillohen	8
Moduli 2.....	11
Sektori i Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me OJSH dhe OBU	11
Objektivi.....	12
1. Veprimtaria e këtij sektori konsiston:	12
2. Kontrollat zyrtare kryen	12
3. Puna e sektorit	13
4. Instrumentet për arritjen e qëllimit.....	13
Metodologjia	13
Tematikat që do të zhvillohen	14
Llojet e inspektimit.....	15
1. Inspektimi i përgjithshëm i higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimorë”	15
2. Inspektimi për stabilimentet e ushqimit për kafshë.....	16
3. Inspektimi për verifikimin mbi zbatimin e sistemit HACCP	17
4. Inspektimi për shqyrtimin e dokumentacionit për gjurmueshmërinë;	18
Moduli 3.....	18
Sektori i Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me OSH dhe OBU	18
Objektivi.....	20

Metodologjia	20
1. Koordinimi i kontrolleve zyrtare.....	21
2. Kontrolli specifik.....	22
3. Në stabilimentet e përpunimit të qumështit.....	22
.....	22
4. Në stabilimentet - thertore.....	22
5. Në stabilimentet e përpunimit të mishit	23
6. Në stabilimentet e përpunimit të peshkut.....	23
7. Në stabilimentet e vezëve.....	24
8. Në stabilimentet e mjaltit	24
9. Në subjekte e grupeve të veçanta	25
10. Në subjektet tregtuese.....	25
11. Në stabilimentet e magazina frigoriferike	26
Moduli 4.....	27
Sektori i mbrojtjes së bimëve dhe inputeve bujqësore.....	27
Objektivi.....	27
Rezultati	28
Metodologjia	28
1. Kontrolli i Produkteve për Mbrojtjen e Bimëve.....	29
2. Kontrolli në fushën e Materialit Mbjellës dhe Shumëzues Bimor;	30
3. Kontrolli i Produkteve Plehëruese.....	31
4. Kontrolli i “Përpunimit, prodhimit dhe tregtimit të duhanit dhe të produkteve të tij” ..	32
Moduli 5.....	33
Sektori i koordinimit të inspektorëve në Pikat e Inspektimit Kufitar	33
Objektivi.....	34
Metodologjia	35
1. Kontrolli veterinar	36

2. Kontrolli ushqimor	37
3. Kontrolli fitosanitar	39
Moduli 6.....	41
Sektori i Laboratorit	41
Objektivi.....	42
Detyrat funksionale	42
1. Organizimi i laboratorëve.....	43
2. Veprimtaria e laboratorëve.....	43
3. Aktiviteti laboratorik	44
4. Përgjegjësi i Sektorit të Shërbimeve Laboratorike në DRAKU.....	45
Metodologjia	46

Shkurtesa

IQ	Inspektorati Qendror
AKU	Autoriteti Kombëtar i Ushqimit
OBU	Operatorët e Biznesit Ushqimor
PIK	Pika e Inspektimit Kufitar
DVIT	Dokument Veterinar për Importet dhe Transitin e Kafshëve të Gjalla
SHV	Shërbimi Veterinar
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
HACCP	Analiza e Hazardit dhe Pikat e Kontrollit Kritik

AUTORITETI KOMBËTAR I USHQIMIT

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit është autoriteti kompetent me funksione inspektuese për menaxhimin në nivel kombëtar, të fushës së sigurisë dhe mbrojtjes së konsumatorit, mbrojtjes së bimëve dhe shëndetit të kafshëve. AKU-ja organizohet në Drejtorinë e Përgjithshme, në nivel qendror, dhe 12 drejtoritë rajonale, në çdo qark të vendit. Për përgatitjen e inspektorit shtetëror të AKU janë hartuar 6 module të cilat përfshijnë fushat e inspektimit të këtij inspektorati.

Moduli 1

- ✓ Ligji nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për ushqimin”, i ndryshuar,
- ✓ Ligji nr. 10081, datë 23.02.2009 “Për licencat Autorizimet dhe Lejet në Republikën e Shqipërisë” i ndryshuar,
- ✓ Ligji nr.10465, datë 29.09.2011 “Për Shërbimin Veterinar në Republikën e Shqipërisë”,
- ✓ Ligji nr.87/2012 “Për miratimin e Aktit Normativ nr. 4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre” me fuqinë e ligjit,
- ✓ Ligji nr. 9441 Datë 11.11.2005 “Për Prodhimin, Grumbullimin, Përpunimin dhe Tregtimin e Qumështit dhe të Produkteve me Bazë Qumështi”,
- ✓ VKM nr.434, datë 11.7.2018 “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”¹,
- ✓ VKM nr. 1081, datë 21.10.2009 “Për organizimin dhe funksionimin e AKU”,
- ✓ VKM nr. 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”.

Objektivi

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, garanton sigurinë e konsumatorit duke ushtruar kontrole në të gjithë OBU, kryen kërkime dhe analizon informacione teknike dhe shkencore, monitoron në mënyrë të vazhdueshme riskun, i cili mund të ketë ndikim të drejtpërdrejtë ose të tërthortë mbi sigurinë e ushqimore, në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008 “Për Ushqimin”, i ndryshuar, VKM nr. 1081, datë 21.10.2009 “Për Organizimin dhe funksionimin e Autoritetit Kombëtar të Ushqimit”, i ndryshuar.

¹ neni 41 i kësaj VKM citon se kjo VKM hyn në fuqi 2 vite pas botimit në fletoren zyrtare. VKM është botuar në fletoren zyrtare Nr.106, datë 19.07.2018.

Puna e inspektorëve në AKU, është e organizuar në gjashtë sektorë, të cilët ndërveprojnë me njëri-tjetrin për të arritur misionin në funksion të zbatimit, të akteve ligjore dhe nënligjore në fuqi, të hartuara për këtë qëllim.

- ✓ Sektori i Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me OJSH dhe OBU
- ✓ Sektori i Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me OSH dhe OBU
- ✓ Sektori i mbrojtjes së bimëve dhe inputeve bujqësore
- ✓ Sektori i koordinimit të inspektorëve në Pikat e Inspektimit Kufitar
- ✓ Sektori i Koordinimit dhe Mbështetjes së Laboratorëve

Metodologjia

Inspektori i AKU, gjatë trajnimit do të prezantohet me paketën ligjore specifike të institucionit si dhe më konkretisht me aktet ligjore dhe nënligjore të fushës përkatëse, për pozicionin në të cilin ka emërimin. Gjatë zhvillimit të orëve të trajnimit do të përfshihet dhe pjesa praktike duke improvizuar inspektim në sistemin online *E-Inspektimi*.

Kohëzgjatja:

Trajnimi realizohet duke u programuar i ndryshëm për nivelin e inspektorit fillestar, me atë të inspektorit për trajnimin dhe testimin periodik. (3 orë – 5 orë)

Misioni dhe funksionet e AKU

- ✓ Bashkërendon kontrollin zyrtar,
- ✓ Siguron unifikimin e praktikave të kontrollit,
- ✓ Bashkërendon veprimtarinë e laboratorëve të autorizuar,
- ✓ Siguron kryerjen e analizave nga laboratorë të tjerë të akredituar,
- ✓ Drejton procesin e vlerësimit të riskut,
- ✓ Kryen studime shkencore të nevojshme për vlerësimin e riskut,
- ✓ Përgatit mendimin shkencor paraprak për nxjerrjen në treg të OMGJ-ve dhe/ose ushqimeve të reja,
- ✓ Informon publikun për fushën e sigurisë ushqimore,
- ✓ Jep mbështetje teknike, administrative dhe shkencore,

Zbaton Parimet e inspektimit

- Pavarësia e inspektimit
- Proporcionaliteti
- Programimi i inspektimeve
- Dispozita më e favorshme ligjore
- Informimi i publikut dhe mbrojtja e konfidencialitetit
- Dokumentimi i praktikave më të mira dhe përhapja e tyre.

- ✓ Përgatit raportin vjetor për vlerësimin e funksionimit të AKU-së,
- ✓ Ndërgjegjësimin e konsumatorit, nëpërmjet faqes zyrtare të AKU si dhe ËEB me të dhëna të publikuara që shërbejnë si burim informacioni për OBU, shoqatat përfaqësuese të tyre si dhe për konsumatorin , njëkohësisht dhe me publikime e njoftime të ndryshme në fushën e sigurisë ushqimore.

Organizimi i veprimtarisë inspektuese në AKU

AKU është e organizuar në dy nivele: në nivelin qendror dhe atë rajonal nëpërmjet 12 dymbëdhjetë degëve, të cilat kryejnë veprimtari në tre fusha kryesore:

1. Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me OJSH dhe OBU
2. Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me OSH dhe OBU
3. Inspektimit të Mbrojtjes së Bimëve dhe Inputeve Bujqësore

Tematikat që do të zhvillohen

- ✓ parime të përgjithshme të analizës së riskut dhe mbrojtjes së interesave të konsumatorit
- ✓ kërkesa të përgjithshme të sigurisë ushqimore
- ✓ importi dhe eksporti i ushqimeve
- ✓ licencimi dhe regjistrimi i stabilimenteve
- ✓ përgjegjësitë e operatorëve të biznesit ushqimor
- ✓ ushqimet e reja
- ✓ përcaktimi i origjinës dhe i treguesve gjeografikë të ushqimeve
- ✓ treguesi “produkt ushqimor tradicional” i ushqimit
- ✓ etiketimi dhe publikimi i ushqimit
- ✓ kontrolli zyrtar i ushqimeve
- ✓ laboratorët e autorizuar të kontrollit dhe laboratorët e referencës
- ✓ menaxhimi i krizave dhe i emergjencave
- ✓ ushqimi për kafshët
- ✓ kundërvajtjet administrative
- ✓ kërkesa të përgjithshme mbi etiketimin
- ✓ kërkesat për deklarimin e vlerave ushqyese në etiketim
- ✓ kërkesa të veçanta për etiketimin e tipeve dhe kategorive të caktuara të ushqimeve
- ✓ gjurmueshmëria e produkteve dhe prezantimi i inspektorëve me sistemin alert të ushqimit, RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed).
- ✓ Mbrojtja nga duhani
- ✓ Marrëveshjet kombëtare dhe ndërkombëtare.

Ushqimi quhet i pasigurt kur është:

- i dëmshëm për shëndetin;
- i papërshtatshëm për konsum njerëzor.

Nuk nxirret në treg, nëse është i pasigurt.

Ushqimi është i sigurt kur:

- nuk shkakton veprim të dëmshëm në shëndetin e njerëzve, kur prodhohet, përgatitet dhe konsumohet, sipas përdorimit të parashikuar.

✓ Parime të përgjithshme të analizës së riskut dhe mbrojtjes së interesave të konsumatorit

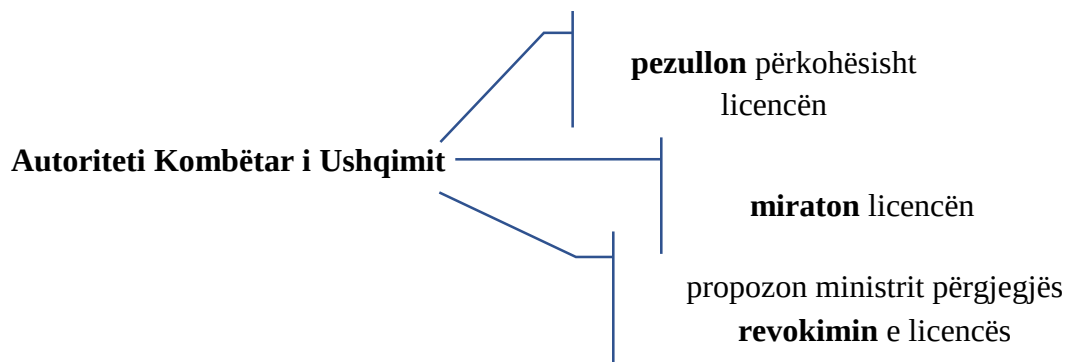
- vlerësimi i riskut
- komunikimi i riskut
- menaxhimi i riskut
- parime parandaluese
- parimet e transparencës
- mbrojtja e interesave të konsumatorit

Prezantimi dhe gjuha e etiketimit të vlerave ushqyese

- ⑩ emrin produktit
- ⑩ listën e përbërësve
- ⑩ sasinë ose kategorinë e përbërësve të veçantë
- ⑩ deklarimin e sasisë neto
- ⑩ datën e jetëgjatësisë minimale
- ⑩ çdo kusht i veçantë i ruajtjes ose kushtet e përdorimit;
- ⑩ emrin apo emërtimin e biznesit dhe adresën
- ⑩ detaje të vendit të origjinës
- ⑩ udhëzimet e përdorimit
- ⑩ pijet që përmbajnë më shumë se 1,2 % të volumit alkool, gradën aktuale për volum

✓ Licencimi dhe regjistrimi i stabilimenteve

- çdo kërkuar, i cili aplikon në Fusha II, Ushqimi dhe Shëndeti, në kategorinë II.1 Prodhimi dhe/ose tregtimi i ushqimeve në nënkategorinë Kodi: II.I.A me kode (II.I.A.1). (II.I.A.2).
- subjektet që plotëson kriteret e licencimit apo autorizimit, fiton të drejtën që ta ushtrojë atë veprimtari apo, përkatësisht, ta kryejë atë veprim
- procedurat e licencimit
- grupet e licencave në kodet kode (II.I.A.1). (II.I.A.2).
- kërkesa, shqyrtimi dhe vendimmarrja



Masa Administrative

Për shkeljet e konstatuara gjatë kontrolleve zyrtare merren masat administrative sipas kërkesave të legjislacionit në fuqi. Përshkallëzimi i masave administrative bëhet vetëm pasi paraprakisht operatorët e biznesit jo vetëm që janë këshilluar, por dhe janë paralajmëruar nga inspektorët mbi problematikat e evidentuara ne mos përmbushje nga ana e tyre e kërkesave të parashikuara në legjislacionin në fuqi.

Dënim administrativ është çdo masë apo sanksion administrativ, pavarësisht nga emri i parashikuar nga ligji që rregullon një funksion inspektimi:

- ✓ masa administrative kryesore
- ✓ masa administrative plotësuese

Masat urgjente

Në rast se konstatohen mangësi apo konstatohet se OBU nuk përmbush kriteret ligjore merren masa në ndërprerje të aktivitetit si masë urgjente referuar kërkesave të ligjit të inspektimit

Nevoja për mbrojtjen e interesit publik:

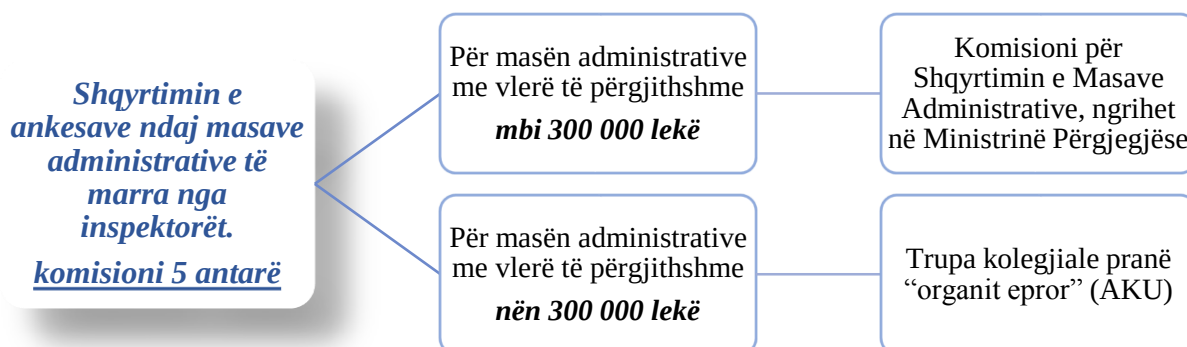
- Konstatimi i një rreziku, si pasojë e një shkeljeje apo dyshimi për një të tillë
- Dëm i menjëhershëm
- Produkti i prodhuar apo përpunuar do të sjellë dëm i pariparueshëm për interesin publik
- Shkelje apo dyshim për shkelje të kërkesave ligjore

Procedura e konstatimit, vendosjes dhe ankimit të masave administrative bëhet në përputhje me ligjin për ushqimin dhe legjislacionin në fuqi për kundërvajtjet administrative dhe inspektimin.

Ankimi dhe ekzekutimi i vendimit

- ✓ Ankimi administrativ kundër vendimit përfundimtar paraqitet dhe shqyrtohet pranë “organit epror” (trupës kolegjiale) të AKU.

Shqyrtimi i ankimit të masave administrative



Neni 70/1, i ligjit për ushqimin, i ndryshuar

Moduli 2

Sektori i Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me OJSH dhe OBU

- ✓ VKM nr.538, datë 26.5.2009 "Për licencat dhe lejet që trajtohen nga apo nëpërmjet qendrës kombëtare të licencimit (QKB) dhe disa rregullime të tjera nënligjore të përbashkëta",
- ✓ Udhëzim nr.22, datë 25.11.2010 "Për Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorëve të biznesit ushqimorë", (në bazë të nenit 23, pika 1 dhe 2, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 "Për ushqimin"),
- ✓ Udhëzim nr. 20, datë 25.11.2010 "Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit, dhe procedurave në analizën e risqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimentet ushqimore", ". (në bazë të nenit, 26, pika 5, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008 "Për ushqimin").

- ✓ **Si dhe akte të tjera nënligjore të detyrueshme** për t'u zbatuar nga trupa inspektuese për të garantuar që produkti i prodhuar, përpunuar, etiketuar, ruajtur, shpërndarë dhe tregtuar, të plotësojë të gjitha kërkesat e urdhrave dhe udhëzimeve, të dala në përshtatje me kërkesat e legjislacionit evropian, për të garantuar sigurinë e produkteve. Këto urdhra dhe udhëzime pësojnë ndryshime, referuar ndryshimeve të herëpashershme të legjislacionit të BE.

Objektivi

Ky modul programimi është hartuar me qëllim që inspektori të ketë një prezantim të shkurtër, mbi aspektet thelbësore, të të gjithë akteve ligjore dhe nënligjore që mbulon ky sektor.

Sektori i Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me Origjinë Jo Shtazore dhe Operatorëve të Biznesit është pjesë përbërëse e Drejtorisë së Menaxhimit të Riskut dhe Koordinimit të Inspektimit, në Drejtorinë e Përgjithshme të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit dhe luan një rol të rëndësishëm në garantimin e sigurisë ushqimore në gjithë zinxhirin ushqimor.

1. Veprimtaria e këtij sektori konsiston:

- ✓ Në koordinimin e gjithë procesit të inspektimit të ushqimit, ushqimit për kafshë me origjinë joshtazore dhe operatorëve të biznesit. Kontrollat zyrtare bazohen në përpunimin e informacioneve mbi aktivitetin e kryer nga Drejtoritë Rajonale të AKU, në zbatim të legjislacionit në fuqi, në shkallë vendi.
- ✓ Të unifikojë praktikat e kontrolleve zyrtare në Operatoret e Biznesit Ushqimor me origjinë joshtazore;
- ✓ Të përpilojë dhe të dërgojë informacione Drejtorit të Menaxhimit të Riskut dhe Koordinimit të Inspektimeve.
- ✓ Në rast se identifikon mangësi gjatë procedurave të kontrolleve zyrtare dhe propozon nevojën për rregullime ligjore, të cilat i propozon tek Drejtori i Menaxhimit të Riskut dhe Koordinimit të Inspektimit.

2. Kontrollat zyrtare kryen

- ✓ në zbatim të “Planit Kombëtar të Kontrolleve Zyrtare me bazë risku dhe të marrjes së mostrave për ushqimin, ushqimin për kafshë, mbrojtjes së bimëve dhe inputeve bujqësore, si dhe plani i marrjes së mostrave në PIK”.
- ✓ duke u bazuar në planet e veprimit/monitorimit të miratuara nga Ministri i MBZHR dhe Drejtori i Përgjithshëm i AKU-së, denoncimeve të ndryshme, ankesave të qytetareve, apo atyre mediatike, alerteve nga sistemi RASSF, si dhe urdhrave të veçantë dhe specifikë, si më poshtë:
 - Verifikimin dhe plotësimin e kushteve dhe kritereve ligjore për licencim.
 - Ankesat/alertet e ardhura nga konsumatorët, nga OBU-të, si edhe nga platforma e bashkëqeverisjes.
 - Inspektime dhe monitorime, në kuadër të urdhrave të veçantë dhe specifikë.

3. Puna e sektorit

- ✓ **Përpunimin e të dhënave statistikore** mbi kontrollet zyrtare bazuar në përpunimin e informacioneve periodike mbi aktivitetin e kryer nga Sektorët e inspektimit të ushqimit, ushqimit për kafshë me OJSH dhe OB, të Drejtorive Rajonale të AKU-së.
- ✓ **Kthim përgjigje** rreth pyetjeve, kërkesave apo denoncimeve të ndryshme të ardhura në Drejtorinë e Përgjithshme apo në [info.aku](http://info.aku.gov.al).

Rezultati

Inspektori të perceptojë nëpërmjet etapave thelbësore të trajtuara gjatë orës së trajnimit se, ***produktet e ndryshme ushqimore me origjinë joshatazore, të importuara, apo që prodhohen, përpunohen, ambalazhohen, etiketohen, shpërndahen dhe tregtohen, atëherë kur plotëson kërkesat e ligjit për ushqimin dhe të gjithë akteve të tjera ligjore dhe nënligjore në fuqi.***

Kontrolli për plotësimin e kriterëve ligjore në të gjitha hallkat e zinxhirit të sipërcituar, përfshin :

- ✓ Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta higjieno – sanitare referuar Paketës Higjienike
- ✓ (PMP dhe PMH);
- ✓ Dokumentacioni shoqërues dhe sistemin e gjurmueshmërisë;
- ✓ Implementimin e planit të vetëkontrollit (HACCP);
- ✓ Prodhimi, magazinimi, ambalazhimi dhe etiketimi;
- ✓ Eventualisht, marrja e mostrave të produkteve për analiza laboratorike.

4. Instrumentet për arritjen e qëllimit

- Këshillimi i biznesit (subjekteve të inspektimit për zbatimin sa më korrekt të kërkesave ligjore;
- Marrja e masave për shmangien e rrezikut, korrigjimin e shkeljeve dhe eliminimin e pasojave;
- Sanksionimi i sjelljeve në shkelje të ligjit/akteve nënligjore;
- Zbatimi i parimeve të inspektimit

Metodologjia

Inspektori, gjatë trajnimit do të prezantohet me paketën ligjore specifike të sektorit OJSH, për pozicionin në të cilin ka emërimin dhe duke iu referuar llojit të trajnimit, fillestar apo periodik. Gjatë zhvillimit të orëve të trajnimit inspektori do të njihet me rëndësinë e kërkesave ligjore dhe me formën e aplikimit të këtyre kërkesave në **Listat e Verifikimit**, të cilat janë pjesë e dokumenteve standarde të procedurës së inspektimit në OBU, apo do të zhvillojë njohuri të mëtejshme në lidhje me aktet nënligjore të përditësuara konform legjislacionit të BE. Inspektori në trajnim fillestar, pasi është njohur teorikisht me dokumentet e inspektimit dhe përmbajtjen e tyre, do të trajnohet

praktikisht edhe për procedurën e inspektimit, sipas modulit të përgatitur **për kryerjen e procedurës së inspektimit në sistemin online E-Inspektimi me tabletë**, me dokumente standarde, foto, video dhe zë regjistruar.

Kohëzgjatja:

Trajnimi realizohet duke u programuar i ndryshëm për nivelin e inspektorit fillestar, me atë të inspektorit për trajnimin dhe testimin periodik. (5 orë – 7 orë).

Tematikat që do të zhvillohen

- ✓ **rregullat higjienike** (bazuar në Paketën Higjienike) të produkteve ushqimore dhe stabilimenteve ushqimore, programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore, kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës.
- ✓ **aditivët e autorizuar** dhe kriteri i pastërtisë, aditivët ushqimore, kriterit të pastërtisë në lidhje me ëmbëlsuesit e përdorur në ushqime, aditivët e tjerë ushqimorë nga ngjyruarit dhe ëmbëlsuesit, përdorimi i “E 960 SteviolGlycoside” dhe “E95 Sucralosë”
- ✓ **suplementet ushqimore**, formulat ushqimore për foshnja dhe formulat rrjedhëse, substancat që mund të shtohen për qëllime të veçanta ushqimore në ushqimet për përdorim të veçantë ushqimor, produktet ushqimore për përdorime të veçanta ushqimore
- ✓ **ushqimet për përdorim të caktuar** ushqyes, ushqimet për përdorim në dieta me energji të kufizuar për ulje në peshë
- ✓ **enzimat ushqimore**
- ✓ **materialet në kontakt me ushqimin**, materialet dhe artikujt që përmbajnë monomer klorur vinili dhe janë përcaktuar të jenë në kontakt me ushqimet, kufizimin e përdorimit të derivateve të caktuara epoksi në materialet dhe artikujt e përcaktuar të jenë në kontakt me produktet ushqimore,
- ✓ **kontaminantët**, përcaktimi i nivelit maksimal dhe metodat e analizave për përcaktimin e përmbajtjes së acidit erucik në vajra dhe yndyrna të përcaktuara për konsum njerëzor dhe si përbërëse të produkteve ushqimore, tek të cilat vajrat ose yndyrat janë shtuar. Kushtet speciale që mbulojnë ushqime të caktuara të importuara nga vendet e treta në lidhje me kontaminimin e tyre nga aflatoksina, nivelet maksimale të kontaminuesve, në produktet ushqimore.
- ✓ **prodhimi biologjik**, etiketimi i produkteve biologjike dhe kontrolli i tyre,
- ✓ zbatimi i kërkesave zyrtare për **treguesit e sigurisë dhe cilësisë** së produkteve ushqimore: Vaji ullirit, Mielli, Vera, Reçeli, Kakao.
- ✓ parandalimi i çrregullimeve të shkaktuara nga **pamjaftueshmëria e jodit** në organizmin e njeriut

- ✓ përcaktimin e rregullave bazë të domosdoshme për përcaktimin e migrimit të përbërësve të materialeve dhe artikujve plastike të përcaktuar, të jenë kontakt me produktet ushqimore.
- ✓ **ndalimi i pirjes së duhanit**

Llojet e inspektimit

Inspektorit pasi ka krijuar njohuritë bazë për hapat që duhen ndjekur për kryerjen e një procedure inspektimi të rregullt administrativo ligjore, më pas vijon modulën e njohjes me paketën ligjore të ligjeve specifike për fushën e inspektimit për ushqimin, ushqimin për kafshë me origjinë joshtazore. Inspektorit i diktohen disa nga kërkesat themelore të paketës ligjore dhe më pas ato i paraqiten nëpërmjet dokumentit - **Listë verifikimi**, e cila është e ndryshme, konkretisht janë **tre formate inspektimi** me të gjithë rubrikat që paraqesin kërkesa ligjore, të cilat duhet të jenë të plotësuara, sipas llojit të aktivitetit të Operatorit të Biznesit Ushqimor.

Procedura e Inspektimit kryhet online

- ✓ Gjenerimi i autorizimit të inspektimit
- ✓ Plotësimi i listës specifike të verifikimit sipas rubrikave të saj.
- ✓ Plotësimi i procesverbalit të inspektimit
- ✓ Gjenerimi i Vendim Përfundimtar të Inspektimit

1. Inspektimi i përgjithshëm i higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimorë”

- ✓ Kërkesa të përgjithshme të zbatueshme për ndërtesat e përcaktuara për ushqime
 - Kushte specifike të zbatueshme në lokalet brenda të cilave përgatiten produktet ushqimore, të përpunuara ose të transformuara
 - Kushte të zbatueshme për strukturat e lëvizshme dhe/ose të përkohshme
 - Kërkesa për sigurimin në ambientet e lëvizshme ose të përkohshme si më poshtë:
 - Transporti
 - Kërkesat e higjienës dhe për pajisjet
 - Mbetjet ushqimore
 - Furnizimi me ujë
 - Higjiena personale
 - Dispozita të zbatueshme për produktet ushqimore

- Kushte të zbatueshme në paketimin dhe ambalazhimin
- Trajtimi termik
- Trajnimi

Përgjegjësitë e operatorëve të biznesit ushqimor

- Përgjegjësia për higjienën dhe sigurinë e ushqimeve
- Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës së ushqimeve
- Përgjegjësitë për ushqimet që nuk plotësojnë kërkesat
- Kërkesat për gjurmueshmërinë e ushqimeve
- Kërkesat për sistemin e vetëkontrollit

Etiketimi dhe publikimi i ushqimit

- ✓ Kërkesa të Përgjithshme të Etiketimit të Ushqimit si dhe kërkesat e veçanta referuar akteve nënligjorë për.
 - Sheqerin,
 - Kakaon dhe çokollatën
 - Ujin,
 - Përpunim fruta/; grumbullim fruta-perime
 - Përpunim perime/drithëra (Ushqime Drithëra- patatina etj. për fëmijë)
 - Suplementet ushqimore
 - Pijet alkoolike dhe pijet joalkoolike
 - Substancat për përdorim ushqimor
 - Aditivët
 - Vaji i ullirit
 - Vajrat ushqimor (lule dielli, misri, soje)
 - Aromatizuesit
 - Reçelin
 - Lëngjet e frutave

2. Inspektimi për stabilimentet e ushqimit për kafshë

- ✓ Kushtet specifike të zbatueshme në lokalet brenda të cilave përgatiten produktet ushqimore, të përpunuara ose të transformuara
- ✓ Përgjegjësitë e Operatorëve të Biznesit Ushqimor *Kreu VI, Neni 26 / Neni 53*
- ✓ Ushqimi për kafshët
- ✓ Etiketimi i Ushqimit për kafshë

3. Inspektimi për verifikimin mbi zbatimin e sistemit HACCP

Kërkesat për sistemin e vetëkontrollit.

Operatori i biznesit ushqimor, me përjashtim të prodhimit primar, siguron kontroll të rregullt të kushteve higjienike të prodhimit, në çdo objekt, nëpërmjet zbatimit të procedurave parandaluese të sistemit të vetëkontrollit, sipas parimeve të sistemit të analizës së riskut dhe pikave kritike të kontrollit (më poshtë HACCP apo "Analiza e Hazardit dhe Pikat e Kontrollit Kritik"), duke:

- a) identifikuar të gjithë dëmtuesit, të cilët mund të parandalohen, eliminohen ose reduktohen në një nivel të pranueshëm;
- b) identifikuar pikat kritike të kontrollit;
- c) përcaktuar limitet kritike në pikat kritike të kontrollit;
- d) përcaktuar procedurat efektive të monitorimit sistematik të pikave kritike të kontrollit;
- e) përcaktuar veprimet korrigjuese, kur sistemi i monitorimit paralajmëron se pika kritike e kontrollit nuk është nën kontroll;
- f) përcaktuar nëse procedurat e verifikimit të masave, të përcaktuara në shkronjat "a" deri në "d" të kësaj pike, janë efektive;
- g) mbajtur dokumente dhe regjistra të përshtatshëm për identifikimin e zbatimit efektiv të masave të përcaktuara në shkronjat "a" deri në "dh" të kësaj pike.

Qëllimi i HACCP është që të marrë masa për eliminimin e elementeve që mund të ndikojnë negativisht në shëndetin e njeriut. Gjatë ekzaminimit, merren parasysh të gjitha fazat në zinxhirin ushqimor. Këto faza mund të renditen si përgatitje, prodhim, transport, ruajtje, paketim, ruajtje dhe dërgesë.

Pajtueshmëria me kushtet e higjienës është thelbësore në çdo fazë.

Sistemi HACCP është i përshtatshëm për të gjitha llojet e produkteve ushqimore dhe të gjitha fazat e prodhimit - prej fermës deri tek tryeza.

Degë e industrisë ushqimore që kanë nevojë për HACCP

- Prodhim, transport dhe shpërndarje
- Përgatitje dhe shpërndarje e ushqimit për nevojat e spitaleve, shtëpive për fëmijë, hoteleve, restoranteve e të tjera
- Tregti-shitje me pakice dhe hotelieri
- Industria organike ushqimore

Gjatë inspektimit për zbatimin e këtij sistemi ndër të tjera shtrohen kërkesa si:

- ✓ Respektimi i kërkesave për zhvillimin dhe implementimin e planit të HACCP sipas mënyrës së kërkuar nga autoriteti kompetent në varësi të natyrës dhe madhësisë së impiantit ushqimor
- ✓ Identifikimi i të gjitha rreziqeve që duhet të identifikohen
- ✓ Aplikimi i Analizës së Rreziqeve dhe Pikave Kritike të Kontrollit
- ✓ Analiza e rreziqeve dhe PKK (HACCP) parimet dhe direktivat për zbatimin e tyre.
- ✓ Kërkesë për trajnimin e personelit në lidhje me rreziqet, pikat kritike në proceset e prodhimit, magazinimit, transportimit dhe/ose shpërndarjes si dhe masat korrigjuese, parandaluese dhe procedurat e dokumentimit
- ✓ Respektimi i kërkesave për zhvillimin dhe implementimin e planit të HACCP sipas mënyrës së kërkuar nga autoriteti kompetent në varësi të natyrës dhe madhësisë së impiantit ushqimor.
- ✓ Etj.

4. Inspektimi për shqyrtimin e dokumentacionit për gjurmueshmërinë;

Kërkesat për gjurmueshmërinë përcaktohen VKM-së Nr. 760, datë 16.9.2015 “Për kërkesat për gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit për kafshë përgjatë zinxhirit ushqimor”;

- ✓ Gjurmueshmëria përcaktohet në të gjitha nivelet e prodhimit, të përpunimit dhe të shpërndarjes së ushqimit, të lëndëve të para, përfshirë gjurmimin e çdo substance tjetër, të përcaktuar për të bashkëvepruar ose që ka bashkëvepruar me ushqimin.
- ✓ Operatorët e biznesit ushqimor krijojnë një sistem për mbajtjen e të dhënave, të quajtur bazë të dhënash dhe garantojnë procedurat, të cilat mundësojnë identifikimin e tyre në çdo çast. Nëpërmjet këtyre të dhënave bëhet identifikimi i çdo furnitori.
- ✓ Operatorët e biznesit ushqimor e ruajnë informacionin e përmendur në pikën 2 të këtij neni për tre vjet dhe ia japin këtë informacion AKU-së dhe Ministrit të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit me kërkesë të tyre.
- ✓ Ushqimi i nxjerrë në treg ose që mund të nxirret në treg duhet të etiketohet dhe të identifikohet nëpërmjet dokumenteve dhe çdo lloj informacioni tjetër, për të siguruar gjurmueshmërinë.

Moduli 3

Spektori i Inspektimit të Ushqimit, Ushqimit për Kafshë me OSH dhe OBU

- ✓ Ligji nr.87/2012 “Për miratimin e Aktit Normativ nr.4, datë 16.08.2012 “Për përcaktimin e rregullave për therjen e kafshëve dhe tregtimin e mishit të tyre” me fuqinë e ligjit.

- ✓ Ligji nr. nr.9441, datë 11.11.2005 “Për prodhimin, grumbullimin, përpunimin dhe tregtimin e qumështit dhe të produkteve me bazë qumështi”.
- ✓ Udhëzimi i Ministrit nr. 20 datë 25.11.2010, “Për zbatimin e programeve paraprake, të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizën e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP), në stabilimentet ushqimore”.
- ✓ Udhëzimi i Ministrit nr. 21, datë 25.11.2010 “Kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”
- ✓ Udhëzimi i Ministrit nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimorë”.
- ✓ Udhëzim Ministrit nr.23, datë 25.11.2010 “Kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyre mekanike”
- ✓ Udhëzim Ministrit nr.25, datë 25.11.2010 “Kushtet e higjienës dhe kontrollet për molusqet e gjalla bivalvore, peshkun dhe produktet e peshkimit”
- ✓ Udhëzim nr. 5, datë 25.03.2011, “Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit, dhe produkteve me bazë qumështi”
- ✓ Urdhër nr.235, datë .20.05.2014 “Për kërkesat e gjurmueshmërisë të produkteve me origjinë shtazore”.

Si dhe akte të tjera nënligjore të detyrueshme për t’u zbatuar nga trupa inspektuese për të garantuar që produkti i prodhuar, përpunuar, etiketuar, ruajtur, shpërndarë dhe tregtuar, të plotësojë të gjitha kërkesat e urdhrave dhe udhëzimeve, të dala në përshtatje me kërkesat e legjislacionit evropian, për të garantuar sigurinë e produkteve. Këto urdhra dhe udhëzime pësojnë ndryshime, referuar ndryshimeve të herëpashershme të legjislacionit të BE.

Ky sektor garanton sigurinë ushqimore gjatë gjithë zinxhirit, duke koordinuar të gjithë procesin e inspektimit të operatorëve të biznesit që prodhojnë, përpunojnë, ambalazhojnë, etiketojnë, magazinojnë shpërndajnë dhe tregtojnë produkte me origjinë shtazore, sektorët në DRAKU kryejnë verifikimin e plotësimit të standardeve të stabilimenteve të peshkut e produkteve të tij, të vezëve të klasit B me qëllim eksportin e tyre në BE dhe certifikimin e këtyre produkteve. Gjithashtu referuar kërkesave ligjore kryhet dhe verifikimi i plotësimit të kushteve, për licencimin e stabilimenteve që prodhojnë, përpunimit dhe shitje me shumicë të produkteve, me origjinë shtazore. Me synim efikasitetin në zbatimin dhe raportimi e kontrolleve zyrtare të kryera në të gjithë vendin.

Kontrollet zyrtare kryen në zbatim të “Planit Kombëtar të Kontrolleve Zyrtare me bazë risku dhe të marrjes së mostrave për ushqimin, ushqimin për kafshë, mbrojtjes së bimëve dhe inputeve bujqësore, si dhe plani i marrjes së mostrave në PIK”. Kontrollet zyrtare kryhen duke u bazuar në planet e veprimtimit/monitorimit, të miratuara nga Ministri i MBZHR dhe Drejtori i Përgjithshëm i AKU-së, denoncimeve të ndryshme, ankesave të qytetareve, apo atyre mediatike, alerteve nga sistemi RASSF, si dhe urdhrave të veçantë dhe specifikë, si më poshtë:

Të dhënat statistikore mbi kontrollet zyrtare bazuar në përpunimin e informacioneve periodike mbi aktivitetin e kryer nga Sektorët e inspektimit të ushqimit, ushqimit për kafshë me OSH dhe OB, të Drejtorive Rajonale të AKU-së.

Objektivi

- ✓ ***Të garantojë mbrojtjen e shëndetit të konsumatorëve*** për sigurinë ushqimore të ushqimeve, ushqimeve për kafshë me origjinë shtazore. Garantimi i sigurisë ushqimore kërkon funksionimin efektiv të çdo hallke prodhim, përpunim tregtim në zinxhirin ushqimor
- ✓ ***Të koordinoj*** në kohë, me efikasitet dhe të ***raportoje*** për kontrollet zyrtare të kryera nga 12 DRAKU.
- ✓ ***Të unifikoje*** praktikat e kontrolleve zyrtare në Operatoret e Biznesit Ushqimor me origjinë shtazore;
- ✓ ***Të përpilojë dhe dërgojë*** informacione të Drejtori i Menaxhimit të Riskut dhe Koordinimit të inspektimeve.
- ✓ ***Të identifikojë nëse ka mangësi*** gjatë procedurave të kontrolleve zyrtare dhe të propozojë nevojën për rregullime ligjore, të cilat i propozon tek Drejtori i Menaxhimit të Riskut dhe Koordinimit të Inspektimit
- ✓ ***Të informojë kërkuuesin*** në kohë reale për informacionin e zotëruar, referuar programit të transparencë.

Rezultati

Inspektori të ketë perceptuar nëpërmjet etapave thelbësore, të trajtuara gjatë orës së trajnimit se, *Ushqimi me Origjinë shtazore i prodhuar, përpunuar, paketuar, ruajtur, shpërndarë dhe tregtuar në Republikën e Shqipërisë, nxirret në treg vetëm kur plotëson kërkesat e ligjit për ushqimin dhe të gjithë akteve të tjera ligjore dhe nënligjore në fuqi.*

Metodologjia

Inspektorit i prezantohen teorikisht, elementët kyç të paketës ligjore, dokumentacioni përkatës dhe të gjitha hapat e mëtejshme të, cilat bëjnë që të kuptohet qartazi se kur një produkt ushqimor i

plotëson kërkesat e akteve ligjore dhe nën ligjore në fuqi. Ora e trajnimit shoqërohet me demonstrim situatash praktike, në sistemin online *E-inspektimi*

Kohëzgjatja e modulit: 3 orë

1. Koordinimi i kontrolleve zyrtare

Kryerja e kontrolleve zyrtare në formë të koordinuar siguron:

- ✓ zbatimin e planit të marrjes së mostrave, bazuar në vlerësimin e riskut dhe frekuencën e përcaktuar;
- ✓ efikasitet, cilësi dhe nivel të lartë transparence të kontrolleve zyrtare; në nivel kombëtar, rajonal dhe lokal.
- ✓ bashkëpunimin ndërinstitucional, në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar, për efektivitet të veprimit dhe një rritje të cilësisë dhe shpejtësisë së shkëmbimit të informacionit, në lidhje me sigurinë ushqimore

Kontrolli në OBU përfshin

1. kushtet dhe gjendjen e stabilimentit, planimetrinë e subjektit, mjetet e transportit, të përdorura në biznesin ushqimor, veçanërisht zbatimin e kërkesave të përcaktuara në ligj
2. Kontrollin dhe dokumentim e Lëndëve të para, ujit që përdoret gjatë prodhimit apo manipulimit të ushqimit, përbërësit, aditivët, shtesat teknologjike dhe substancat e tjera, të përdorura për përgatitjen e prodhimit të ushqimit, kartën teknologjike, diagramën e fluksit dhe regjistrat përkatës,
3. Kontrollin e gjendjes shëndetësore të personelit dhe kushteve higjienike të objekteve, që janë në kontakt të drejtpërdrejtë me ushqimin.
4. Kontrollin e Ushqimeve gjysmë të gatshme e Ushqimet e gatshme.
5. Mund të përfshijnë marrjen e mostrave për analiza laboratorike
6. Pastrimin, substancat pastruese dhe të mirëmbajtjes që përdoren në proceset e prodhimit.
7. Mënyrën e paketimit, materialet paketuese dhe ato në kontakt me ushqimin.
8. Etiketimin dhe dokumentet shoqëruese të ushqimeve.
9. Përcaktimin e origjinës, të treguesve gjeografikë të mbrojtur dhe treguesin "Produkt ushqimor tradicional".
10. Proceset teknologjike që zbatohen në prodhimin dhe përgatitjen e ushqimeve.
11. Implementimi i planit HACCP.

2. Kontrolli specifik

Procedura e Inspektimit kryhet online

- ✓ Gjenerimi i autorizimit të inspektimit
- ✓ Plotësimi i listës specifike të verifikimit sipas rubrikave të saj.
- ✓ Plotësimi i procesverbalit të inspektimit
- ✓ Gjenerimi i Vendim Përfundimtar të Inspektimit

3. Në stabilimentet e përpunimit të qumështit

Kontrolli në këto subjekte luan një rol të rëndësishëm pasi siguron që produktet që prodhohen përpunohen apo paketojnë të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të prodhimit dhe /ose janë importuar sipas kërkesave të të përcaktuara në legjislacionin e Shqiptar në zbatim të ligjeve dhe akteve nënligjor të specifikuara më lart

Dokumentacioni i kërkuar

1. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
2. Fletë analizë - Dokumentacioni i së lëndës së parë
3. Kushtet higjieno - sanitare të stabilimentit
4. Dokumentimi i planit 3D
5. Kushtet e ruajtjes së produktit lëndë e parë dhe të produktit përfundimtar
6. Fazat e prodhimit dhe dokumentimin e tyre.
7. Etiketa e notifikuar
8. Analiza të produktit përfundimtar.
9. Dokumentimi i daljes së produktit
10. Kërkesat e gjurmueshmërisë
11. Zbatimi i sistemit HACCP

4. Në stabilimentet - thertore

Kontrolli në këto subjekte luan një rol të rëndësishëm pasi siguron që produkti mish që prodhohen të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të të përcaktuara në legjislacionin e Shqiptar sipas ligjeve dhe akteve nënligjor të specifikuara më sipër.

Dokumentacioni i kërkuar

1. **Certifikata e kafshëve të gjalla** dokumentacioni i kërkuar në stabilimentet thertore
2. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
3. Certifikata e kafshëve të gjalla të lëshuara nga DSHV, apo **Certifikata e importit të kafshëve ve të gjalla me destinacion, therje.**
4. Kushtet e stabilimentit
5. Certifikata e produktit mish
6. Kapaciteti për llojet e kafshëve.
7. Gjurmueshmëria
8. Zbatimi i planit HACCP.

5. Në stabilimentet e përpunimit të mishit

Kontrolli në këto subjekte, luan një rol të rëndësishëm pasi siguron dhe garanton që produktet që prodhohen, përpunohen, ruhen, shpërndahen e tregtohen të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të të përcaktuara në legjislacionin e dhe aktet nënligjore të këtyre produkteve të specifikuar më lart.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
2. Certifikata e importit e produktit mish
3. Certifikata e produktit mish
4. Fletë analiza të lëndës së parë
5. Kushtet higjieno sanitare stabilimentit.
6. Diagrama e fluksit të produkteve
7. Kushtet e ruajtjes së produktit
8. Zbatimi i kërkesave të gjurmueshmërisë
9. Zbatimi i planit HACCP.

6. Në stabilimentet e përpunimit të peshkut

Kontrolli në këto subjekte, luan një rol të rëndësishëm pasi siguron dhe garanton që produktet që prodhohen, përpunohen, ruhen, shpërndahen e tregtohen si dhe ato që eksportohen të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të të përcaktuara në legjislacionin e dhe aktet nënligjore të këtyre produkteve të specifikuar më lart si dhe janë në përputhje me kërkesat e legjislacionit të BE.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
2. Kushtet e stabilimentit
3. Kushtet e ruajtjes së produkti
4. Zbatimi i kërkesave të Gjurmueshmërisë
5. Zbatimi i planit HACCP
6. Analizat e produkteve të prodhuara
7. **Certifikata e eksportit** në rastet e eksporti

7. Në stabilimentet e vezëve

Kontrolli në këto subjekte, luan një rol të rëndësishëm pasi siguron dhe garanton që produktet që grumbullohen, ruhen, shpërndahen e tregtohen si dhe ato që eksportohen të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të të përcaktuara në legjislacionin e dhe aktet nënligjore të këtyre produkteve të specifikuar më lart si dhe janë në përputhje me kërkesat e legjislacionit të BE.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
2. Kushtet e stabilimentit
3. Kushtet e ruajtjes së produkti
4. Zbatimi i kërkesave të Gjurmueshmërisë
5. Zbatimi i planit HACCP
6. Analizat e produkteve të prodhuara
7. Certifikata e eksportit në rastet e eksporti

8. Në stabilimentet e mjaltit

Kontrolli në këto subjekte, luan një rol të rëndësishëm pasi siguron dhe garanton që produktet që prodhohen, përpunohen, ruhen, shpërndahen e tregtohen si dhe ato që eksportohen të jenë të

sigurta dhe të përmbushin kriteret të të përcaktuara në legjislacionin e dhe aktet nënligjore të këtyre produkteve të specifikuar më lart si dhe janë në përputhje me kërkesat e legjislacionit të BE.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
2. Kushtet e stabilimentit
3. Linja e paketimit
4. Kushtet e ruajtjes së produkti
5. Notifikimi etiketave
6. Zbatimi i kërkesave të Gjurmueshmërisë
7. Zbatimi i planit HACCP
8. Analizat e produkteve të prodhuara
9. Certifikata e eksportit në rastet e eksporti Kosove

9. Në subjekte e grupeve të veçanta

Kontrolli në këto subjekte luan një rol të rëndësishëm pasi siguron dhe garanton që produktet që prodhohen, përpunohen, ruhen, shpërndahen e tregtohen si dhe ato që eksportohen të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të të përcaktuara në legjislacionin e dhe aktet nënligjore të këtyre produkteve të specifikuar më lart si dhe janë në përputhje me kërkesat e legjislacionit të BE.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
2. Certifikata e produkteve apo flete analizat e produkteve
3. Kushtet e higjienës sanitare të subjektit të stabilimentit
4. Kushtet e ruajtjes së produkti
5. Zbatimi i kërkesave të Gjurmueshmërisë
6. Zbatimi i planit HACCP

10. Në subjektet tregtuese

(Kontrolli në këto subjekte, luan një rol të rëndësishëm pasi siguron dhe garanton që produktet që prodhohen, përpunohen, ruhen, shpërndahen e tregtohen si dhe ato që eksportohen të jenë të

sigurta dhe të përmbushin kriteret të të përcaktuara në legjislacionin e dhe aktet nënligjore të këtyre produkteve të specifikuar më lart si dhe janë në përputhje me kërkesat e legjislacionit të BE.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
2. Kushtet e stabilimentit
3. Kushtet e ruajtjes së produkti
4. Zbatimi i kërkesave të Gjurmueshmërisë
5. Zbatimi i planit HACCP
6. Analizat e produkteve
7. Dokumentacioni shoqërues

11. Në stabilimentet e magazina frigoriferike

Kontrolli në këto subjekte luan një rol të rëndësishëm pasi siguron dhe garanton që produktet që prodhohen, përpunohen, ruhen, shpërndahen e tregtohen si dhe ato që eksportohen të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të të përcaktuara në legjislacionin e dhe aktet nënligjore të këtyre produkteve të specifikuar më lart si dhe janë në përputhje me kërkesat e legjislacionit të BE.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Kontrolli i dokumentacionit në subjekt
2. Certifikata e importit të produkteve të importuara
3. Kushtet e magazinës
4. Kushtet e ruajtjes së produkti
5. Zbatimi i kërkesave të Gjurmueshmërisë
6. Zbatimi i planit HACCP
7. Analizat e produkteve të prodhuara
8. Certifikata e eksportit në rastet e eksporti

Për qëllim të kontrollit zyrtar të ushqimeve merren mostra të materialeve të papërpunuara të përbërësve, shtesave teknologjike dhe të substancave të tjera, të përdorura për përgatitjen dhe prodhimin e ushqimeve, ushqimeve gjysmë të gatshme, ushqimeve të gatshme, materialeve në kontakt me ushqimet, përfshirë substancat që përdoren për pastrimin dhe mirëmbajtjen, në biznesin ushqimor.



Moduli 4

Sektori i mbrojtjes së bimëve dhe inputeve bujqësore

Sektori i Inspektimit të Mbrojtjes së Bimëve dhe Inputeve Bujqësore ka për qëllim planifikimin dhe koordinimin në kohë dhe me efikasitet, zbatimin dhe raportimin mbi planet e kontrolleve zyrtare të kryera në të gjithë vendin me synim menaxhimin e riskut në fushën e mbrojtjes së bimëve dhe inputeve bujqësore. Ky sektor operon në fushën e Mbrojtjes së Bimëve, në fushën e Materialit Mbjehtë dhe Shumëzues Bimor, në fushën e tregtimit të Plehrave të Përdorimit për Bimësinë dhe në fushën “E prodhimit dhe tregtimit të duhanit dhe të cigareve”.

Objektivi

- ✓ **Të mbrojtë** shëndetin e njerëzve, kafshëve, si dhe mjedisin nga përdorimi i produkteve për mbrojtjen e bimëve si dhe i produkteve plehëruese;
- ✓ **Të përcaktoj** rregullat për sigurimin e cilësisë së materialit mbjehtë dhe shumëzues bimor për mbështetjen e prodhimit bujqësor, mbrojtjen e mjedisit dhe të konsumatorit.

- ✓ **Të rregullojë** prodhimin, tregtimin e duhanit të papërpunuar, përpunimin industrial, tregtimin e duhanit të përpunuar dhe të produkteve të tij në Republikën e Shqipërisë.
- ✓ **Të koordinoj** në kohë, me efikasitet dhe raportoje për kontrollet zyrtare të kryera në 12 Drejtoritë Rajonale të AKU

Ky sektor koordinon punën e inspektorëve për katër fusha inspektimit që kryejnë kontroll zyrtar përkatësisht:

1. Në fushën e Mbrojtjes së Bimëve;
2. Në fushën e Materialit Mbjellës dhe Shumëzues Bimor;
3. Në fushën e Produkteve Plehëruese
4. Në fushën e “Përpunimit, prodhimit dhe tregimit të produkteve të duhanit”

Rezultati

Inspektori të perceptoj nëpërmjet etapave thelbësore të trajtuara gjatë orës së trajnimit se, inputet bujqësore **të importuar dhe/ose prodhuara në Republikën e Shqipërisë, nxirren në treg kur plotësojnë kërkesat e ligjit e legjislacionit në fuqi dhe të gjithë akteve të tjera ligjore dhe nënligjore në fuqi të sipërcituara.**

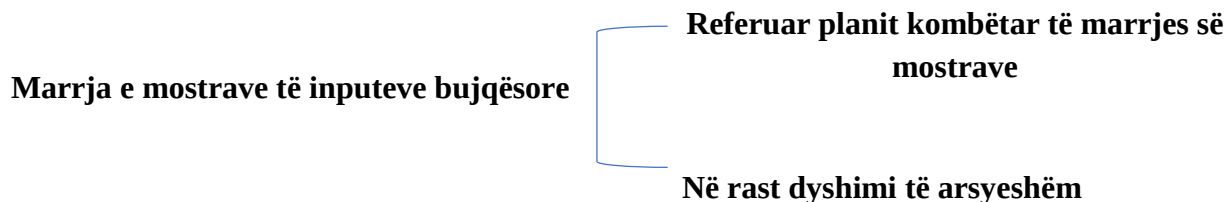
Kontrolli për plotësimin e kriterëve ligjore që duhet të plotësojnë inputet bujqësore përfshin:

- ✓ **Kontrollin e dokumentacionit që shoqëron produktin (inputet bujqësore)**
- ✓ **Kontrollin e plotësimit të kërkesave ligjore për tregtim të inputeve bujqësore përkatësisht:**
 - **Kushtet e ruajtjes dhe magazinimit**
 - **Ambalazhimi dhe etiketimi i inputeve bujqësore**
- ✓ **Mund të përfshijnë marrjen e mostrave për analiza laboratorike**

Metodologjia

Inspektorit i prezantohen teorikisht, elementët kyç të paketës ligjore, dokumentacioni përkatës dhe të gjitha hapat e mëtejshme të, cilat bëjnë që të kuptohet qartazi se, kur një input bujqësor i plotëson kërkesat e akteve ligjore dhe nën ligjore në fuqi. Ora e trajnimit shoqërohet me demonstrim situatash praktike, në sistemin online *E-inspektimi*.

Kohëzgjatja e modulit: 3 orë



Formatet standarde të dokumentacionit²:

- ✓ Autorizim Inspektimi
- ✓ Listë Verifikimi
- ✓ Procesverbal Inspektimi
- ✓ Vendim Përfundimtar Inspektimi
- ✓ Vendim i Ndërmjetëm për Marrjen e Masës Urgjente
- ✓ Akt –bllokimi³
- ✓ Akt-marrje mostre⁴

1. Kontrolli i Produkteve për Mbrojtjen e Bimëve

- ✓ Ligji nr. 105/2016 datë 27.10.2016 "Për Mbrojtjen e Bimëve".
- ✓ Vendimi i Këshillit të Ministrave nr. 335, datë 6.6.2018 "Për miratimin e rregullave për regjistrimin, të procedurës dhe kritereve të vlerësimit të produkteve për mbrojtjen e bimëve"
- ✓ Vendimi i Këshillit të Ministrave nr.532, datë 11.9.2018 "Për miratimin e rregullave për tregtimin, transportin, ruajtjen dhe magazinimin e produkteve për mbrojtjen e bimëve" .

Formatet standard të dokumentacionit janë implementuar në sistemin online *e-inspektimi*

³ Aktualisht nuk është dokument i implementuar në sistemin online *e-inspektimi*.

⁴ Aktualisht nuk është dokument i implementuar në sistemin online *e-inspektimi*.

Objektivi

Të sigurojë ruajtjen e shëndetit të njerëzve dhe kafshëve dhe mjedisit, duke kontrolluar dhe verifikuar zbatimin e përmbushjes së legjislacionit në fuqi, për tregtimin e produkteve për mbrojtjen e në Republikën e Shqipërisë.

Kontrolli i PMB

Ky kontroll është i rëndësishëm, jo vetëm për të siguruar se këto produkte që hyjnë në Shqipëri, janë të regjistruara nga MBZHR, por ka një rol të madh luan edhe në zbatimin me rigorozitet të legjislacionit në fuqi, për tregtimin e tyre tek përdoruesi i fundit.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Certifikata Origjine
2. Fletë analizë
3. Libri i tregtimit
4. dëshmi aftësie, për shitjen tek personat për PMB-ve helmuese.
5. e PMB-ve shumë helmuese te personat që
6. dëshmi aftësie të veçantë, për shitjen tek personat e PMB-ve shumë helmuese.
7. recetë për shitjen në njësitë e tregtimit me pakicë e PMB-ve “helmuese” dhe “shumë helmuese”
8. shtojcës nr. 2 që mbahet në njësinë e tregtimit me pakicë për evidentimin e dhënave të tregtimit për PMB-të e klasifikuara “PMB të rrezikshme” ose “PMB me rrezik të lartë;
9. librin e magazinës, sipas shtojcës nr. 1 për Hyrje/daljet e PMB-ve nga magazina;

- ✓ *Lejohet tregtimi me shumicë dhe me pakicë i PMB-ve të regjistruara.*
- ✓ *Tregtimi me shumicë dhe pakicë i PMB-ve bëhet nga persona fizikë, të diplomuar në*
 - *fushën e agronomisë, ose nga persona juridikë, të cilët duhet të punësojnë një ose disa*
 - *persona, teknike përgjegjës, të cilët janë diplomuar në këtë fushë.*
- ✓ *Tregtia e PMB-ve përfshihet në kategorinë II.5, të shtojcës së ligjit nr. 10 081, datë*
 - *23.2.2009, “Për licencat, autorizimet dhe lejet në Republikën e Shqipërisë”, të ndryshuar.*

2. Kontrolli në fushën e Materialit Mbjellës dhe Shumëzues Bimor;

- ✓ Ligji nr. 10416, datë 07.04.2011 “Për Materialin Mbjellës dhe Shumëzues Bimor“ (i ndryshuar).

Të garantoj rregullat për sigurimin e cilësisë së materialit mbjellës dhe shumëzues bimor për mbështetjen e prodhimit bujqësor, mbrojtjen e mjedisit dhe të konsumatorit në territorin e Shqipërisë.

Kontrolli materialit mbjellës dhe shumëzues bimor

Ky kontroll luan një rol të rëndësishëm pasi siguron që farërat dhe fidanët që prodhohen dhe/ose importohen, të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të prodhimit dhe /ose importit, të përcaktuara në legjislacionin shqiptar.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Certifikata Origjine
2. Fletë analizë për lotin e farës
3. (e vlefshme brenda 6 muajve);
4. Etiketa zyrtare nga ESHFF (për MMSHB prodhim vendi
5. Etiketë zyrtare dhe etiketë shtesë në gjuhën shqipe për MMSHB e importuar.
6. Varieteti i MMSHB të jetë i regjistruar në KK, apo është në proces regjistrimi në KK

Furnizuesi të cilit i janë marrë mostra zyrtare për analizimin e treguesve cilësor në ato raste kur dalin me rezultate nën normën zyrtare të lejuar kryhet bllokimi i tregtimit me akt bllokimi si dhe i lihet detyrë të kryejë asgjësimin i MMSHB, nën mbikëqyrjen e Agjencisë Rajonale të Mjedisit.

3. Kontrolli i Produkteve Plehëruese

- ✓ Ligji Nr. 17/2020 datë, 17.2.2020 “Për Produktet Plehëruese”

Objektivi

Të garantoj rregullat për sigurimin e cilësisë së produkteve plehëruese, për të mbrojtur shëndetin e njerëzve, kafshëve, si dhe mjedisin nga përdorimi i produkteve të tyre.

Kontrolli i produkteve plehëruese

luan një rol të rëndësishëm pasi garanton që këto produkte të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret e prodhimit dhe /ose importit, të përcaktuara në legjislacionin në fuqi.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Licencë për OB për prodhimin dhe/ose tregtimin me shumicë dhe me pakicë i produkteve plehëruese me rrezikshmëri
2. Certifikata Origjine
3. Fletë analizë për lotin e produktit plehërues
4. Etiketa zyrtare në ambalazh.
5. Sisteme për mbajtjen e të dhënave P/Plehërues
6. Certifikata e regjistrimit të produktit plehërues

Furnizuesi të cilit i janë marrë mostra zyrtare për analizimin e treguesve cilësor të produkteve plehërues në ato raste kur dalin me rezultate jo konform certifikatës së cilësisë që shoqëron produktin kryhet bllokimi i tregtimit me akt bllokimi si dhe i lihet detyrë OB të kryejë asgjësimin e produkteve plehërues sipas parashikimit të legjislacionit në fuqi për menaxhimin e integruar të mbetjeve.

4. Kontrolli i “Përpunimit, prodhimit dhe tregtimit të duhanit dhe të produkteve të tij”

- ✓ Ligji nr. 8691, datë 16.11.2000 “Për prodhimin dhe tregtimin e duhanit dhe të cigareve“ (i ndryshuar)
- ✓ Vendimit nr.2 Prot. datë 11.2.2008 “Për vendosjen e paralajmërimeve të detyruara shëndetësore dhe informacioneve të tjera mbi paketat e produkteve të duhanit”

Objektivi

Të garantoj rregullat për sigurimin e cilësisë së duhanit dhe produkteve të tij, për të mbrojtur shëndetin e njerëzve nga përdorimi i tyre.

Kontrolli i duhanit dhe produkteve të tij

Ky kontroll, luan një rol të rëndësishëm pasi siguron që këto produkte të jenë të sigurta dhe të përmbushin kriteret të prodhimit dhe /ose importit, të përcaktuara në legjislacionin e shqiptar.

Dokumentacioni i kërkuar

1. Licencë për OB me aktivitet përpunimin dhe/ose prodhimin e produkteve të duhanit
2. Certifikata Origjine
3. Certifikatë fitosanitare
4. Fletë analizë për markën e produkteve të duhani.
5. Etiketa zyrtare në ambalazh si dhe paralajmërimet e detyruara.
7. Certifikata e regjistrimit të produktit plehërues

Moduli 5

Spektori i koordinimit të inspektorëve në Pikat e Inspektimit Kufitar

- ✓ Urdhër nr.168, datë 25.04.2012 “Mbi miratimin e PIK ku kryhet inspektimi veterinar, fitosanitar dhe i ushqimit për njerëz dhe kafshë në Republikën e Shqipërisë”
- ✓ Udhëzim nr.8 datë 08.05.2007 “Mbi tarifën e të ardhurave dytësore, të aplikueshme nga institucionet e varësisë të Ministrisë së Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit”

Objektivi

- ✓ **Të garantoj sigurinë ushqimore** të ushqimeve, ushqimeve për kafshë me origjinë shtazore dhe jo shtazore, shëndetit dhe mirëqenies së kafshëve të gjalla, mbrojtjes së bimëve, produkteve bimore dhe inputeve bujqësore.
- ✓ **Të koordinoj** në kohë, me efikasitet dhe **raportojë** për kontrollet zyrtare të kryera, në 13 Pikat e Inspektimit Kufitar.
- ✓ **Të mbaj dhe monitoroj të dhënat** për importin-eksportin e mallrave në RSH.
- ✓ **Të dërgoj** informacionit të përditësuar në Drejtoritë Rajonale të AKU dhe Drejtoritë Përkatëse në MBZHRAU.
- ✓ **Të informoj kërkuuesin** në kohë reale për informacionin e zotëruar, referuar programit të transparencës së autoriteteve publike.

Pikat e Inspektimit Kufitar

Durrës, Vlora, Shëngjin, Rinas – Aeroport, Bajzë, Hani i Hotit, Kapshticë, Qafë Thanë, Morinë, Kakavijë, Bllatë, Goricë, Qafë Botë.

Ky sektor koordinon punën e inspektorëve për katër fusha inspektimit që në PIK, kryejnë kontroll zyrtar:

5. veterinar
6. produktet me origjinë shtazore
7. produktet me origjinë joshtazore
8. Fitosanitar

“Import/eksport” është hyrja dhe/ose dalja fizike e ngarkesave, që i nënshtrohen kontrollit zyrtar në territorin e Republikës së Shqipërisë, përmes pikave të miratuara nga Ministri Përgjegjës, të inspektimit kufitar.

*Furnizuesi që i nënshtrohet kontrollit **Veterinar** apo **Fitosanitar** duhet të jetë i pajisur me Licencë!*

Kontrolli në PIK përfshin

- ✓ **Kontrollin Dokumentar të dërgesave të importuara apo që kalojnë transit**
- ✓ **Kontrollin e Identiteti të dërgesave të importuara apo që kalojnë transit**
- ✓ **Kontrollin fizik**
- ✓ **Mund të përfshijnë marrjen e mostrave për analiza laboratorike**

Kontrolli në PIK, nuk kryhet me dokumentin e Autorizimit për inspektimin.

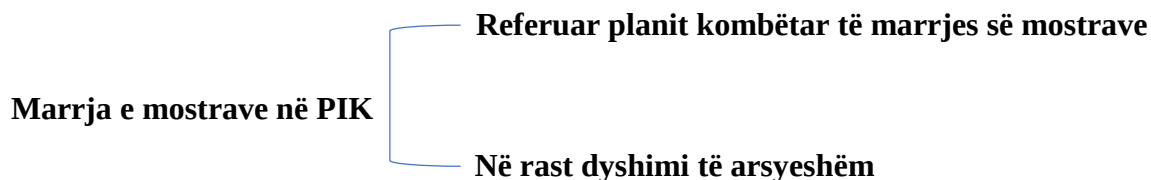
Rezultati

Inspektori të perceptoj nëpërmjet etapave thelbësore të trajtuara gjatë orës së trajnimit se, ***Ushqimi i importuar në Republikën e Shqipërisë, nxirret në treg kur plotëson kërkesat e ligjit për ushqimin dhe të gjithë akteve të tjera ligjore dhe nënligjore në fuqi.***

Metodologjia

Inspektorit i prezantohen teorikisht, elementët kyç të paketës ligjore, dokumentacioni përkatës dhe të gjitha hapat e mëtejshme të, cilat bëjnë që të kuptohet qartazi se kur një produkt ushqimor i plotëson kërkesat e akteve ligjore dhe nën ligjore në fuqi. Ora e trajnimit shoqërohet me demonstrim situatash praktike, në sistemin online *E-inspektimi*⁵.

Kohëzgjatja e modulit: 3 orë



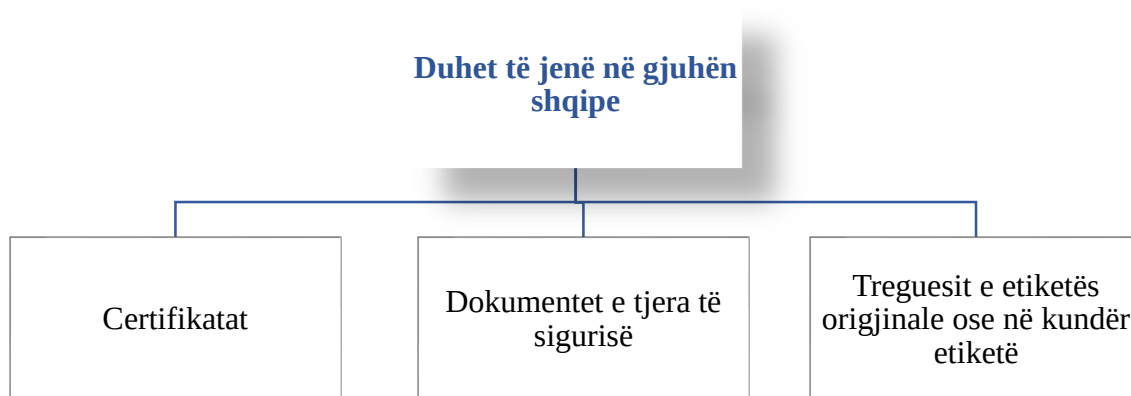
Formatet standarde të dokumentacionit⁶:

- ✓ Dokumenti Veterinar për Importet dhe Transitin e Kafshëve të Gjalla (DVIT) - Detajet e ngarkesës së paraqitur
- ✓ Dokumenti Veterinar për Importet dhe Transitin e Kafshëve të Gjalla - Vendimi mbi ngarkesën e paraqitur
- ✓ Akt-Kontrolli – Mbi inspektimin e produkteve ushqimore në PIK dhe lejimin për kryerjen e veprimeve të mëtejshme për zhdoganimin e tyre.
- ✓ Raport mbi Inspektimin Fitosanitar
- ✓ Procesverbal – Mbi Inspektimin e Materialit Mbjellës dhe Shumëzues për kryerjen e veprimeve të Mëtejshme për Çdoganimin e tij
- ✓ Procesverbal Inspektimi
- ✓ Akt – Bllokimi

⁵ Kur dokumentacioni i kontrollit zyrtar në PIK, do të implementohet në sistemin online dhe operohet nga inspektori gjatë kontrollit zyrtar në PIK.

⁶ Dokumentacioni i PIK është i parashtypur me nr. serial, ndërkohë në bashkëpunim, po hartohet për t'u implementuar në sistemin online *e-inspektimi*

- ✓ Akt – Marrje Mostre
- ✓ Mandat Arkëtimi



Përpara mbërritjes për dërgesat që vijnë me rrugë tokësore (hekurudhore/rrugore), ajrore, detare dhe një ditë pune përpara, për të gjitha ngarkesat e tjera, të gjithë OBU duhet të kryejnë njoftim paraprak tek inspektori në PIK.

Hyrja dhe dalja nga Shqipëria duhet të bëhet nëpërmjet PIK- ut dhe periudha e transitit nuk duhet të kalojë 30 ditë.

1. Kontrolli veterinar

- ✓ Ligji nr. 10465 Datë 29.09.2011 “Për Shërbimin Veterinar”
- ✓ Urdhër nr. 620, datë 28.12.2008 “Manual mbi disa procedura teknike që duhet të ndiqen nga Pikat e Inspektimit Kufitar gjatë importimit të kafshëve të gjalla dhe produkteve shtazore në Shqipëri”
- ✓ Urdhër nr. 328 , datë 22.11.2011 “Për miratimin e rregullores “Mbi përcaktimin e kriterëve dhe kërkesave për certifikimin veterinar të disa lloj kafshësh dhe mishit të freskët të tyre të cilat hyjnë në Republikën e Shqipërisë nga shtete të caktuara si dhe nga territore të tjera në administrim të këtyre shteteve”.

Objektivi

Të sigurojë ruajtjen e shëndetit të njerëzve dhe kafshëve, duke kontrolluar dhe verifikuar zbatimin e përmbushjes së legjislacionit nacional, për ngarkesat e të gjitha llojeve të kafshëve të gjalla, të gjitha kategoritë e produkteve me origjinë shtazore dhe ushqimit të importuar ose në kalimin transit në territorin e Shqipërisë.

Kontrolli kufitar veterinar është një faktor kyç për të siguruar se kafshët e gjalla dhe produktet me origjinë shtazore që hyjnë në Shqipëri, janë të sigurta dhe përmbushin kushtet specifike të importit, të përcaktuara në legjislacionin e Shqiptar dhe atë Evropian.

Procedura e Inspektimit

- ✓ Kontrolli i Dokumentacionit
- ✓ Kontrolli i identitetit të produkteve me origjinë shtazore
- ✓ Kontrolli i identitetit të kafshëve të gjalla
- ✓ Kontrolli fizik i produkteve me origjinë shtazore
- ✓ Kontrolli fizik i kafshëve të gjalla

Dokumentacioni i kërkuar për importin e produkteve me origjinë shtazore:

- Njoftimi paraprak
- DVIT, e plotësuar saktë
- Certifikata Veterinare
- Licenca përkatëse

Importuesi është përgjegjës për njoftimin e PIK-ut dhe për plotësimin e Dokumentit Veterinar për Importet dhe Transitin e Kafshëve të Gjalla (DVIT)

DVIT - është një dokument i lëshuar nga SHV që vërteton rezultatet e kontrolleve.

Certifikatë veterinare - është certifikata e lëshuar në përputhje me dispozitat e nenit 55, të ligjit Për Shërbimin Veterinar, si dhe të Kodit Shëndetësor të Kafshëve të Tokës dhe të Ujit të OIE-së.

Dokumente që shoqërojnë ngarkesat e kafshëve të gjalla apo/edhe produktet shtazore, gjatë importit apo kalimit transit

Ngarkesat e kafshëve të gjalla, ose produktet me origjinë shtazore, mund të hyjnë në PIK, vetëm në qoftë se ajo ka kaluar në mënyrë të kënaqshme kontrollet specifike dhe më pas lëshohet një dokument Veterineri (DVIT).

2. Kontrolli ushqimor

- ✓ Urdhër nr. 374, datë 31.8.2017 “Për një ndryshim në urdhrin. nr. 72 date 15.3.2011 “ Për miratimin e Akt - Kontrollit “ Mbi inspektimin e produkteve ushqimore me

originë jo shtazore në Pikat e Inspektimit Kufitar dhe lejimin për kryerjen e veprimeve të mëtejshme për zhdoganimin e tyre dhe Akt Marrje Mostre”

- ✓ Urdhri nr. 250, Prot, datë 29.07. 2011 ” Mbi disa masa për hyrjen në territorin e Republikës së Shqipërisë të produkteve ushqimore”.
- ✓ Urdhri nr. 2382, Prot, datë 26.05. 2014 Për ” Të gjitha DRAKU ku operon Pika e Inspektimit Kufitar mbi dokumentacionin, i cili duhet të paraqitet në PIK-e”.
- ✓ Udhëzim nr. 207, datë 31.03.2015 “për përcaktimin e treguesve të sigurisë dhe cilësisë të miellit të grurit të parapaketuar, për t’u shitur tek konsumatori i fundit ose për prodhimin e produkteve të tjera ushqimore”
- ✓ Dhe aktet e tjera ligjore me të cilat operon inspektori i ushqimit, ushqimit për kafshë me OJSH, në tregun, brenda territorit Shqiptar

Objektivi

Të sigurojë ruajtjen e shëndetit të njerëzve dhe kafshëve, duke kontrolluar dhe verifikuar zbatimin e përmbushjes së legjislacionit nacional, për ngarkesat e ushqimit dhe ushqimit për kafshë të produkteve me origjinë joshtazore, të importuar ose në kalimin transit në territorin e Shqipërisë.

Kontrolli ushqimor është një faktor kyç pasi siguron që produktet me origjinë joshtazore që hyjnë në Shqipëri, të jenë të sigurta dhe përmbushin kushtet specifike të importit, të përcaktuara në legjislacionin e Shqiptar dhe atë Evropian.

Procedura e Inspektimit

- ✓ Kontrolli i Dokumentacionit
- ✓ Kontrolli i identitetit të produkteve me origjinë joshtazore
- ✓ Kontrolli fizik i produkteve me origjinë joshtazore

Dokumentacioni i kërkuar për importin e produkteve me origjinë shtazore:

- *Njoftimi paraprak*
- *Certifikata Origjine*
- *Fletë analizë*
- *Certifikate Fitosanitare (sipas rastit)*

Furnizuesi të cilit për shkak dyshimi të arsyeshëm nga ana e inspektorit, i nënshtrohet kontrollit të marrjes së mostrës për analizë i plotësohet dokumenti “Akt – Bllokimi”, deri në daljen e **Raportit të Provës së Analizës**, “Konform”.

Dokumenti, Akt – Bllokimi nuk lejon që ngarkesa të futet në territorin Shqiptar!

Kthimi në origjinë – Ngarkesa e cila nuk i plotëson kushtet e legjislacionit shqiptar, për t’u futur brenda territorit.

3. Kontrolli fitosanitar

- ✓ Ligjin nr. 105/2016, datë 27.10.2016 “Për Mbrojtjen e Bimëve”
- ✓ Ligjin nr. 10416, datë 07.04.2011 “Për Materialin Mbjellës dhe Shumëzues Bimor”, i ndryshuar.
- ✓ Ligjin nr. 10390, datë 03.03.2011 “Për Plehrat e Përdorimit për Bimësinë” i ndryshuar;
- ✓ Ligjin nr. 8691, datë 16.11.2000 “Për Prodhimin dhe Tregtimin e Duhanit dhe të Cigareve”, i ndryshuar;
- ✓ VKM nr. 750 datë 14.07.2010 “Për Miratimin e Rregullave të Inspektimit Karantinor Fitosanitar”;
- ✓ VKM nr.774 datë 07.11.2012 “Për Rregullat, Kërkesat e Prodhimit, të Etiketimit e të Paketimit për Vendosjen në Treg e Tolerancat dhe Listën e Tipave të Plehrave me Emërtimin “EC FERTILIZERS”.

Objekti

Inspektori fitosanitar i PIK për të garantuar sigurinë e produkteve që janë objekt i fushës së tij të inspektimit, ka për qëllim të ushtroj kontroll zyrtar, në zbatim të të gjitha akteve ligjore dhe nënligjore në fuqi, që produktet në import/eksport/tranzit, të jenë të sigurta.

Kontrolli fitosanitar përmban dokumentacion për:

1. inspektimin e OB që importojnë PMB
2. inspektimin e OB që importojnë materialin mbjellës dhe shumëzues bimor
3. inspektimin e OB që importojnë produkte plehëruese
4. inspektimin e OB që importojnë duhan dhe produkte të tij
5. inspektimin e OB që importojnë bimë dhe produkte me origjinë bimor

1. Dokumentacioni i kërkuar për inspektimin e OB që importojnë PMB:

1. Njoftim Paraprak
2. Licence për tregtimin e PMB
3. Certifikata Origjine
4. Fletë analizë
5. PMB të jenë të regjistruara nga MBZHR

2. Dokumentacioni i kërkuar për inspektimin e OB që importojnë materialin mbjellës dhe shumëzues bimor:

1. Certifikata Origjine
2. Fletë analizë për lotin e farës
(e vlefshme brenda 6 muajve);
3. Etiketa zyrtare nga ESHFF (për MMSHB prodhim vendi)
4. Etiketë zyrtare dhe etiketë shtesë në gjuhën shqipe për MMSHB e importuar.
5. Varieteti i MMSHB të jetë i regjistruar në KK, apo është në proces regjistrimi në KK.

3. Dokumentacioni i kërkuar për inspektimin e OB që importojnë produkte plehëruese:

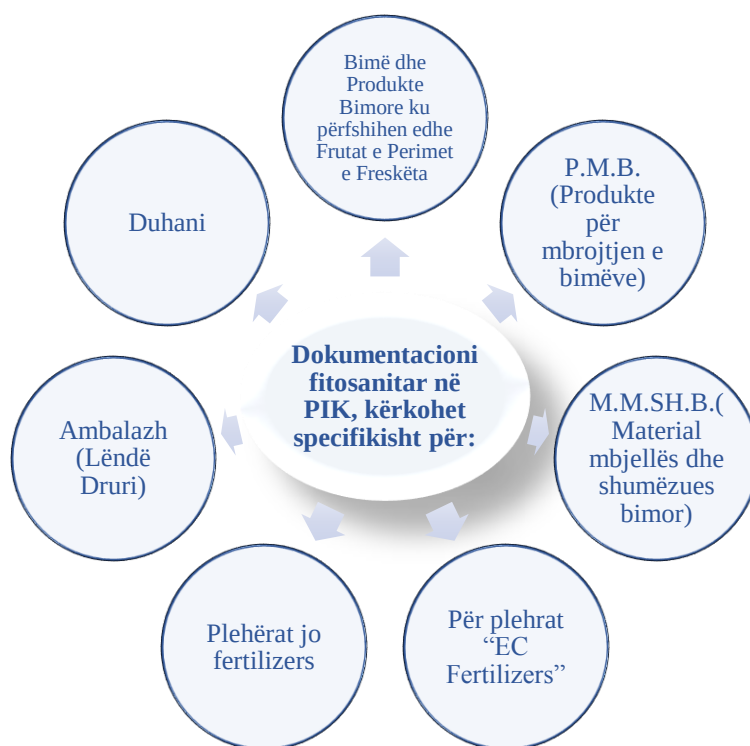
1. Licencë për OB për prodhimin dhe/ose tregtimin me shumicë dhe me pakicë i produkteve plehëruese me rrezikshmëri
2. Certifikatë Origjine
3. Fletë analizë për lotin e produktit plehërues
4. Etiketa zyrtare në ambalazh.
5. Sisteme për mbajtjen e të dhënave P/Plehërues
6. Certifikata e regjistrimit të produktit plehërues

4. Dokumentacioni i kërkuar për inspektimin e OB që importojnë duhan dhe produkte të tij:

1. Certifikatë Origjine
2. Certifikatë fitosanitare
3. Fletë analizë për markën e produkteve të duhani.
4. Etiketa zyrtare në ambalazh si dhe paralajmërimet e detyruara.

5. Dokumentacioni i kërkuar për inspektimin e OB që importojnë bimë dhe produkte me origjinë bimore

1. Certifikatë Origjine
2. Certifikatë fitosanitare



Inspektorët e Mbrojtjes së Bimëve dhe Inputeve Bujqësore në PIK, gjatë kryerjes së procedurave të zhdoganimit, mbajnë aktet administrative të mëposhtme:

- ✓ Raport mbi Inspektimin Fitosanitar-kufitar.(për bimët dhe produktet bimore).
- ✓ Proces-verbalit “Mbi Inspektimin e Materialit Mbjellës dhe Shumëzues Bimor” për kryerjen e veprimeve të mëtejshme për çdoganimin e tij
- ✓ Proces-verbalit: Mbi Inspektimin e Produkteve për Mbrojtjen e Bimëve dhe Plehrave të Përdorimit për Bimësinë për kryerjen e veprimeve të mëtejshme për çdoganimin e tyre
- ✓ Proces -Verbal Inspektimi (Bllokimi) .

Moduli 6

Sektori i Laboratorit

- ✓ Urdhër nr. 24 date 30.1.2013 ”Për unifikimin e procedurave metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”
- ✓ Urdhër 32 datë 22.01.2020 Për shfuqizimin e shtojcës III, në urdhrin nr. 24 date 30.1.2013 Për unifikimin e procedurave metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve”

- ✓ Urdhër Nr. 322, datë 20.11.2012, për “Perfomancën e metodave analitike dhe interpretimin e rezultateve të analizave laboratorike
- ✓ Urdhër nr. 645, datë 23.12.2016 Për zëvendësimin e Aneksit I të Urdhrit Nr. 234 datë 20.05.2014 miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”.
- ✓ Urdhrit nr. 261 datë 10.09.2009 “Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”;
- ✓ Udhëzim nr.14, datë 13.12.2012 “Mbi kriteret që duhet të plotësojë një laborator veterinar i autorizuar”
- ✓ Udhëzim nr. 12, date 29.09.2010, “Për metodat e marrjes së mostrave dhe analizimit për kontrollin zyrtar të niveleve të mykotoksinave në produktet ushqimore”
- ✓ Udhëzim nr. 19 datë 17.11.2011 “Metodat e marrjes së mostrave dhe analizimit për kontrollin zyrtar të nivelit të nitrates në produktet ushqimore”.

Sektori i Laboratorëve nuk ka akses në sistemin e-inspektimi, ***fleta shoqëruese e marrjes së mostrës dhe raport prova*** nuk procedohen on-line, vetëm i bashkëngjiten dokumentacionit të printuar, të procedurës së inspektimit⁸ dhe dokumentohen të skanuara në dosjen e inspektimit online.

Inspektori që trajnohet për të qenë pjesë e këtij sektori duhet të përthithë qëllimin e punës së sektorit si dhe të njihet me bazën ligjore për bashkërendimin e veprimtarisë së laboratorëve zyrtarë të kontrollit të ushqimeve dhe ushqimeve për kafshë, mbrojtjes së bimëve dhe mbrojtjes së shëndetit të kafshëve sipas të gjitha objektivave që dalin nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit si dhe MBZHR.

Detyrat funksionale

- ✓ Sektori ka për qëllim bashkërendimin e veprimtarisë së laboratorëve zyrtarë të kontrollit të ushqimeve dhe ushqimeve për kafshë, mbrojtjes së bimëve dhe mbrojtjes së shëndetit të kafshëve sipas të gjitha objektivave që dalin nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit;
- ✓ Koordinon aktivitetin e Laboratorëve Rajonal;
- ✓ Të sigurojë unifikimin e praktikave të kontrollit të sigurtisë së ushqimeve dhe ushqimeve për kafshë, të mbrojtjes së bimëve, në shkallë vendi, të kontrollit për zbatimin e kërkesave ligjore në fushën e mbrojtjes së të drejtave të seleksionerit të bimëve, fushën e veprimtarive për prodhimin dhe tregtimin e duhanit dhe cigareve, si dhe të fushës së veprimtarisë së prodhimit e tregtimit të materialit mbjellës dhe shumëzues bimor;

⁷ Është sektori, dokumentet të cilit do të fillojnë të përgatiten për t'u implementuar në sistemin online e-inspektimi

- ✓ Mban lidhje me Laboratorët e Referencës duke siguruar mbështetje prej tyre;
- ✓ Përgatit raporte të rregullta mbi aktivitetet dhe detyrat e Sektorit, dhe raporton në kohë tek Drejtori i Menaxhimit të Riskut dhe Koordinimit të Inspektimit;
- ✓ Përgatit raporte të rregullta mbi aktivitetet dhe detyrat e Sektorit, dhe raporton në kohë tek Drejtori i Menaxhimit të Riskut dhe Koordinimit të Inspektimeve;
- ✓ Koordinon dhe unifikon procedurat dhe metodat standarde të analizave që aplikojnë laboratorët rajonal;
- ✓ Koordinon punën për vlerësimin e tyre nga të tretët, në lidhje me kushtet specifike të funksionimit të tyre, metodat e kryerjes së analizave, për të cilat këta laboratorë janë përgjegjës, nevojat për kit-e e *reagent* si dhe përcakton nevojat për trajnime të stafit.

1. Organizimi i laboratorëve

Struktura e shërbimeve laboratorike në AKU është e ndarë në:

- ✓ ***shtatë Sektorë të Shërbimeve Laboratorike, pjesë të Drejtorive Rajonale***, të cilët bashkëpunojnë me Sektorin e Koordinimit dhe Mbështetjes së Laboratorëve në Drejtorinë e Përgjithshme të AKU. Në to kryhet analizimi laboratorik për kontrollin zyrtar të ushqimit, ushqimit për kafshë, shëndetit të kafshëve dhe bimëve.

<i>Struktura e laboratorëve aktiv</i>	<i>Tiranë</i>	<i>Durrës</i>	<i>Fier</i>	<i>Vlorë</i>	<i>Gjirokastrë</i>	<i>Korçë</i>	<i>Shkodër</i>
Laboratori i sigurisë ushqimore	x	x	x	x	x	x	x
Laboratori i shëndetit dhe mirëqenies së kafshëve		x	x	x	x	x	x
Laboratori i mbrojtjes së bimëve		x				x	x

- ✓ ***ISUV*** është Instituti i Referencës Kombëtare dhe shërben si ***laborator kombëtar reference***, për kontrollin zyrtar të sigurisë ushqimore.

2. Veprimtaria e laboratorëve

- ✓ Veprimtaria e laboratorëve është pjesë e kontrollit zyrtar dhe si rrjedhojë kryhet bazuar në zbatimin të:

- planit me bazë risku në të cilin merren parasysh edhe kapacitetet aktuale që ata kanë,
- planeve monitoruese dhe emergjente për efekt të kontrolleve zyrtare, si dhe
- vetë kontrollet nga Operatorët e Biznesit Ushqimor.

✓ Llojet e analizave që kryhen në çdo laborator janë si më poshtë:

1. Laboratori Kimiko-Fizik kryhen analiza në lidhje me treguesit cilësorë të **produkteve ushqimore shtazore dhe jo shtazore**, tregues të etiketimit, si dhe disa tregues analitik të sigurisë ushqimore.
2. Laboratori Mikrobiologjik kryhen analiza në lidhje me kriteret sigurisë së **produkteve ushqimore dhe ato të proceseve të higjienës**.
3. Laboratori i **Shëndetit dhe Mirëqenies së Kafshëve** kryhen analiza për diagnostikimin e sëmundjeve dhe parazitëve të ndryshëm në kafshë.
4. Laboratori i **Mbrojtjes së Bimëve** kryhen analiza për diagnostikimin e dëmtuesve dhe parazitëve në bimë dhe produkte bimore.

3. Aktiviteti laboratorik

- a. Laboratorët kryejnë analiza dhe teste laboratorike për të gjitha llojet e mostrave që sillen nga Inspektorët për efekt të kontrolleve zyrtare ose aktiviteteve të tjera të ardhura nga të tretet, bazuar dhe mbështetur në metodika standarde dhe të miratuara sipas rregulloreve në fuqi dhe në përputhje me Procedurat Standarde Operative të unifikuara, si dhe specifikimeve teknike për pranimin e mostrave;
- b. Rezultatet e përftuara nga testet laboratorike i përcillen brenda afatit në formë zyrtare Inspektorit përkatës të AKU-së Rajonale dhe personave/palëve përgjegjës që kanë dorëzuar mostrën, dhe mbi këto rezultate përcaktohet nëse një mostër e analizuar është ose jo brenda normave të përcaktuara të sigurisë dhe cilësisë sipas standardeve në fuqi. Ne zbatim të urdhrit Nr. 24, datë 30.01.2013 “Për unifikimin e procedurave, metodave dhe dokumentacionit të funksionimit të laboratorëve” kryhet shkëmbimi online i informacionit të menjëhershëm me institucionet e linjës në rast jo konformiteti që bën të mundur identifikimin dhe marrjen e masave sipas legjislacionit në fuqi për produktet që cenojnë sigurinë ushqimore, po ashtu dhe për diagnozën e kafshëve.
- c. Paraqet rezultatet në modelin tip “**RAPORT PROVE**” e miratuar, për çdo produkt të analizuar;

- d. I gjithë personeli, staf i Shërbimeve Laboratorike të AKU duhet të garantojë respektimin e sekretit profesional në rezultatet e testeve dhe në çdo informacion tjetër të marrë gjatë kryerjes së detyrave të tyre.

4. Përgjegjësi i Sektorit të Shërbimeve Laboratorike në DRAKU

Përgjegjësi i Sektorit ka këto detyra dhe përgjegjësi:

- ✓ Ndjek menaxhimin e punës për çdo laborator;
- ✓ Ndjek mbarëvajtjen dhe vënien në punë të aparaturave të reja;
- ✓ Kryen analiza rutinë dhe të kontrollit verifikues;
- ✓ Koordinon punët me sektorët e tjerë të drejtorisë;
- ✓ Është përgjegjës për plotësimin dhe ruajtjen e dokumentacionit shoqërues të mostrave;
- ✓ Planifikon kërkesat për (reagentë, teren e material te tjera) në bashkëpunim me specialistët;
- ✓ Në koordinim dhe bashkëpunim me Sektorin përkatës të AKU-së, identifikon nevojat për trajnimin e stafit;
- ✓ Përgjigjet para Drejtorit Rajonal për realizimin e të gjitha detyrave të sektorit;

Specialisti i Labororit ka këto detyra dhe përgjegjësi:

- ✓ Specialisti merr mostrën nga personi përgjegjës;
- ✓ Përgatit dhe kontrollon reagentët gjendje për realizimin ditor të analizave;
- ✓ Kontrollon gjendjen teknike të aparaturave dhe mjeteve laboratorike;
- ✓ Përgatit mostrën për ta kaluar në procesin e analizimit;
- ✓ Kryen analizat e produkteve të marra në dorëzim duke zbatuar metodat standarde zyrtare;
- ✓ Regjistron rezultatin e analizave në bllokun personal;
- ✓ Raporton për çdo analizë të përfunduar rezultatin tek përgjegjësi i sektorit (këto të dhëna hidhen më pas në regjistrin zyrtar dhe atë elektronik);
- ✓ Merr masat për kalibrimin e aparaturave sipas nevojave dhe instruksioneve përkatëse;
- ✓ Pastrimi i mjeteve të punës, ambientit të punës dhe sistemimi i tyre në vendet përkatëse.

Formatet standarde të dokumentacionit

- ✓ Akt – Marrje Mostre
- ✓ Fletë shoqërimi në laboratorë
- ✓ Raport prove

Metodologjia

Inspektori duhet të perceptojë gjatë trajnimit teorik se çdo hallkë e zinxhirit të punës, duhet të ndiqet me përpikmëri për zbatimin e kërkesave ligjore si dhe detyrave funksionale, me qëllim garantimin e sigurisë ushqimore dhe dhënien e një rezultati laboratorik të saktë dhe të besueshëm.

Kohëzgjatja e modulit: 3 orë – 5 orë



Inspektorati Qendror

Tiranë, 2020

Adresa: Rruga “Frosina Plaku”, Nr. 58, Godina e Observatorit Kati 0, Tiranë. Tel: 042 229765.