



**INSTITUCIONET E PËRKOHSHME TË VETQEVERISJES
PRIVREMENE INSTITUCIJE SAMOUPRAVLJANJA
PROVISIONAL INSTITUTIONS OF SELF-GOVERNMENT**

**QEVERIA E KOSOVËS/ MINISTRIA E BUJQËSISË, PYLLTARISË DHE ZHVILLIMIT RURAL
VLADA KOSOVA/ MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I RURALNOG RAZVOJA
GOVERNMENT OF KOSOVA/MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND RURAL DEVELOPMENT**

**UDHËZIM ADMINISTRATIV MA-Nr. 01/2005
PËR ÇAKTIMIN E KUSHTEVE PËR LICENCIMIN E OBJEKTEVE
PËR PËRPUNIMIN DHE PAKETIMIN E QUMËSHTIT**

**ZYRA LIGJORE DHE MARRËDHËNIE ME PUBLIKUN - MBPZHR 2005
PRISHTINË**



**INSTITUCIONET E PËRKOHSHME TË VETËQEVERISJES
PRIVREMENE INSTITUCIJE SAMOUPRAVLJANJA
PROVISIONAL INSTITUTIONS OF SELF-GOVERNMENT**

**QEVERIA E KOSOVËS/ MINISTRIA E BUJQËSISË, PYLLTARISË DHE ZHVILLIMIT RURAL
VLADA KOSOVA/ MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I RURALNOG RAZVOJA
GOVERNMENT OF KOSOVA/MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND RURAL DEVELOPMENT**
Ministri i Ministrisë së Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural, duke u bazuar në:

Rregulloren e UNMIK-ut nr. 2001/19 të datës 13 shtator 2001 Mbi Degën e Ekzekutivit të Institucioneve të Përkohshme të Vetëqeverisjes në Kosovë, neni 1.3 pika (d) dhe Ligjit për Veterinarinë Nr.2004/21 të dt.30 korrik 2004, neni 42 paragrafi 42.6.

Nxjerr sa vijon:

**UDHËZIM ADMINISTRATIV MA-Nr. 01/2005
Për caktimin e kushteve për licencimin e objekteve për përpunimin dhe paketimin e qumështit**

Neni 1

Objekti

Me këtë Udhëzim Administrativ përcaktohen kushtet dhe kriteret për licencimin e objekteve ku bëhet përpunimi dhe paketimi i qumështit me qëllim të sigurimit të cilësisë së qumështit dhe produkteve të tijë.

Neni 2

Fushëveprimi

Ky Udhëzim Administrativ zbatohet ndaj të gjithë personave fizik apo juridik, vendor apo të huaj, të cilët kanë për qëllim të përfitimit ekonomik nga përpunimi komercial dhe industrial i qumështit.

Neni 3

Përkufizimet

Për kuptimin e këtij Udhëzimi Administrativ, termat, shkurtesat dhe shprehjet e përdorura kanë këtë domethënje :

- a) **Licencë** - dokument zyrtar që i jep të drejt pronarit të saj të ushtrimit veprimtari të caktuar.
- b) **Çertifikatë e produktit** - dokument ligjor që vërteton se produkti i përgjigjet standardeve dhe kushteve teknike të përcaktuar me legjislacionin në fuqi.
- c) **Produkt** - Çdo send i prodhuar që është rezultat i një procesi.
- d) **Licencim** - procedura për dhënjen e lejes për të ushtruar veprimtarinë ekonomike.
- e) **Autoritet Licencues** - është organi kompetent i Ministrisë i cili bënë licencimin.
- f) **Prodhues** - personi i cili prodhon, paketon ripaketon dhe tregton me shumicë dhe pakicë me emrin dhe shenjen dalluese.
- g) **Objekti** - kapacitetet prodhuese, përpunuese, paisjet dhe makineritë të cilat përdoren gjatë procesit teknologjik të përpunimit të qumështit.
- h) **Etiketa** - përmbajtja e shkruar grafike e shtypur në paketim.
- i) **Mostrimi** - proces i marrjes së sasisë së caktuar të produktit ushqimor me qëllim të testimit dhe analizave laboratorike.
- j) **SHVUK** - Shërbimi Veterinar dhe i Ushqimit të Kosovës.
- k) **MBPZHR** - Ministria e Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural.
- l) **Koncepti HACCP** - (Hazard Analysis of Critical Control Points - Analizat e Rrezikut të Pikave Kritike të Kontrollit), një koncept për një vështrim sistematik të parametrave kritik gjatë përpunimit.
- m) **Sistemi i sigurisë së cilësisë** - koncept i cili definon të gjitha pikat e rëndësishme të kontrollit gjatë përpunimit (si ato kritike, poashtu edhe ato jo kritike), të cilat duhet të monitorohen dhe të dokumentohen rregullisht.
- n) **Identifikimi dhe mundësia e gjurmimit** - Procedura për gjurmimin e prejardhjes apo origjinës së produktit me mjete të përshtatshme, duke filluar nga pranimi i qumështit të papërpunuar e duke vazhduar gjatë të gjitha fazave të përpunimit, ruajtjes dhe shpërndarjes deri te konsumatori.
 - o) **Pika Kritike e Kontrollit (PKK)** - një parametër i procesit, efektiviteti i të cilit mbështetet nga të dhëna shkencore. Devijimet nga vlera e përcaktuar mund të ndikojnë në mënyrë kritike në higjienën e produktit.
- p) **Pika e Kontrollit (PK)** - një parametër i procesit i cili nëse ka devijime nga vlera e përcaktuar, atëherë mund të ndikojnë në mënyrë kritike në higjienën e produktit.
- q) **Ruajtja e qumështit të papërpunuar** - Periudha ndërmjet pranimi të qumështit të papërpunuar dhe fillimit të nxehjes teknike.
- r) **Pika Grumbulluese e Qumështit** - Vendi në të cilin pranohet qumështi, ftohet dhe nëse ka nevojë pastrohet.
- s) **Subjektet e përpunimit komercial** të qumështit definohen si subjekt komercial të cilat përpunojnë më pak se 1.000,000 litra të qumështit të papërpunuar në vit dhe të cilat kanë një numër të kufizuar të prodhimeve (tri ose më pak linja të veçanta të prodhimit).
- t) **Subjektet e përpunimit industrial** të qumështit definohen si subjekt të cilat përpunojnë më shumë se 1.000.000 litra të qumështit të papërpunuar, dhe të cilat kanë një numër më të madh të prodhimeve (katër ose më shumë linja të veçanta të prodhimit).

- u) **Vija e prodhimit** - një komplet i pajisjeve, që përdoret për prodhimin e një lloji të produktit.
- v) **Hapësira e prodhimit** - dhoma ku prodhohet, trajtohet ose ruhet ushqimi.
- w) **Shënimet mbi cilësinë** - dokumentacioni respektivisht regjistrat të cilat sigurojnë plotësimin e kërkesave të cilësisë dhe punën efektive të sigurimit të cilësisë .
- x) **Qumështi i papërpunuar** - qumështi i cili nuk është trajtuar me temperaturë më të lartë se 40 °C dhe që nuk ka kaluar nëpër trajtime me efekte të njejta.
- y) **Praktikat e prodhimit të mirë (GMP-PPM)** - një tërësi e masave të mundshme për monitorimin dhe menaxhimin e procesit të prodhimit.
- z) **Qumështi i trajtuar me nxehtësi** - qumësht i pastër i cili pas trajtimit me nxehtësi ka treguar reaksion negativ në testin e fosfatazës;

Neni 4

Licencimi i Subjektve

- 4.1 Personat të cilët merren me përpunimin apo paketimin e qumështit dhe prodhimeve të qumështit duhet të bëjnë licencimin e objekteve për përpunimin e qumështit dhe produkteve të tij. Licencimi bëhet nga Shërbimi Veterinar dhe i Ushqimit të Kosovës (SHVUK) - Ministria e Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural (MBPZHR).
- 4.2 Në bazë të kërkesës së Subjektit, Autoriteti Licencues gjegjësisht Shërbimi Veterinar dhe i Ushqimit të Kosovës lëshon licencën aplikuesit në formë të shkruar.
- 4.3 Në rast se dokumentacioni nuk është i kompletuar, kërkesa refuzohet dhe palës i ipet afati prej 8 ditësh për kompletimin e dokumentacionit.
- 4.4 Në rast se aplikuesi nuk arrinë që ta bëjë kompletimin e dokumentacionit në afatin shtesë, kërkesa refuzohet.

Neni 5

- 5.1 Autoriteti Licencues është i obliguar të lëshojë licencën, më së largu mbrenda afatit prej 30 ditësh, nga dita e aplikimit gjegjësisht kompletimit të dokumentacionit.
- 5.2 Në rast se personi i licencuar për prodhimin e qumështit dhe prodhimeve të tij, vepron në kundërshtim me licencë, gjegjësisht kriteret e përcaktuara me këtë Udhëzim Administrativ, Autoriteti Licencues mund ta pezullojë apo anulojë licencën.

Neni 6

Përgjegjësia për sigurimin e cilësisë

- 6.1 Menaxheri i subjektit është përgjegjës për sigurimin e cilësisë me rastin e përpunimit të qumështit. Ai duhet të emërojë një profesionist dhe t'ia delegojë përgjegjësinë nëse madhësia e ndërmarrjes e kërkon një gjë të tillë.

- 6.2 Menaxherët e subjektit përkujdesen që bashkëpunëtorët të informohen vazhdimisht rreth aspekteve të sigurisë së cilësisë dhe që stafi të trajnohet për sigurinë e cilësisë (në koherencë me përgjegjësinë e tyre).
- 6.3 Nëse analizat laboratorike ose vlerësimet tjera vërtetojnë se shëndeti human është në rrezik, atëherë organet për kontrollin e cilësisë si dhe autoritetet e inspektimit duhet të informohen menjëherë.
- 6.4 Nëse ekziston ndonjë rrezik për shëndetin e njerëzve, kafshëve dhe ambientin duhet të ndërmerren masat e nevojshme paraprake dhe të gjitha produktet që janë prodhuar nën të njëjtat kushte teknike të largohen nga tregu dhe secila seri e produkteve duhet të identifikohet qartë.

Neni 7

Dokumentimi i sistemit të sigurimit të cilësisë

- 7.1 Çdo subjekt për përpunimin e qumështit duhet të dokumentojë sistemin e saj të sigurimit të cilësisë.
- 7.2 Ky dokumentacion duhet të jetë i kompletuar dhe i azhuruar në kohë.

Neni 8

Regjistrimi i cilësisë

Regjistrimi i cilësisë duhet të bëhet në mënyrë të shkruar dhe të pashlyer. Shënimet e produkteve me afat të gjatë të përdorimit duhet të ruhen së paku 2 vite, ndersa shënimet e produkteve të freskëta së paku për 2 muaj duke filluar nga afati skadues i konsumimit.

Neni 9

Pranimi i qumështit

- 9.1 Qumështi duhet të pranohet së paku një herë në ditë. Duhet të bëhet një kontratë në formë të shkruar ndërmjet subjektit të përpunimit të qumështit dhe prodhuesve të qumështit ose qendrës grumbulluese të qumështit.
- 9.2 Ferma për përpunimin e qumështit duhet të ketë paisje ftohëse, të cilat funksionojnë në mënyrë efikase gjatë tërë vitit.
- 9.3 Nëse qumështi nuk është pranuar brenda dy orëve pas procedurës së mjeljes, atëherë temperatura e pranimit në subjektin përpunues, nuk duhet ta tejkalojë temperaturën 10 °C. Për qumështin për djath, menaxheri i subjektit mund ta përcaktojë devijimin, por nuk duhet ta tejkalojë maksimumin 18 °C dhe qumështi duhet të përpunohet së paku 18 orë pas mjeljes së fundit.

Neni 10

Kontrolli i cilësisë pas pranimi të qumështit

- 10.1 Qumështi i papërpunuar duhet të kontrollohet në pranim sipas planit të definuar për analiza. Metodatat testuese të rekomanduara dhe kufinj të definuar me standardet minimale të qumështit të papërpunuar duhet të respektohen. Rezultatet e testeve të kryera duhet të dokumentohen.
- 10.2 Rezultatet e testimit të qumështit të papërpunuar duhet t'ju komunikohen furnizuesve në një formë të përshtatshme.
- 10.3 Qumështi i cili përmban inhibitorë nuk duhet të pranohet për përpunim. Qumështi i furnizuesve të cilët një herë kanë dërguar qumësht me

inhibitorë mund të pranohet përsëri nëse vërtetohet me metoda analitike që qumështi i tij nuk ka inhibitorë.

Neni 11

Ruajtja e qumështit për përpunim

Ftohja e qumështit në aparatet teknike të ftohjes në subjekte duhet të arrijë temperatura pre 3 – 6 °C brenda dy orëve pas pranimit të qumështit.

Neni 12

Ruajtja e substancave toksike

- 12.1 Kemikalet pastruese dhe dezenfektuese, rodenticidët dhe insekticidët si dhe substancat tjera helmuese duhet të ruhen në një vend të veçantë ose në sirtar të mbyllur.
- 12.2 Këto produkte duhet të përdoren në atë mënyrë që të përjashtohet kontaminimi i qumështit dhe produkteve të tij.

Neni 13

Uji

- 13.1 Për tërë procesin e punës me përjashtim të asaj të përmendur në paragrafin 13.2 të këtij neni, duhet të përdoret uji i pijshëm.
- 13.2 Lejohet përdorimi i ujit që nuk ka cilësi të ujit të pijshëm në rastin e krijimit të avullit, për kaldajën e ngrohjes dhe për ujin ftohës, vetëm në rast se përjashtohet mundësia që të kontaminohet qumështi dhe mundësia që tubat të lejojnë konsumimin e këtij uji diku përgjatë gjatësisë së tyre. Tubacioni për ujin konsumues që nuk e ka cilësinë e ujit të pijshëm duhet të dallohet nga tubacioni i ujit të pijshëm.
- 13.3 Uji që hyn në subjekt duhet të testohet - analizohet së paku dy herë në vit për cilësinë bakteriale. Uji nga rrjeti furnizues, duhet t'i përgjigjet kërkesave bakteriologjike të legjislacionit ushqimor.

Neni 14

Kripa

Kripa duhet t'i përgjigjet kërkesave të kripës për konsumim human.

Neni 15

Materiali paketues

- 15.1 Ambalazhat dhe paketimet duhet të jenë higjienike dhe mjaft të qëndrueshme, të garantojnë një mbrojtje efektive të produkteve të qumështit.
- 15.2 Materiali i pastër paketues duhet të ruhet në dhoma dhe vende të tjera të subjektit në mënyrë që ai të jetë i mbrojtur nga pluhuri, parazitët dhe uji i spërkatur.

Neni 16

Pajisjet dhe mjetet e punës

Pajisjet dhe mjetet e punës mund të përdoren vetëm për përpunimin e qumështit dhe të produkteve të qumështit. Ato mund të përdoren për ushqim tjetër, vetëm nëse është i paraparë për konsum human, në rastet ku:

- a. përjashtohet ndikimi negativ mikrobik, kimik dhe fizik në qumësht ose produktet e qumështit;
- b. procesi i prodhimit kryhet në intervale të veçanta kohore dhe nëse ndërmjet kryhet pastrimi dhe dezinfektimi;
- c. garantohet integrim i tërësishëm i këtij produkti në HACCP ose në konceptin e sigurisë së cilësisë.

Neni 17

Pajisjet e nevojshme

- 17.1 Subjekti duhet të ketë kushte të ftohjes dhe ruajtjes në të ftohtë të qumështit të papërpunuar, qumështit të trajtuar me nxehtësi si dhe produkteve të lëngëta të qumështit. Kapaciteti i pajisjeve për ftohjen e qumështit duhet të zgjedhet në mënyrë që të ketë mundësi të uljes dhe ruajtjes së temperaturës së qumështit në 3 – 6 °C.
- 17.2 Në toaletin e subjektit ose së paku në një vend tjetër shtesë në hapësirën prodhuese, duhet të jetë në dispozicion një lavaman me ujë të rrjedhshëm si të ftohtë poashtu edhe të nxehtë, për pastrimin dhe dezinfektimin e duarëve. Robineti nuk duhet të operohet me dorë. Mjetet pastruese dhe dezinfektuese duhet të jenë në dispozicion për tharjen e duarve si p.sh. peceta ose rrotulla të letrës.

Neni 18

Pajisjet për trajtim me nxehtësi

- 18.1 Pajisja për trajtim të vazhdueshëm me nxehtësi (pasterizatori me pllaka) duhet të ketë kontrollorin e temperaturës. Pronari është i detyruar të mbajë shënime në lidhje me temperaturën e pasterizimit. Temperatura specifike dhe kohëzgjatja e trajtimit me nxehtësi, duhet të përcaktohen teknikisht për secilin produkt dhe plotësimi i tyre duhet të regjistrohet dhe dokumentohet.
- 18.2 Pajisjet për trajtim me nxehtësi që përdoren për qumështin e konsumueshëm dhe për ajkën e konsumueshme, duhet të kenë një mbrojtës efektiv ndaj përzierjes së qumështit të trajtuar me nxehtësi, me atë të trajtuar me nxehtësi të pamjaftueshme. Pronari është i detyruar të mbajë shënime në lidhje me temperaturën e pasterizimit.
- 18.3 Llojet tjera të pajisjeve për përpunim termik lejohen, nëse ato kanë veti të njejta me standardet nderkombëtare për higjenë.

Neni 19

Kërkesat teknike për pajisjet dhe mjetet e punës

- 19.1 Pajisjet dhe veglat e punës të cilat janë në kontakt direkt me qumështin dhe produktet e qumështit, duhet të jenë të ndërtuara nga materiali i

- përshtatshëm për ushqim, rezistent ndaj korrozionit dhe duhet të jetë i lehtë për tu pastruar dhe dezinfektuar.
- 19.2 Frigoriferët dhe dhomat ftohëse për ruajtje, duhet të jenë të pajisura me termometër të pavarur nga pajisjet dhe instrumentet kontrolluese.
 - 19.3 Mund të përdoren vetëm termometra elektronik të sigurtë.
 - 19.4 Kontejnerët e transportit të qumështit duhet të kenë një mbishkrim ku tregohet qartë se ata lejohen të përdoren vetëm për ushqim.
 - 19.5 Duhet të jetë në dispozicion kapaciteti i mjaftueshëm për ftohje dhe ngrirje për ruajtjen e lëndës së parë dhe produkteve finale sipas temperaturës së përkrahur.
 - 19.6 Kontejnerët dhe tubat të cilët përdoren për transportin e produkteve që nuk janë të destinuara për konsumim human (p.sh. hirra), duhet të jenë nga materiali i përshtatshëm dhe të ndërtuar në atë mënyrë që kontaminimi i lëndës së parë dhe produkteve finale të qumështit duhet të jetë i përjashtuar.

Neni 20

Mirëmbajtja

- 20.1 Duhet të krijohet një plan i mirëmbajtjes së pajisjeve të instaluar në ndërmarrjen përpunuese. Të gjitha pajisjet dhe veglat e punës që kanë tendencë të dëmtohen lehtë (p.sh. tubat fleksibil) që kontaktojnë me qumështin, ujin apo tubat shpërndarës, duhet të kontrollohen në intervale të veçanta kohore dhe nëse ekziston ndonjë defekt ato duhet të zëvendësohen. Puna e mirëmbajtjes duhet të dokumentohet.
- 20.2 Mund të përdoren vetëm lubrifikantë të përshtatshëm për ushqim, kurdo që ka mundësi të kontaminimit të qumështit ose produkteve të qumështit.

Neni 21

Hapësirat prodhuese

- 21.1 Hapësirat prodhuese duhet në parim të përdoren vetëm për përpunimin e qumështit dhe të produkteve të qumështit. Ato mund të përdoren për prodhimin e ushqimit tjetër të caktuar për konsumim ose produkte të tjera me bazë qumështi me cilësi ushqimore, që nuk është e caktuar për konsumim human nëse i plotësojnë kërkesat sipas nenit 16 të këtij Udhëzimi Administrativ.
- 21.2 Përgjatë sistemimit të hapësirave punuese dhe të rrjedhjes së prodhimit, mundësia e kontaminimit (kryq-kontaminimit) duhet të reduktohet në minimum.
- 21.3 Duhet të ketë hapësirë të mjaftueshme punuese, në mënyrë që të plotësohen kushtet higjienike.
- 21.4 Kontaminimi i ndërsjellë në procedura të ndryshme përmes pajisjeve, ajrosjes ose personelit duhet të reduktohet në minimum.
- 21.5 Transporti higjienik dhe mbrojtja e paraprodukteve të papaketuara dhe të produkteve finale të qumështit duhet të sigurohet gjatë ngarkimit dhe shkarkimit.

Neni 22

Infrastruktura e veçantë

- 22.1 Duhet të jetë në dispozicion së paku një dhomë ose një sirtar për pajisjet për pastrim, ruajtje dhe mirëmbajtje të mjeteve për dezinfektim.
- 22.2 Duhet të jetë në dispozicion së paku një dhomë e zhveshjes së personelit dhe një toalet me ulëse, me mure e dysheme të lëmuara që mund të pastrohen lehtë.
- 22.3 Puna laboratorike duhet të bëhet ekskluzivisht në zonën e paraparë të cilën duhet ta përcaktojë Menaxheri.

Neni 23

Kërkesat ndertimore

- 23.1 Gjatë pranimit të qumështit dhe në zonën për ngarkim të produkteve finale, duhet të parandalohet çdo kontaminim me anë të masave të mëposhtme:
 - a) Zona për ngarkim dhe ajo për pranim të qumështit duhet të jenë të ndara nga dhoma(t) prodhuese.
 - b) Mundësitë e hyrjes në dhomat prodhuese duhet të jenë të ndaluara në kohë për personat e pautorizuar.
- 23.2 Dyshemet në dhomën prodhuese duhet të jenë nga materiali i qëndrueshëm i padepërtueshëm, dhe i lehtë për t'u pastruar dhe dezinfektuar. Ato duhet të mundësojnë një largim të lehtë të ujërave të derdhur dhe duhet të kenë sistem rrjedhës me sifon që korespondon me kërkesat higjienike. Sipërfaqja duhet të jetë e lëmueshme dhe rezistente ndaj acideve dhe bazave.

Lejohen përjashtimet e më poshtme:

 - a) dyshemet në bodrumet për maturimin (pjekjen, ardhjen) e djathit nuk është e thënë të jenë të lëmueshme.
 - b) në dhomat ftohëse për ruajtje, mjafton që të jetë dyshemeja e lehtë për t'u larë dhe dezinfektuar ndersa duhet të sigurohet largimi i ujërave të zeza.
 - c) në dhomat ngrirëse për ruajtje, mjafton që të jetë dyshemeja rezistente ndaj ujit, kalbjes .
 - d) Muret në dhomat e prodhimit duhet të jenë të lëmuara, të qëndrueshme dhe të kenë një sipërfaqe të padepërtueshme, me një shtresë të lehtë mbuluese. Dhoma e kriposjes, bodrumet e maturimit dhe ruajtjes përjashtohen nga ky rregull.
 - e) Tavanet e dhomave në të cilat produktet e qumështit përgatiten dhe përpunohen, duhen të jenë të lehta për t'u larë. Dhoma e kriposjes, bodrumet e maturimit dhe ruajtjes përjashtohen nga ky rregull.
 - f) Dritaret dhe dyert duhet të jenë nga materiali i qëndrueshëm dhe rezistent ndaj kushteve atmosferike.
 - g) Në rast se duken myqet në mure apo tavan, atëherë sipërfaqja e prekur duhet të pastrohet dhe nëse ka nevojë të lyhet me ngjyrë për mbrojtje ndaj myqeve.

- h) Të gjitha materialet e përdorura nuk guxojnë të lëshojnë materie të dëmshme për ambientin.

Neni 24

Ndriçimi dhe ventilimi

Hapësirat për prodhim duhet të kenë ventilim të përhershëm, qoftë natyral apo artificial të mjaftueshëm dhe mundësinë për të kontrolluar lagështinë dhe ndriçimin.

Neni 25

Masat mbrojtëse

- 25.1 Kafshët duhet të mbahen larg nga hapësirat për prodhimin e qumështit dhe produkteve të tij.
- 25.2 Në hapësirat për prodhim duhet të jenë në dispozicion mjete të përshtatshme për parandalimin e hyrjes së brejtësve, insekteve dhe kafshëve të tjera. Dritaret të cilat mund të hapen, ose vrima tjera, duhet të mbulohen më një rrjetë mbrojtëse kundër insekteve.
- 25.3. Ndaj brejtësve, insekteve dhe kafshëve tjera të dëmshme duhet të ndërmmirren masa të përhërëshme në parandalimin e tyre.

Neni 26

Pastrimi, dezinfektimi, plehrat

Pajisjet, instrumentet për punë si dhe dyshemet, muret, tavanet dhe muri ndarës duhen të mbahen të pastërta dhe të mirëmbahen në mënyrë që mos ta ndotin materialin e papërpunuar dhe produktet finale.

Neni 27

Pajisjet

- 27.1 Për pastrimin dhe dezinfektimin e sipërfaqeve, të cilat mund të kenë kontakt më qumështin dhe produktet e qumështit, është e lejuar të përdoren vetëm mjete për pastrim dhe dekontaminim të cilat janë të përshtatshme.
- 27.2 Mjete të përshtatshme duhet të jenë në dispozicion për pastrimin dhe dezinfektimin e veglave të punës, pajisjeve dhe instalimit.
- 27.3 Veglat për pastrim, siç janë brushat, leckat dhe mjetet tjera të pastrimit duhet të mbahen në vend të caktuar dhe gjendje të rregullt.

Neni 28

Plani për pastrim

- 28.1 Për të gjitha pajisjet, veglat e punës dhe lokalet për prodhim, duhet të zhvillohet një plan për pastrim i cili duhet të respektohet me përpikmëri. Ky plan duhet të parandalojë masat joadekaute për pastrim që mund të paraqesin rrezik higjienik për qumështin dhe produktet e qumështit.
- 28.2 Temperatura dhe koncentrimi i tretësirës për pastrim dhe dezinfektim, duhet të kontrollohet në secilin hap të pastrimit dhe dezinfektimit.

- 28.3 Duhet të përcaktohet intervali i monitorimit për koncentrimin e tretësirës për shpërlarje.
- 28.4 Kamioni me rezervoar të qumështit dhe pajisjet të cilat shrytëzohen për prodhim, duhen në përgjithësi të pastrohen pas çdo hapi të procesit të prodhimit ose së paku një herë në ditë, përkatësisht në qoftë se është e nevojshme duhet të bëhet edhe dezinfektimi.
- 28.5 Pas riparimeve dhe punës për mirëmbajtje, duhet të bëhet pastrimi dhe dezinfektimi komplet.
- 28.6 Pas çdo pastrimi dhe dezinfektimi kimik, pajisjet, veglat për punë dhe lokalet për prodhim, duhet të shpërlahen me ujë të pastër.

Neni 29

Plehrat

Plehrat duhen të mblidhen në kontejnerë dhe të largohen çdo ditë nga hapësirat e prodhimit.

Neni 30

Gjendja shëndetësore e personelit

- 30.1 Kur një person mirret në punë për të punuar apo përpunuar qumështin ose produktet e qumështit, duhet të kërkohet nga ai çertifikata mjekësore me të cilën dëshmohet se nga ana mjekësore nuk ka pengesa për të ushtruar veprimtarinë.
- 30.2 Punëtori çdo herë duhet të informojë menaxherin për çdo simptomë të ndonjë sëmundje të tij.
- 30.3 Personave të cilët kanë simptome të sëmundjeve ngjitëse të cilët e rrezikojnë sigurinë e ushqimit, u lejohet të punojnë vetëm punët ku nuk ka mundësi të bëhet ndotja e ushqimit.
- 30.4 Lëndimet e lëkures duhet të mbulohen me mjete mbrojtëse me fashë të dendur.

Neni 31

Trajnimi i punëtorëve

- 31.1 Për personelin e pakualifikuar, menaxheri duhet të organizojë trajnim për çështjet higjienike që do të mundësonte që punëtorët t'i përmbushin kërkesat për një prodhimtari higjienike.
- 31.2 Këto trajnime duhet të njihen nga organet qeveritare të cilat janë të obliguara të mbajnë provimin përfundimtar dhe të lëshojnë çertifikatën pjesëmarrësve.
- 31.3 Ndihmësit dhe punëtorët e përkohëshëm të cilët nuk kanë njohuri fillestare, duhet të mbikëqyren nga një person i trajnuar.

Neni 32

Higjena e përgjithshme

- 32.1 Personeli i cili përpunon ose prodhon qumështin dhe produktet e qumështit, duhet t'i pastrojë duart para se të fillojë punën dhe pas kryerjes së punës.

32.2 Personelit i ndalohet pirja e duhanit, ujit apo lëngjeve, ngrënja dhe pështyrja në hapësirat për prodhim.

Neni 33

Rrobot e punës

- 33.1 Personeli në objektet për përpunim dhe prodhim të qumështit dhe produkteve të tij, duhet të veshë uniformën përkatëse të punës dhe një mbulesë në kokë.
- 33.2 Personat e pa autorizuar, të cilët hyjnë për vizitë në hapësirat për prodhim gjatë kohës së prodhimit, duhet të vishen me rroba mbrojtëse dhe mbulesë në kokë.

Neni 34

Mbushja e qumështit dhe produkteve të lëngshme të qumështit

- 34.1 Paketimet të cilat tregtohen tek konsumatorët, duhet të jenë të mbyllura në mënyre që produkti të jetë i mbrojtur nga ndikimet e dëmshme.
- 34.2 Mbushja e qumështit e cila është trajtuar me nxehtësi ose produkteve të qumështit në shishe ose mbajtës të tjerë, mbyllja dhe paketimi i tyre duhet të kryhen në kushte higjienike.
- 34.3 Mbyllja duhet të bëhet menjëherë pas mbushjes. Përrjashtimisht për kosin, lejohet nëse fermentimi i hapur bëhet në kushte të duhura dhe higjienike.

Neni 35

Paketimi

- 35.1 Paketimi duhet të zbatohet në kushte higjienike të duhura në hapësirën e paraparë.
- 35.2 Produktet mund të prodhohen dhe paketohen në hapësirën e njëjtë, në qoftë se kërkesat higjienike janë përmbushur.

Neni 36

Deponimi i qumështit dhe produkteve të qumështit, ftohja e ajkës

- 36.1 Produktet duhet të deponohen menjëherë pas paketimit në hapësirat e parapara për ftohje. Temperatura e ftohjes duhet të kontrollohet në intervale të caktuara kohore.
- 36.2 Duhet të sigurohet që produktet të ruhen në temperaturë të duhur.
- 36.3 Qumështi i trajtuar me nxehtësi dhe ai jo i trajtuar me nxehtësi, produktet e qumështit si dhe materialet ndihmëse, duhet të deponohen në mënyrë që të përjashtohet kontaminimi i kryqëzuar në mes tyre.
- 36.4 Për produktet gjysëm të kryera dhe ato finale, duhet të sigurohet mbikqyrja e zingjirit të ftohjes dhe të përjashtohet emitimi i aromave në një depo të veçantë.

Neni 37

Transportimi

Qumështi dhe produktet e qumështit duhet të transportohen, në mënyrë që mos të ketë ndikim negativ nga ana higjienike dhe mos të dëmtohet cilësia e tyre.

Neni 38

Koncepti i sigurisë dhe monitorimi

- 38.1 Menaxheri duhet të tregojë që pikat e kontrollit në subjekt janë detektuar dhe që një koncept i mirë për prodhim është implementuar.
- 38.2 Për secilën njësi të prodhimit, zbatohen kontrollat e specifikaura të përcaktuara në konceptin e sigurisë së cilësisë. Efikasiteti i konceptit të sigurisë së cilësisë dhe masat e specifikuara duhet të verifikohen përmes analizave të produkteve finale.
- 38.3 Çdo produkt duhet të identifikohet menjëherë pas prodhimit me numër të liçencës, me numër serik të prodhimit dhe datën e prodhimit.

Neni 39

Masat korigjuese

- 39.1 Në qoftë se gjatë monitorimit të procesit prodhues PKK (Pikë Kritike e Kontrollit) ose PK (Pikë e Kontrollit) tregojnë devijimin nga zona e tolerancës së definuar nga vlera normale, menaxheri duhet të ndërmarrë masa korigjuese dhe të siguroj që:
 - a) Produktet e prekura duhet të shënohen dhe të largohen nga shitja.
 - b) Para se të hynë në treg këto produkte, duhet të rikontrollohen ose të bëhen analizat laboratorike të produktit final.
 - c) Asnjë produkt që paraqet rrezik për shëndetin e njerëzve, kafshëve dhe ambientit nuk duhet të lejohet të qarkulloj në treg.
- 39.2 Masat për korigjim apo ndryshim në procesin e prodhimit, duhet të regjistrohen në mënyrë të pashlyeshme.
- 39.3 Një kontrollim i produktit final duhet të aranzhohet atëherë, kur gjatë monitorimit të prodhimit një PKK (Pikë Kritike e Kontrollit) apo PK (Pikë e Kontrollit) tregojnë devijimin nga zona e tolerancës së definuar nga vlera normale.
- 39.4 Produktet e dëmtuara apo të bllokuara mund të shiten atëherë kur rezultatet e analizave të produktit final tregojnë se janë përmbushur kërkesat mikrobiologjike dhe kimiko - fizike.

Neni 40

Produktet nga qumështi me përmbajtje të inhibitorëve

Produktet nga qumështi me përmbajtjen e inhibitorëve nuk mund të qarkullojnë në treg.

Neni 41

Taksa për licencim

Të gjithë subjektet që mirren me prodhimin ose paketimin e qumështit, apo prodhimeve të qumështit me rastin e licencimit, duhet të paguajnë taksën për

licencim të përcaktuar me Udhëzimin Administrativ Nr. 9/2004 të dt. 17.11.2004 për licencimin e veprimtarive të industrisë ushqimore, jo ushqimore dhe ndertimore, i cili është aprovuar nga Qeveria e Kosovës.

Neni 42

Moszbatimi i këtij Udhëzimi Administrativ, sanksionohet me ndëshkimet e përcaktuara me nenin 45 paragrafi 45.2 të Ligjit për Veterinarinë.

Neni 43

Ky Udhëzim Administrativ hynë në fuqi ditën e nënshkrimit.

Prishtinë, më 25/01/2005

Ministria e Bujqësisë,
Pyltariisë dhe Zhvillimit Rural
Ministri,

/ /