

LIGJ
Nr.7941, datë 31.5.1995

PER USHQIMIN

Në mbështetje të nenit 16 të ligjit nr.7491, datë 29.4.1991 "Per dispozitat kryesore kushtetuses", me propozim të Këshillit të Ministrave,

KUVENDI POPULLOR I REPUBLIKES SE SHQIPERISE

V E N D O S I

DISPOZITA TE PERGJITHSHME

Neni 1
Qëllimi i ligjit

Ky ligj përcakton kushtet për prodhimin, përpunimin, ruajtjen, shpërndarjen, kontrollin dhe tregtimin e prodhimeve ushqimore për njerëz, për të mbrojtur shëndetin dhe interesat e konsumatorëve.

Neni 2
Fushat e ligjit

1. Ky ligj zbatohet në:

- a) lëndët e para dhe produktet ushqimore, duke përfshirë dhe pijet, si dhe në lëndët ndihmëse dhe shtesat (aditivet) ushqimore që përdoren gjatë procesit teknologjik të prodhimit;
- b) përpunimin, ambalazhimin, ruajtjen transportimin, shpërndarjen, pajisjen me çertifikatë cilësie e sigurie, tregtimin, si dhe në inspektimin dhe kontrollin e produkteve ushqimore për konsum njerëzor.

2. Dispozitat e këtij ligji zbatohen nga koha e marrjes në dorëzim të lëndëve të para për përpunimin e tregtimin.

3. Ky ligj nuk zbatohet për ushqimet që përgatiten në shtëpi, si dhe për duhanin, cigaret dhe medikamentet.

Neni 3
Përkufizimet

Përkufizimet e emërtimeve që përdoren në këtë ligj, përcaktohen si vijon:

- 1. Ushqim quhet çdo produkt dhe nënprodukt i destinuar për përdorim njerëzor, me përjashtim të prodhimeve farmaceutike.
- 2. Lëndë e parë ushqimore quhen produktet dhe nënproduktet me origjinë bimore, shtazore dhe minerale (duke përfshirë dhe ujin e pijshëm), që përdoren për përfitimin e produkteve ushqimore.
- 3. Produkt ushqimor është çdo produkt i prodhuar për konsum njerëzor, duke përdorur lëndët e para me origjinë bimore, shtazore ose minerale, si dhe prej shtesash, me përshtim të prodhimeve për qëllime mjekësore.

4. Pijet konsiderohen uji i pijshëm dhe uji minerali mbyllur në shishe (me gaz ose pa gaz), lëngjet e frutave, agrumeve, perimeve, rrushit, pijet freskuese, pijet e tjera me bazë ushqimesh të ndryshme, si dhe pijet e përfituara nga ekstraktimi (si kafe, çaj etj.), birra, vera e pijet alkoolike të forta e të buta.

5. Ushqim i freskët (i papërpunuar) quhet çdo produkt me origjinë bimore, shtazore ose minerale i përshtatshëm për përdorim njerëzor në gjendjen e tij natyrore.

6. Shtesë ushqimore (aditive) është çdo substancë natyrore ose artificiale e patentuar, e cila, pavarësisht nga vlerat e saj ushqyese, nuk konsumohet në përgjithësi si ushqim në vetvete. Ajo nuk përdoret si lëndë e parë ushqimore, por u shtohet produkteve ushqimore gjatë procesit të përgatitjes, prodhimit, trajtimit, ambalazhimit, transportit dhe ruajtjes së ushqimeve që të ndikojnë mbi afatin, vlerën ushqimore, përmbajtjen nryrën shijen ose që t'i japë ndonjë karakteristike tjetër. Shtesat mbeten në produktet e gatshme dhe prania e tyre nuk mund të mënjanohet, por ato, duke u përdorur brenda normave të lejuara, nuk paraqesin rrezik për shëndetin.

7. Lëndë ndihmëse ushqimore janë ato substanca ushqimore që, krahas lëndëve të para, përdoren si përbërës gjatë prodhimit të ushqimeve, që të plotësojnë kërkesat teknologjike, cilësore dhe vlerën e tij dhe që mbeten në produktin përfundimtar.

8. Lëndë e huaj quhet çdo substancë që ndryshon nga lëndët ndihmëse dhe shtesat, e cila, kur është e pranishme në ushqim, mund të përbëjë rrezik për shëndetin ose të ndryshojë cilësinë dhe përbërjen normale të ushqimit.

9. Nënprodukt ushqimor është çdo produkt dytësor që përfitohet gjatë procesit të përpunimit, i cili mund të përdoret për konsum njerëzor ose si ushqim kafshësh, pa ose me përpunim të mëtejshëm.

10. Mbetje ushqimore konsiderohen lëndët që mbeten gjatë përfitimit të produkteve ushqimore dhe që janë të papërdorshme për konsum njerëzor ose për ushqim kafshësh, por që mund të përdoren ose jo për qëllime të tjera. Mbetjet ushqimore në përgjithësi, para se të përdoren, kalojnë në përpunime të tjera të pjesshme ose të plota.

11. Objekte ushqimore konsiderohen tërësia e mjediseve dhe mjeteve në të cilat përftohen, trajtohen, transportohen, dhe tregtohen produktet ushqimore.

12. Prodhimtari ushqimore quhet tërësia ose një pjesë e proceseve të pranimit dhe përgatitjes së lëndëve të para, përpunimi i tyre, ambalazhimi i produkteve të gatshme, ruajtja, transporti dhe shpërndarja e produkteve ushqimore për konsum publik.

13. Subjekte ushqimore prodhuese quhen persona fizikë a juridikë që prodhojnë ushqime.

14. Prodhues të produkteve ushqimore quhen personat që punojnë sipas profesionit përkatës në objekte ushqimore.

15. Ambalazh i produkteve ushqimore konsiderohet çdo material që është në kontakt me prodhimin ushqimor, zakonisht i pakonsumueshëm, i cili e mbron atë nga ndotja, infeksionet si dhe nga ndikimet që ulin cilësinë dhe vlerën ushqimore të tij, dhe e bën të përshtatshëm për transport, tregtim a përdorim

16. Ambalazhimi i ushqimeve është veprimtaria gjatë së cilës porcione të caktuara të produktit e nënproduktit ushqimor vendosen në ambalazhe, me qëllim që përmbajtja të mos mund të ndryshohet pa hapur ose prishur ambalazhin.

17. Njësi tregtare ushqimore janë mjediset që plotësojnë kërkesat ligjore në të cilat ruhen dhe u shiten konsumatorëve prodhimet ushqimore në kushtet e përshtatshme sipas llojit të tyre.

18. Shitës i ushqimeve quhet personi që plotëson kushtet e përcaktuara me ligje që shet drejtpërdrejt prodhime ushqimore në njesitë tregtare.

19. Konsum publik konsiderohet konsumi i drejtpërdrejt nga popullsia i prodhimeve ushqimore.

20. Konsumatorë të ushqimeve konsiderohen gjithë personat të cilët janë konsumatorë përfundimtarë të prodhimeve ushqimore.

21. Afati i ruajtjes konsiderohet periudha kohore, gjatë së cilës mbeten të pandryshuara karakteristikat fillestare organo-shqisore, fizike, kimike dhe mikrobiologjike të produktit ushqimor, si dhe vlerat e tyre ushqimore në përgjithësi.

22. Çertifikata e cilësisë dhe e sigurisë së ushqimit konsiderohet leja për konsum e ushqimeve ose për përpunim e lëndëve të para, aditiveve, lëndëve ndihmëse mbi bazën e kontrollit tërësor dhe analizave përkatëse.

KREU I KUSHTET E PRODHIMIT TE USHQIMEVE

Neni 4 Subjektet prodhuese

Produktet ushqimore prodhohen nga persona juridikë dhe fizikë të pajisur me lejet përkatëse sipas legjislacionit në fuqi.

Neni 5 Kushtet e vendosjes dhe ndërtimit të objekteve ushqimore.

Objektet ushqimore vendosen në mjediset ku sigurohen kërkesat urbane, të mjedisit, higjieno-shëndetësore e veterinare, teknike dhe teknologjike në përputhje me dispozitat në fuqi.

Neni 6 Leja për objektet ushqimore

Leja për ndërtimin dhe zgjerimin e objekteve ushqimore jepet sipas dispozitave në fuqi nga organet e autorizuar me ligj.

Neni 7 Leja për prodhimin e produkteve ushqimore

Leja për ushtrimin e veprimtarisë për prodhimin e produkteve ushqimore jepet nga gjykata, mbështetur në lejet përkatëse të lëshuara nga organet në varësi të Ministrisë së Bujqësisë dhe

Ushqimit dhe Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit. Subjektet prodhuese kanë të drejtë të prodhojnë në këtë objekt vetëm produktet e miratuara.

Neni 8

Kërkesa tekniko-teknologjike, higjieno-shëndetësore dhe veterinare të objekteve të ushqimore

Kushtet tekniko-teknologjike, higjieno-shëndetësore dhe veterinare, që i plotëson objekti ushqimor për dhënie e lejeve, të sigurojnë cilësinë e produkteve brenda normave të lejuara sipas legjisllacionit në fuqi dhe të garantojë shëndetin e konsumatorit. Këto kushte përcaktohen nga organet përkatës dhe plotësohen nga subjekti prodhues.

Neni 9

Prodhime të tjera ushqimore

Do të cilësohen ato produkte dhe nënprodukte ushqimore, të cilat nuk janë prodhuar ose tregtuar më parë për konsum publik në Shqipëri dhe që kanë karakteristika organo-shqisore, përbërje dhe vlera ushqimore të reja. Ato janë:

- a) plotësisht ose pjesërisht me lëndë të para të reja, të cilat nuk janë përdorur më parë në prodhimin e produkteve ushqimore;
- b) me përbërje bazë të ndryshuar dhe emërtin tregtar të ndryshuar;
- c) me teknologji prodhimi, që ndryshon cilësisht nga të mëparshmet.

Cilësimi i një produkti të ri bëhet nga organet përkatëse të përcaktuara në këtë ligj.

Neni 10

Lejet e produkteve të reja ushqimore

Çdo produkt i ri ushqimor i prodhuar nga subjektet prodhuese pajiset me leje. Kjo leje, duke u mbështetur në aktet nënligjore, lëshohet mbi bazën e dokumentacionit teknik të miratuar, në të cilin jepen të dhënat e plota për mënyrën e prodhimit, vlerën ushqimore dhe treguesit cilësorë të tij. Format e paraqitjes së dokumentacionit teknik dhe procedurat e dhënies së lejeve, si dhe të hartimit e miratimit të standarteve eksperimentale për produktet e reja, përcaktohen me akte nënligjore.

Neni 11

Kërkesat ndaj prodhuesvetë produkteve ushqimore

Në objektet ushqimore lejohen të punësohen vetëm personat, gjendja shëndetësore e të cilëve i përgjigjet kërkesave për punën përkatëse dhe që kanë njohuri të mjaftueshme profesionale, të shëndetit publik dhe të higjienës shëndetësore.

Punëdhënësi detyrohet të kujdeset dhe të marrë përsipër kualifikimin profesional të punonjësve, si dhe kontrollin e herëpashershëm të tyre në ekzaminimet mjekësore sipas dispozitave të këtij ligji.

KREU II
LENDET E PARA E NDIHMESE DHE SHITESAT QE PERDOREN NE PRODHIMIN
USHQIMOR

Neni 12

Produktet ushqimore duhet të prodhohen me vlera ushqimore dhe nivele cilësore të përshtatshme për plotësimin e kërkesave të konsumatorëve, sigurimin e shëndetit të tyre dhe mospërhapjen e infeksioneve.

Përdorimi i lëndëve të para e ndihmëse dhe shtesave ushqimore do të bëhet sipas neneve të këtij kapitulli.

12.1 Lëndët e para

Për produktet ushqimore do të përdoren lëndë të para e ndihmëse me origjinë bimore, shtazore dhe minerale, të cilat nuk paraqesin rrezik për shëndetin e njeriut dhe që plotësojnë kërkesat higjieniko-shëndetësore, veterinarë, ushqyese dhe cilësore sipas normave dhe legjislacionit në fuqi.

Rregullat teknologjike për trajtimin e lëndëve të para e ndihmëse gjatë marrjes në dorëzim, përpunimit, ambalazhimit ruajtjes dhe transportit përcaktohen në kodeksin ushqimor, sipas çdo dege të industrisë ushqimore.

Lëndët e para ndihmëse që përdoren për përpunim, hidhen në prodhim vetëm kur janë të shoqëruara me certifikatat përkatëse për përshtatshmërinë e tyre. Analizat për kontrollin cilësor të lëndëve të para e ndihmëse bëhen sipas metodave standarte në fuqi dhe, në mungesë të tyre, me metoda që rekomandohen nga institucione e organizma ndërkombëtarë. Ky kontroll përcaktohet me akte nënligjore të organeve përkatëse.

12.2 Uji

Në prodhimin dhe përpunimin e produkteve ushqimore e të akullit përdoret vetëm uji i pijshëm, kurse për ftohjen e ushqimeve mund të përdoret bora e akulli natyror, por të kushtëzuar me kërkesat e nevojshme higjieniko-shëndetësore.

12.3 Lëndët ndihmëse

Në prodhimet ushqimore përdoren vetëm materialet ndihmëse teknologjike, që plotësojnë kërkesat e legjislacionit në fuqi.

12.4 Shtesat (aditivet)

Në produktet ushqimore përdoren vetëm ato shtesa që përfshihen në kodeksin ushqimor për përdorimin e shtesave, që miratohen nga Ministria e Bujqësisë dhe e Ushqimit dhe nga Ministria e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit.

Për çdo shtesë të re, që mund të përdoret në prodhimet e vendit ose të importit, ndiqet procedura sipas neneve 10 e 12 të këtij ligji.

KREU III
KERKESAT NDAJ CILESISE DHE SIGURISE SE USHQIMEVE

Neni 13

Kërkesa të përgjithshme

Produktet dhe nënproduktet ushqimore duhet të plotësojnë kërkesat sipas normave të miratuara ku të specifikohen edhe treguesit cilësorë të detyrueshëm dhe jo të detyrueshëm. Treguesit që kanë lidhje me shëndetin e konsumatorit, duhet t'i përgjigjen detyrimisht normave të miratuara.

Neni 14

Kërkesat për eksport dhe import

Ushqimet për eksport dhe import duhet të plotësojnë treguesit cilësorë sipas normave të miratuara duke respektuar normat ndërkombëtare për sigurinë e ushqimeve, si dhe për infeksionet me karakter përhapës ndër njerëzit, kafshët dhe bimët.

Neni 15

Dokumentacioni i prodhimit

Burimet e karakteristikat e lëndës së parë, të dhënat në fazat e ndryshme të prodhimit dhe treguesit përfundimtarë të produktit të gatshëm pasqyrohen nga prodhuesit në dokumentacionin përkatës nga çdo subjekt që prodhon produkte ushqimore. Organi përkatës miraton formën e dokumentacionit.

Ky dokumentacion, me të dhënat përkatëse, plotësohet dhe ruhet sipas llojit të prodhimitderi në plotësimin maksimal të afatit të garancisë.

Neni 16

Produkt i falsifikuar

Do të konsiderohet çdo produkt, treguesit cilësorë e të sigurisë të të cilit janë modifikuar ose maskuar tërësisht a pjesërisht.

KREU IV
AMBALAZHIMI DHE MARKETIMI I PRODUKTEVE USHQIMORE

Neni 17

Ambalazhimi

Produktet ushqimore për konsum duhet të jenë të ambalazuara. Disa prodhime, që përdoren kryesisht si lëndë e parë, mund të trajtohen të paambalazuara.

Ambalazhimi nuk duhet të jetë i dëmshëm për shëndetin e njeriut. Ai mbron produktin ushqimor nga ndotja, si dhe nga efektet, që ulin vlerën ushqimore cilësine e tij, dhe e bën të përshtatshëm transport, tregtim e përdorim.

Ambalazhimi i produktit ushqimor duhet të sigurojë që produkti ushqimor (brenda afateve të caktuara) të mos ndryshojë pa e hapur ose pa prishur ambalazhin.

Produktet ushqimore ambalazhohen sipas natyrës së tyre në njësi me madhësi të ndryshme sipas nevojave të konsumatorëve, në përputhje me legjislacionin ushqimor ose me marrëveshjet ndërmjet palëve kontraktuese.

Neni 18

Marketimi dhe pasqyrimi i të dhënave

Marketim i ushqimeve do të konsiderohen fjalët, numart, shpjegimet tregtare, emrat e firmave, shifrat, vizatimet vulat dhe shënjat, të cilat vendosen mbi produkt, ambalazh, etiketë, unazë, pjesë metalike, konteniere ose mbi shënimet e kontigjentit të mallit.

Marketimi bëhet për informim dhe efekt kontrolli. Marketimi i ushqimeve sipas llojit të tij duhet të përfshijë:

- a) Emërtimin e produktit ushqimor i cili, përveç gjuhës shqipe mund të shprehet edhe në gjuhë të tjera. Emërtimi i saktë i produktit nuk zëvendohet as nga markat tregtare, emri i firmës dhe as nga një emërtim i ri i krijuar, me anën e të cilit mund të mashtrohet konsumatori;
- b) emrin e prodhuesit;
- c) peshën neto ose vëllimin e produktit ushqimor;
- d) datën e prodhimit;
- e) datën e skadimit të afatit të ruajtjes së cilësisë;
- f) lëndët e para, lëndët ndihmëse dhe shtesat që përdoren për prodhimin e produktit ushqimor; shtesat shënohen sipas rendit zbritës të sasisë së shtënë;
- g) kushtet e veçanta të ruajtjes, si dhe rekomandimet për përdorim, nëse këto ndikojnë në mënyrë të ndjeshme mbi afatet e ruajtjes së cilësisë ose mbi vlerat e produktit ushqimor;
- gj) prodhimet blektorale mbajnë vulën e inspektimit veterinar drejtpërdrejt ose në ambalazhimin e tyre;

Neni 19

Reklama

Të dhënat që jepen gjatë reklamave të produkteve ushqimore, të jenë në përputhje me përmbajtjen e neneve të këtij ligji.

Reklama e produktit ushqimor bëhet vetëm pasi organet kompetente të kenë dhënë të drejtën e prodhimit dhe të tregtimit të këtij produkti.

Neni 20

Ambalazhimi i produkteve ushqimore të importuara

Produktet ushqimore mund të ambalazhohen dhe të shpërndahen në Shqipëri, vetëm nëse treguesit e tyre janë në përputhje me dispozitat dhe akteve nënligjore të nxjerra prej këtij ligji.

KREU V

RUAJTJA, TRANSPORTI, SHPËRNDARJA DHE TRGTIMI I PRODUKTEVE USHQMORE

Neni 21

Ruajtja dhe transporti

Lëndët e para dhe produktet e gatshme ushqimore ruhen në mjedise të përshtatshme dhe transportohen me mjete të posaçme në përputhje me llojin e prodhimit.

Mjediset e ruajtjes dhe mjetet transportit duhet të plotësojnë kushtet për mbrojtjen e lëndëve të para dhe produkteve të gatshme ushqimore nga ndryshimet negative të vlerave ushqimore dhe treguesve të tyre cilësorë, nga ndotjet, infeksionet, ndikimet e motit, dëmtime të tjera dhe prishja.

Kërkesat e përgjithshme për ruajtjen e transportimin e lëndëve të para dhe të produkteve të gatshme ushqimore përcaktohen me rregullore të veçantë, që përgatitet nga organet përkatëse të Ministrisë së Bujqësisë e Usëhqimit dhe Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit.

Neni 22

Shpërndarja dhe tregtimi i prodhimeve ushqimore

Shpërndarja e prodhimeve ushqimore do të konsiderohet dërgimi i tyre nga vende të tjera në rrjetin tregtar për konsum publik dhe për eksport.

Produktet ushqimore shpërndahen, tranzitohen, mbahen në ruajtje në rrjetin e tregtisë dhe tregtohen në kushte që të garantojnë cilësinë e sigurinë e tyre sipas akteve nënligjore.

Shitësi është i detyruar të informojë blerësin për të gjitha kërkesat e tij që lidhen me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit që është vendosur në shitje.

Trajtimi i produkteve ushqimore në rrjetin e tregtisë përcaktohet me dispozita të veçanta nga organet përkatëse.

Neni 23

Prodhimet e kuzhinës

Prodhimet e guzhinës joshtëpiake i nënshtrohen të gjitha kërkesave të parashikuara në këtë ligj. Përgatitja dhe trajtimi i tyre bëhet në përputhje me rregullat e dispozitat e paraqitura në aktet nënligjore të posaçme.

Neni 24

Afati i garancisë

Produkti ushqimor, të cilit i ka kaluar afati i garancisë i shënuar në etiketë ose mbi ambalazh, hiqet nga shpërndarja dhe, në rastet kur ky produkt është ende i përshtatshëm për konsum publik, shpërndahet me leje rivlerësimi, duke zgjatuar afatin e garancisë (për një periudhë të shkurtër që caktohet me akt nënligjor), por si produkt me cilësi më të ulët dhe me çmim të reduktuar. Procedurat e rivlerësimit bëhen me akte nënligjore të veçanta.

KREU VI

KONTROLLI I PRODUKTEVE USHQIMORE NGA VETE PRODHUESIT

Neni 25

Kontrolli i produkteve nga prodhuesi

Prodhuesi është i detyruar të kontrolljë e të deklarojë cilësinë dhe sigurinë e produkteve ushqimore në të gjitha hallkat e prodhimit, si dhe në produktin e gatshëm, në përputhje me teknologjitë dhe llojshmëritë e tyre, dhe përgjigjet për garantimin e sigurisë së ushqimeve që prodhon.

Prodhuesi kontrollon cilësinë e produkteve në laboratorin e tij ose, në mungesë, në laboratorë të tjerë të akredituar, njofton defektet, si dhe merr të gjitha masat e nevojshme për t'i mënjeluar ato.

Neni 26

Dokumentacioni teknik

Produktet ushqimore shpërndahen të shoqëruara me dokumentacionin përkatës ku përfshihen detyrimisht fletëanaliza, vetëm kur vlerat ushqimore, treguesit cilësorë dhe të sigurisë janë në përputhje me dokumentacionin teknik, legjislacionin në fuqi. Metodat e analizave të jenë të miratuara sipas ligjeve në fuqi.

Neni 27

Procedurat e kontrollit të cilësisë dhe sigurisë së produkteve ushqimore

Procedurat për kontrollin e cilësisë dhe sigurisë së produkteve të prodhuesi vendosen sipas standarteve apo nga organet përkatëse të caktuara.

Neni 28

Vlerësimi i produkteve të reja

Për vlerësimin e produkteve të reja mostra dhe dokumentacioni paraqiten në Ministrinë e Bujqësisë dhe të Ushqimit e cila duke bashkëpunuar punën me Ministrinë e Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit, ngarkojnë institucionet e tyre për vlerësimin e produkteve. Vlerësimi bëhet mbi bazën e analizave për treguesit organo-shqisorë, fiziko kimikë, mikrobiologjikë, toksikologjikë, radioaktivë etj., tregues këta që garantojnë sigurinë dhe cilësinë e ushqimeve. Shpenzimet për analizat dhe vlerësimet e produktit të ri përballohen nga zotëruesi i produktit. Vlerësimet e mëtejshme të produktit të ri, gjatë kohës kur fillon të prodhohet, bëhen sipas neneve të këtij kapitulli.

KREU VII

KONTROLLI SHTETËROR I USHQIMIT

Neni 29

Organet shtetërore të kontrollit

Organet shtetërore të kontrollit të ushqimit janë:

- Inspektoriati i ushqimit dhe inspektoriati veterinar pranë Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit.
- Inspektoriati sanitar pranë Ministrisë së Shëndetësisë dhe Mbrojtjes së Mjedisit.

Neni 30

Detyrat e kontrollit

Organet e kontrollit shtetëror kanë për detyrë të përcaktojnë nëse produktet ushqimore, që përfshihen në këtë ligj, si dhe njerëzit, objektet, materialet që janë në kontakt me to gjatë prodhimit, ruajtjes, transportit dhe tregimit, zbatojnë normat e akteve ligjore e nënligjore që kanë të bëjnë me mbrojtjen e shëndetit dhe interesave të konsumatorit, si dhe një konkurrencë të ndershme tregu.

Inspektimi përfshin të gjitha ushqimet e prodhuara, lëndët e para dhe ndihmëse si dhe ato që tregtohen, pavarësisht se ku janë prodhuar.

Inspektimi përfshin të gjitha fazat e prodhimit të ushqimit, ruajtjes, shpërndarjes, tregimit dhe ushqimin social.

Neni 31
Fushat e veprimit të kontrollit

Kontrolli ushqimor shtetëror ushtrohet mbi:

- a) lëndët e para, shtesat, lëndët ndihmëse teknologjike dhe materialet paketuese të ushqimeve;
- b) produktet ushqimore të ndërmjetme dhe të gatshme;
- c) të gjithë personat, objektet dhe materialet që gjatë përdorimit prekin ushqimet;
- d) materialet, pajisjet dhe proceset që përdoren për pastrim, dezinfektim, desinsektim dhe deratizim;
- e) proceset, linjat dhe pajisjet që përdoren për prodhimin e ushqimeve;
- f) paketimin dhe marketimin, si dhe përshtatshmërinë e tij ndaj produktit përkatës;
- g) manipulimin, kushtet e ruajtjes dhe tregtimit të ushqimeve;
- h) sistemin e kontrollit të cilësisë dhe sigurisë së prodhimit;
- k) dokumentacionin për prodhimin dhe tregtimin e produkteve.

Neni 32
Inspektorët

- 1 Inspektimi i ushqimeve kryhet nga persona të autorizuar nga organet shtetërore të kontrollit.
- 2 Gjatë inspektimit, personat e autorizuar mund të marrin mostra falas, në sasi të e përcaktuara sipas metodikave të miratuara për ekzaminim. Mostrat analizohen në laboratorët përkatës të përcaktuar nga organet shtetërore të kontrollit.
Në përfundim inspektori jep çertifikatën e sigurisë dhe mban përgjegjësi ligjore.
- 3 Inspektorët për kontroll duhet t'i mbajnë sekrete të dhënat e prodhimit ose të procesit, të cilat i tregohen atij gjatë kontrollit.

Neni 33
Përgjegjësitë për kontrollin ushqimor

1 Inspektoriati ushqimor kontrollon:

- a) Lëndët e para (përveç atyre që ky ligj i jep në kompetencë inspektoriatit veterinar), shtesat, lëndët ndihmëse teknologjike, si dhe produktet e gatshme, nga pikëpamja e treguesve cilësorë të deklaruar dhe të miratuar.
- b) Objektet, proceset, linjat dhe pajisjet që përdoren për prodhimin e ushqimeve nga pikëpamja teknologjike.
- c) Kushtet e paketimit dhe të marketimit (etiketimit).
- d) Kushtet teknologjike të manipulimit, transportit e ruajtjes.
- e) Sistemin e kontrollit të cilësisë nga prodhuesi.
- f) Dokumentacionin tekniko-teknologjik.

2 Inspektoriati veterinar kontrollon nga pikëpamja sanitaro-veterinare:

- a) Lëndët e para, ushqimet e freskëta (të papërpunuara), produktet e nënproduktet dhe mbetjet ushqimore me origjinë shtazore.
- b) Objektet ushqimore ku prodhohen dhe përpunohen ushqimet me origjinë shtazore.
- c) Mjetet e transportit, mjediset e ruajtjes e të magazinimit të ushqimeve me origjinë shtazore.
- d) Tregjet ku tregtohen prodhimet e freskëta (të papërpunuara) me origjinë shtazore.

- a) Zbatimin e normave higjeniko-shëndetësore të objekteve dhe të personelit ku prodhohen, ruhen, transportohen e tregohen produkte me origjinë bimore e shtazore dhe rrjetin e ushqimit social.
- b) Zbatimin e normave higjenike për produktet ushqimore me origjinë bimore, si dhe të ujit të pijshëm.

Neni 34

Përgjegjësitë për lëshimin e çertifikatës së cilësisë së sigurisë së ushqimeve

- a) Produktet bimore, lëndë e parë, lëndët ndihmëse dhe produktet e gatshme analizohen për treguesit cilësorë nga inspektorati ushqimor dhe për treguesit shëndetësorë nga inspektorati sanitar-shtetëror, i cili jep edhe çertifikatën përfundimtare.
- b) Produktet shtazore të papërpunuara pajisen me çertifikatë nga inspektorati veterinar.
- c) Produktet shtazore të papërpunuara analizohen për treguesit cilësorë nga inspektorati ushqimor dhe për treguesit sanitaro-veterinarë nga inspektorati veterinar, i cili jep edhe çertifikatën përfundimtare.
- d) Uji i pijshëm, si dhe uji që përdoret në induatrinë ushqimore, analizohen dhe pajisen me çertifikatë nga inspektorati sanitar shtetëror.
- e) Teknologjitë e prodhimit të produkteve ushqimore çertifikohen dhe riçertifikohen nga inspektorati ushqimor.

Neni 35

Qendra e referencës

Qendra të referencës së kontrollit të ushqimeve në territorin e Republikës së Shqipërisë janë:

- Instituti i Kërkimeve të Ushqimit.
- Instituti i Kërkimeve Veterinare.
- Instituti Kërkimor i Higjenës dhe Epidemiologjisë.

Në varësi metodike shkencore të këtyre instituteve janë të gjithë laboratorët e rrjetit sipas përkatësisë.

Neni 36

Bordi Kombëtar i Kontrollit të Ushqimeve

- 1 Pranë Këshillit të Ministrave ngrihet Bordi Kombëtar i Kontrollit të Ushqimeve nën vartësinë e drejtpërdrejt të Kryetarit të Këshillit të Ministrave.
- 2 Bordi Kombëtar i Kontrollit të Ushqimeve është organ këshillimor e koordinues për zbatimin e këtij ligji.
- 3 Bordi Kombëtar i Kontrollit të Ushqimeve përbëhet nga 11 anëtarë, si vijon:

1. Drejtori i Drejtorisë së Cilësisë dhe Inspektimit të Ushqimeve pranë Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit.
2. Drejtori i Drejtorisë së Shërbimeve Veterinare pranë Ministrisë së Bujqësisë dhe Ushqimit.
3. Shefi i Sektorit të Higjenës dhe Inspektoratit Sanitar Shtetëror pranë Ministrisë së Shëndetësisë dhe të Mbrojtjes së Mjedisit.
4. Drejtori i Drejtorisë së Standartizimit dhe Cilësisë.
5. Kryetari i Shoqatës së Konsumatorëve të Shqipërisë.
6. Pesë anëtarë, ekspertë, për kontrollin ushqimor të propozuar nga Ministria e Bujqësisë dhe e Ushqimit dhe Ministria e Shëndetësisë dhe e Mbrojtjes së Mjedisit.

7. Kryetar i Bordit Kombëtar të Kontrollit të Ushqimeve është ministri i Bujqësisë dhe i Ushqimit.

KREU VIII KUNDERVAJTJET ADMINISTRATIVE

Neni 37 Shkeljet administrative

Shkeljet e dispozitave të këtij ligji, kur nuk përbëjnë veprë penale, trajtohen si kundërvajtje administrative:

- 1 Prodhimi i produkteve ushqimore pa lejet përkatëse sipas neneve 5,6,7 dhe 10.
- 2 Mosplotësimi i kushteve të vendosjes, kërkesave tekniko-teknologjike, higjeno-sanitare e veterinarë të objekteve ushqimore, si dhe të kërkesave ndaj prodhuesve, sipas neneve 8 e 11.
- 3 Përdorimi i lëndëve të para, ujit, lëndëve nhimëse dhe shtesave që nuk plotësojnë kërkesat për prodhimin e produkteve ushqimore në përputhje me nenet 12, 12.1, 12.2, 12.3 e 12.4.
- 4 Mosrespektimi i trguesve të ndryshëm të cilësisë dhe sigurisë së ushqimeve sipas neneve 13 e 14.
- 5 Falsifikimet në prodhimin e produkteve ushqimore në lëndët e para, ndihmëse, shtesat etj. në përputhje me nenin 16.
- 6 Mosrespektimi i kërkesave të ambalazhimit, marketimit dhe të reklamës së produkteve ushqimore në përputhje me nenet 17, 18, 19 dhe 20.
- 7 Mosrespektimi i rregullave të ruajtjes, transportit, shpërndarjes dhe tregtimit të produkteve ushqimore në përputhje me nenet 21, 22 e 23.
- 8 Kalimi i afatit të përdorimit (të garancisë) të produkteve ushqimore në përputhje me nenin 24.
- 9 Moskryerja e kontrollit të produkteve ushqimore nga ana e prodhuesit në përputhje me nenin 25.
- 10 Mosshoqërimi i produktit ushqimor me dokumentacionin përkatës dhe me fletëanalizë në përputhje me nenin 26.

Neni 38 Ndëshkimet

Për kundërvajtjet administrative të parashikuara në nenin 37 të këtij ligji, nga organet e kontrollit jepen ndëshkimet si më poshtë:

- 1 Për shkeljet e parashikuara në pikën 1 gjoba është deri në 200 000 lekë. Sipas rastit merren edhe këto masa: mbyllja e veprimtarisë, bllokimi i mallit deri në plotësimin e kërkesave të shprehura në ligj.
- 2 Për shkeljet e parashikuara në pikën 2 masa e gjobës është deri në 100 000 lekë, deri në mbyllje të veprimtarisë.
- 3 Për shkeljet e parashikuara në pikat 3 e 4, masa e gjobës është deri në 100 000 lekë, bllokim prodhimi, sekuestrim ose asgjesim. Asgjesimi bëhet kur nuk plotësohen normat e sigurisë së prodhimit.
- 4 Për shkeljet e parashikuara në pikën 5 masa e gjobës është deri në 500 000 lekë. Sipas rastit malli bllokohet ose asgjesohet.

5 Për shkeljet e parashikuara në pikën 6 masa e gjobës është deri në 500 000 lekë. Mallrat ushqimorë bllokohen deri në plotësimin e kërkesave të shprehura në ligj.

6 Për shkeljet e parashikuara në pikën 7 masa e gjobës është deri në 500 000 lekë

7 Për shkeljet e parashikuara në pikën 8, masa e gjobës është deri në 500 000 lekë. Sipas rastit malli bllokohet, sekuestrohet ose asgjehet.

8 Për shkeljet e parashikuara në pikën 9 e 10 masa e gjobës është deri në 100 000 lekë. Në rast përsëritje mbyllet veprimtaria.

9 Masa minimale e gjobës është deri në 5 000 lekë.

Neni 39 **Procedurat e kundërvajtjes administrative**

1 Kanë të drejtë të vendosin masa administrative organet shtetërore të kontrollit të produkteve ushqimore të përcakturara në nenin 29 të këtij ligji.

2 Kundër vendimit të dënimit të dhënë nga inspektori mund të bëhet ankim me shkrim, brenda 5 ditëve nga dita e shpalljes ose e njoftimit të drejtuesi i organit të kontrollit në rreth ose të drejtori i organit në ministrinë përkatëse. Mënyra e ankimit dhe e ekzekutimit të masës administrative bëhet në përputhje me ligjin nr.7697, datë 7.4.1993 "Për kundërvajtjet administrative".

3 Kur organet e kontrollit të ushqimeve kërkojnë ndihmë për shkak të zbatimit të detyrës të ngarkuar me ligj, mbështeten nga organet e ruajtjes së rendit, policisë doganore dhe tatimore.

Neni 40 **Shfuqizimet**

1. Në ligjin nr. 7674, datë 23.2.1992 "Për shërbimin dhe inspektoratin veterinar" në funksion të realizimit të ligjit për ushqimin, shfuqizohen si më poshtë:

a) Neni 79 shfuqizohet.

b) Në nenin 95 shfuqizohet ekstrati "...dhe njerëzit. Për këto të fundit bashkëpunon me Institutin e Higjenes dhe Epidemiologjisë".

2. Në ligjin nr. 7643, datë 2.12.1992 "Për Inspektoratin Sanitar Shtetëror" shfuqizohen neni 20. Në vend të tij zbatohen kërkesat e neneve 32.2, 33.3 dhe 34 të këtij ligji.

3. Në ligjin nr. 7630, datë 28.10.1992 "Për standartizimin dhe cilësinë" detyrat dhe të drejtat e Drejtorisë së Standarteve e të Cilësisë dhe të degëve të saj në rrethe, për zbatimin e standarteve dhe kontrollin e cilësisë, të përcaktuara në disa nene të këtij ligji, i kalojnë organeve të caktuara me këtë ligj.

4. Shfuqizohen të gjitha aktet nënligjore të dala më parë që janë në kundërshtim me këtë ligj.

KREU IX **DISPOZITA TE FUNDIT**

Neni 41

Ngarkohet Këshilli i Ministrave dhe ministrinë përkatëse të nxjerrin vendime, urdhëresa, udhëzime e rregullore për zbatimin e këtij ligji.

Neni 42

Ky ligj hyn në fuqi 15 ditë pas botimit në Fletoren Zyrtare.

Shpallur me dekretin nr. 1127, datë 16.6.1995 të
Presidentit të Republikës së Shqipërisë,
Sali Berisha.