

**UDHËZIM**  
**Nr. 9, datë 18.4.2024**

**MBI KËRKESAT PËR MIRATIMIN E STABILIMENTEVE QË PRODHOJNË  
FILIZA<sup>1</sup>**

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

**UDHËZOJ:**

1. Qëllimi i këtij udhëzimi është garantimi që stabilimentet që prodhojnë filiza në zbatim të udhëzimit nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”, të respektojnë rregullat përkatëse të higjienës, duke siguruar kështu një nivel të lartë të mbrojtjes së shëndetit të konsumatorëve.

2. Për qëllim të këtij udhëzimi, do të zbatohet përkufizimi i mëposhtëm:

“*Filiz*” nënkupton produktin e marrë nga mbirja e farave dhe zhvillimi i tyre në ujë ose në një mjedis tjetër, të korrur përpara zhvillimit të gjetheve të vërteta dhe që synohet të hahet i plotë, duke përfshirë farën.

3. Operatorët e biznesit ushqimor duhet të sigurojnë që stabilimentet që prodhojnë filiz janë miratuar nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit në përputhje me kreun IV “Kontrollet zyrtare, regjistrimi dhe aprovimi”, të udhëzimit nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”.

4. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit do t’i miratojë këto stabilimente vetëm me kusht që ato të jenë në përputhje me kërkesat e përcaktuara në shtojcën I, të udhëzimit nr. 22, datë 25.11.2010, “Për kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” dhe me shtojcën e këtij udhëzimi.

5. Për zbatimin e këtij udhëzimi, ngarkohen Ministria e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural dhe Autoriteti Kombëtar i Ushqimit.

Udhëzimi hyn në fuqi me botimin në Fletoren Zyrtare dhe i shtrin efektet nga data 1 janar 2025.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE ZHVILLIMIT RURAL  
**Anila Denaj**

**SHTOJCË**  
**KËRKESAT PËR MIRATIMIN E STABILIMENTEVE QË PRODHOJNË FILIZA**

1. Planimetria dhe shtrirja e stabilimenteve duhet të lejojë praktika të mira të higjienës së ushqimit, duke përfshirë mbrojtjen kundër kontaminimit ndërmjet dhe gjatë operacioneve. Në veçanti, sipërfaqet (përfshirë sipërfaqet e pajisjeve) në zonat ku trajtohen ushqimet dhe ato në kontakt me ushqimin duhet të mbahen në gjendje të mirë dhe të jenë të lehta për t’u pastruar dhe kur është e nevojshme për t’u dezinfektuar.

---

<sup>1</sup> Ky udhëzim është përafuar pjesërisht me: rregulloren e Komisionit (BE) nr. 210/2013 e datës 11 mars 2013, mbi miratimin e stabilimenteve që prodhojnë filiza në përputhje me rregulloren (KE) nr. 852/2004, të Parlamentit Evropian dhe të Këshillit dhe rregulloren zbatuese të Komisionit nr. 208/2013 e datës 11 mars 2013, mbi kërkesat e gjurmueshmërisë për filizat dhe farat të destinuara për prodhimin e filizave.

2. Duhet të sigurohen ambiente të përshtatshme për pastrimin, dezinfektimin dhe ruajtjen e enëve dhe pajisjeve të punës. Këto objekte duhet të jenë të lehta për t'u pastruar dhe të kenë furnizim të mjaftueshëm me ujë të ngrohtë dhe të ftohtë.

3. Kur është e nevojshme, duhet të sigurohen masa të përshtatshme për larjen e ushqimit. Çdo lavaman ose objekt tjetër i parashikuar për larjen e ushqimit duhet të ketë furnizim të mjaftueshëm me ujë të pijshëm dhe të mbahet i pastër dhe kur është e nevojshme i dezinfektuar.

4. Të gjitha pajisjet me të cilat farat dhe filizat bien në kontakt duhet të jenë të ndërtuara në mënyrë të tillë, të jenë nga materiale të përshtatshme, të mbahen në kushte të mira pune dhe mirëmbajtjeje, të mundësojnë mbajtjen pastër dhe kur është e nevojshme të dezinfektohen në mënyrë që të minimizohet çdo rrezik ndotjeje.

5. Procedurat e duhura duhet të vendosen për të siguruar, që:

- a) objekti që prodhon filiza mbahet i pastër dhe kur është e nevojshme dezinfektohet;
- b) të gjitha pajisjet me të cilat bien në kontakt farat dhe filizat pastrohen në mënyrë efektive dhe kur është e nevojshme, dezinfektohen. Pastrimi dhe dezinfektimi i pajisjeve të tilla duhet të bëhet me një frekuencë të mjaftueshme për të shmangur çdo rrezik kontaminimi.