

UDHËZIM
Nr. 15, datë 9.9.2021

MBI KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PËR PRODUKTET USHQIMORE

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, nenit 38, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, të ndryshuar,

UDHËZOJ:

I. QËLLIMI

Qëllimi i këtij udhëzimi është të përcaktojë kriteret mikrobiologjike për mikroorganizma të caktuar, si dhe rregullat që duhet të përmbushin operatorët e biznesit ushqimor kur zbatojnë masat e përgjithshme dhe specifike të higjienës, referuar 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”. Autoriteti Kombëtar i Ushqimit të verifikojë plotësimin e rregullave dhe kriterëve të përcaktuara në këtë udhëzim, në përputhje me rregullat për organizimin e kontrolleve zyrtare, pa cenuar të drejtën për të marrë mostra dhe kryer analiza me qëllim zbulimin dhe matjen e mikroorganizmave, toksinave dhe metabolitëve të tyre, për ushqimin e dyshuar si të pasigurt ose nën kontekstin e analizës së riskut.

II. PËRKUFIZIME

Të gjithë termat e përcaktuar në këtë udhëzim kanë të njëjtin kuptim me ata të përcaktuar në ligjin nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar. Për efekt të këtij udhëzimi, termat e mëposhtëm kanë këto kuptime:

a) “*mikroorganizëm*” kuptojmë bakteret, viruset, majat, myqet, algat, protozoarët nematodët parazitarë mikroskopikë dhe metabolitët dhe toksinat e tyre;

b) “*kriter mikrobiologjik*” kuptojmë një kriter që përcakton pranueshmërinë e një produkti, një grupi ushqimesh ose një procesi, bazuar në mungesën, praninë ose numrin e mikroorganizmave dhe/ose në sasinë e toksinave/metabolitëve të tyre, për njësi të masës, vëllimit, sipërfaqes ose serisë;

c) “*kriteri i siguri së ushqimore*” kuptojmë një kriter që përcakton pranueshmërinë e një produkti ose një grupi të produkteve ushqimore të zbatueshme për produktet e vendosura në treg;

ç) “*kriteret higjienike të përpunimit*” kuptojmë një kriter që dëshmon ose tregon pranueshmërinë e funksionimit të procesit të prodhimit. Të tilla kriterë nuk janë të zbatueshme për vendosjen e produkteve në treg. Ky kriter cakton vlerat treguese të kontaminimit mbi të cilat veprimet korrigjuese kërkohen për të ruajtur higjienën gjatë përpunimit në përputhje me ligjin e ushqimit;

d) “*sasi/grup*” kuptojmë një grup produktesh të identifikueshëm të marrë nga një proces i caktuar në rrethana praktikisht identike dhe të prodhuara në një vend të caktuar brenda një periudhe të caktuar të prodhimit;

dh) “*afati i skadencës*” kuptojmë periudhën, e cila korrespondon me periudhën që paraprin “*të përdoret deri në*” ose me datën minimale të qëndrueshmërisë, siç përcaktohet në VKM-në nr. 434, datë 11.7.2018, “Për etiketimin e ushqimeve dhe informimin e konsumatorit”;

e) “*ushqim gati për t’u ngrënë*” kuptojmë ushqimet e prodhuara nga prodhuesit ose përpunuesit, me qëllim për konsum human të menjëhershëm, pa pasur nevojën për t’u gatuar ose për përpunim efektiv për eliminimin ose reduktimin në një nivel të pranueshëm të mikroorganizmave;

ë) “*ushqim me qëllim përdorimi për fëmijë*” kuptojmë ushqime të veçanta, me qëllim përdorimi për fëmijë që kanë moshë më të vogël se 12 muaj;

f) “*ushqime dietike për qëllime të veçanta mjekësore*” kuptojmë një kategori ushqimesh me përdorim të veçantë ushqyes, të përpunuara ose të formuluar posaçërisht dhe të destinuara për menaxhimin dietik të pacientëve dhe që përdoren nën mbikëqyrjen mjekësore. Ato janë të destinuara për

ushqyerjen ekskluzive ose të pjesshme të pacientëve me kapacitet të kufizuar, të dëmtuar ose të pjesshëm për të marrë, tretur, thithur, metabolizuar ose nxjerrë jashtë ushqime të zakonshme ose lëndë ushqyese ose metabolitë të caktuar që përmbahen në to, ose me kërkesa të tjera ushqyese të përcaktuara nga mjeku, menaxhimi dietik i të cilëve nuk mund të arrihet vetëm me një modifikim të dietës normale nga ushqime të tjera për përdorime të veçanta ushqyese, ose nga një kombinim i të dyjave;

g) “*mostër*” kuptojmë një grup të përbërë nga një ose disa njësi ose një pjesë të lëndës së zgjedhur me mjete të ndryshme, në një popullatë ose në një sasi të rëndësishme të lëndës, e cila ka për qëllim të sigurojë informacion mbi një karakteristikë të caktuar të popullsisë të studiuar ose të çështjes, si dhe për të siguruar një bazë për një vendim në lidhje me popullatën, çështjen në fjalë ose në lidhje me procesin që e ka prodhuar atë;

gj) “*mostër përfaqësuese*” kuptojmë një mostër në të cilën ruhen karakteristikat e sasisë nga e cila ajo është marrë. Ky është, në veçanti, rasti i marrjes së një mostre të rastësishme ku secilës prej pjesëve ose shtesave të kësaj sasive i është dhënë e njëjta mundësi për t’u bërë pjesë e mostrës;

h) “*pajtueshmëri me kriteret mikrobiologjike*” kuptojmë marrja e rezultateve të kënaqshme ose të pranueshme, të cilat janë të vendosura në aneksin I, ku testohen vlerat e vendosura për kriteret përmes marrjes së mostrave, kryerjes së analizave dhe zbatimit të masave korrigjuese, në përputhje me ligjin e ushqimit dhe udhëzimet e dhëna nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit;

i) “*organ i pavarur certifikues*” kuptojmë një organ të pavarur nga organizata që prodhon ose shpërndan metodën alternative dhe i cili ofron një deklaratë të shkruar, në formën e një certifikate;

j) “*sigurimi i procesit të prodhimit të prodhuesit*” kuptojmë një proces prodhimi, sistemi i menaxhimit i të cilit garanton që metoda alternative e validuar të mbetet në përputhje me karakteristikat e kërkuara dhe siguron që të parandalohen gabimet dhe defektet në metodën alternative.

III. KËRKESA TË PËRGJITHSHME

1. Operatorët e biznesit ushqimor të sigurojnë që produktet ushqimore janë në përputhje me kriteret mikrobiologjike të vendosura në aneksin I. Operatorët e biznesit ushqimor në çdo fazë të prodhimit, përpunimit dhe shpërndarjes së produkteve ushqimore, duke përfshirë tregtinë me pakicë, të marrin masa që çdo pjesë e këtyre procedurave bazohet në parimet e HACCP-së, së bashku me zbatimin e praktikave të mira të higjienës, për të siguruar që:

a) trajtimi dhe përpunimi i lëndës së parë dhe i produkteve ushqimore kanë qenë nën kontrollin e tyre dhe është kryer, në mënyrë të tillë që kriteret higjienike të përpunimit janë plotësuar;

b) kriteret e sigurisë ushqimore të zbatueshme gjatë jetëgjatësisë së produkteve janë plotësuar mjaftueshëm ashtu siç e parashikojnë kushtet e shpërndarjes, ruajtjes dhe përdorimit.

2. Sipas nevojës, operatorët e biznesit ushqimor, përgjegjës për prodhimin e produktit do të kryejnë studime në përputhje me shtojcën II, në mënyrë që të hetojnë përputhshmërinë me kriteret gjatë gjithë afatit të ruajtjes. Në veçanti, kjo vlen për ushqimet e gatshme për të ngrënë, që janë në gjendje të mbështesin rritjen e *Listeria monocytogenes* dhe që *Listeria monocytogenes* mund të përbëjë një rrezik për shëndetin publik.

IV. TESTIMI KUNDREJT KRITEREVE

1. Operatorët e biznesit ushqimor do të kryejnë testimin sipas rastit kundrejt kriterëve mikrobiologjike të përcaktuara në shtojcën I, kur ata janë duke vërtetuar ose duke verifikuar funksionimin e saktë të procedurave të tyre të bazuara në parimet HACCP dhe në praktikat e mira të higjienës.

2. Operatorët e biznesit ushqimor do të vendosin frekuencat e duhura të marrjes së mostrave, përveç rasteve kur aneksi I parashikon frekuenca të veçanta të marrjes së mostrave, në këtë rast frekuenca e marrjes së mostrave do të jetë së paku ajo e parashikuar në aneksin I. Operatorët e biznesit ushqimor do të marrin këtë vendim në kuadrin e procedurave të tyre bazuar në parimet HACCP dhe praktikat e mira të higjienës, duke marrë parasysh udhëzimet për përdorimin e

ushqimit. Frekuenca e marrjes së mostrave mund të përshtatet me natyrën dhe madhësinë e bizneseve ushqimore, me kusht që siguria e produkteve ushqimore të mos rrezikohet.

V. RREGULLA SPECIFIKE PËR TESTIMIN DHE MARRJEN E MOSTRAVE

1. Metodatat analitike, planet dhe metodatat e marrjes së mostrave në aneksin I do të aplikohen si metoda reference.

2. Mostrat do të merren nga zonat e përpunimit dhe pajisjet e përdorura në prodhimin e ushqimit, kur një kampionim i tillë është i nevojshëm për të siguruar që kriteret janë përmbushur. Në atë kampionim standardi ISO 18593 do të përdoret si metodë reference.

Operatorët e biznesit ushqimor prodhues të ushqimeve gati për t'u ngrënë, në të cilat *Listeria monocytogenes* mund të përbëjë një rrezik për shëndetin publik, duhet të marrin mostra nga zona e përpunimit dhe nga pajisjet për *Listeria monocytogenes* si pjesë e skemës së tyre të mostrimit. Operatorët e biznesit ushqimor prodhues të formulës së ushqimeve të thata për foshnjat ose ushqimeve të thata për qëllime të posaçme mjekësore për foshnjat nën gjashtë muaj, të cilat paraqesin një rrezik *Cronobacter spp.* të mbikëqyrin zonat e përpunimit dhe pajisjet për *Enterobacteriaceae* si pjesë e skemës së tyre të mostrimit.

3. Numri i njësive të mostrave të planeve të marrjes së mostrave të përcaktuara në shtojcën I, mund të zvogëlohet nëse operatori i biznesit ushqimor mund të demonstrojë me dokumentacion historik se ka procedura efektive të bazuara në HACCP.

4. Nëse qëllimi i testimit është të vlerësojë në mënyrë të veçantë pranueshmërinë e një grupi të caktuar ushqimesh ose një procesi, planet e marrjes së mostrave të përcaktuara në shtojcën I do të respektohen si minimum.

5. Operatorët e biznesit ushqimor mund të përdorin procedura të tjera për marrjen e mostrave dhe testimin, në qoftë se ata mund të demonstrojnë në mënyrë të kënaqshme për AKU-në që këto procedura sigurojnë të paktën një garanci ekuivalent. Ato procedura mund të përfshijnë përdorimin e vendeve alternative të marrjes së mostrave dhe përdorimin e analizave të trendit.

Testimi ndaj mikroorganizmave alternativë dhe kufijve mikrobiologjikë të lidhur me ta, si dhe testimi i treguesve të tjerë të ndryshëm nga ata mikrobiologjikë, lejohen vetëm për kriteret e procesit të higjienës.

Përdorimi i metodave analitike alternative është i pranueshëm, me kusht që ato të jenë:

- të vlefshme sipas metodës specifike të referencës të parashikuar në shtojcën I në përputhje me protokollin e përcaktuar në standardin EN ISO 16140-2; dhe

- të vlefshme për kategorinë e ushqimit të specifikuar në kriterin përkatës mikrobiologjik të përcaktuar në shtojcën I, përputhshmëria me të cilën verifikohet nga operatori i biznesit ushqimor ose e vlefshme për një gamë të gjerë ushqimesh siç referohet në EN ISO 16140-2.

Metodat pronësore mund të përdoren si metoda alternative analitike, me kusht që ato të jenë:

- vërtetuar, në përputhje me protokollin e përcaktuar në standardin EN ISO 16140-2, kundrejt metodës specifike të referencës të parashikuar për verifikimin e përputhshmërisë me kriteret mikrobiologjike të përcaktuara në shtojcën I, siç parashikohet në nënparagrafin e tretë; dhe

- certifikuar nga një organ i pavarur certifikues.

Certifikimi i metodës së pronësisë të referuar në nënparagrafin e katërt të këtij udhëzimi, duhet të:

- jetë subjekt, të paktën çdo 5 vjet, në rivlerësim përmes procedurave të rinovimit;
- tregojë se siguria e procesit të prodhimit të prodhuesit është vlerësuar; dhe
- përfshijë një përmbledhje ose një referencë ndaj rezultateve të vlefshmërisë së metodës pronësore dhe një deklaratë mbi menaxhimin e cilësisë së procesit të prodhimit të metodës.

Operatorët e biznesit ushqimor mund të përdorin metoda të tjera analitike nga ato të vërtetuara ose të certifikuara siç parashikohet në këtë udhëzim, kur metoda të tilla janë vërtetuar në përputhje me protokollet e pranura ndërkombëtarisht dhe përdorimi i tyre është i autorizuar.

VI. KËRKESAT E ETIKETIMIT

Kur përmbushen kërkesat për salmonelën në mishin e grirë, mishin e përgatitur dhe produktet e mishit të destinuara për t'u ngrënë, të gatuar të të gjitha llojeve të përcaktuara në shtojcën I, grupet e atyre produkteve të vendosura në treg duhet të etiketohen qartë nga prodhuesi në mënyrë për të informuar konsumatorin për nevojën për gatim të plotë para konsumimit.

VII. REZULTATE TË PAKËNAQSHME

1. Kur rezultatet e testimit, sipas kritereve të përcaktuara në shtojcën I, janë të pakënaqshme, operatorët e biznesit ushqimor do të marrin masat e përcaktuara në këtë udhëzim së bashku me veprimet e tjera korrigjuese të përcaktuara në procedurat e tyre të bazuara në HACCP dhe të tjera veprime të nevojshme për të mbrojtur shëndetin e konsumatorëve.

Përveç kësaj, ata do të marrin masa për të gjetur shkakun e rezultateve të pakënaqshme, në mënyrë që të parandalojnë përsëritjen e ndotjes mikrobiologjike të papranueshme. Ato masa mund të përfshijnë modifikime në procedurat e bazuara në HACCP ose masa të tjera të kontrollit të higjienës ushqimore në vend.

2. Kur testimi sipas kritereve të sigurisë ushqimore të përcaktuara në kapitullin I, të shtojcës I të këtij udhëzimi jep rezultate të pakënaqshme, produkti ose grupi i ushqimeve tërhiqet ose rikthehet, në përputhje me parashikimet e ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, "Për ushqimin", të ndryshuar. Megjithatë, produktet e vendosura në treg, të cilat nuk janë ende në nivelin e shitjes me pakicë dhe që nuk përmbushin kriteret e sigurisë ushqimore, mund t'i nënshtrohen përpunimit të mëtejshëm nga një trajtim që eliminon rrezikun në fjalë. Ky trajtim mund të kryhet vetëm nga operatorët e biznesit ushqimor, përveç atyre në nivelin e shitjes me pakicë.

Operatori i biznesit ushqimor mund ta përdorë sasinë për qëllime të ndryshme nga ato për të cilat ishte menduar fillimisht, me kusht që përdorimi i tyre të mos përbëjë rrezik për shëndetin publik ose të kafshëve dhe me kusht që ky përdorim të jetë vendosur brenda procedurave të bazuara në parimet HACCP dhe praktikave të mira të higjienës dhe e autorizuar nga AKU-ja.

3. Një lot mishi i ndarë mekanikisht i prodhuar me teknikat e përcaktuara në udhëzimin nr. 23, datë 25.11.2010, "Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike", me rezultate të pakënaqshme në lidhje me kriterin *Salmonella*, mund të përdoret në zinxhirin ushqimor vetëm për prodhimin e prodhimeve të mishit të trajtuara me nxehtësi.

4. Në rast të rezultateve të pakënaqshme në lidhje me kriteret e procesit të higjienës, ndërmerren veprimet e përcaktuara në shtojcën I, kapitulli II.

VIII. ANALIZIMI I TENDENCAVE

Operatorët e biznesit ushqimor të analizojnë tendencat në rezultatet e analizave. Kur ata vërejnë një prirje drejt rezultateve të pakënaqshme, ata të ndërmarrin veprimet e duhura pa vonesa të panevojshme për të korrigjuar situatën, në mënyrë që të parandalojnë shfaqjen e rreziqeve mikrobiologjike.

IX. SHFUQIZIME

Urdhri nr. 261, datë 10.9.2009, "Për miratimin e rregullores 'Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore'", dhe urdhri nr. 645, datë 23.12.2016, "Për zëvendësimin e aneksit I, të urdhrit nr. 234, datë 20.5.2014, 'Për miratimin e rregullores 'Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore''", shfuqizohet.

Ngarkohen Drejtoria e Politikave të Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë në Ministrinë e Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij udhëzimi.

Ky udhëzim hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTËR I BUJQËSISË DHE
ZHVILLIMIT RURAL
Milva Ekonomi

ANEKS I

Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore

Kapitulli 1. Kriteret e sigurisë ushqimore

Kapitulli 2. Kriteret e procesit të higjienës

2.1 Mishi dhe produktet e tij

2.2 Qumështi dhe produktet e qumështit

2.3 Produktet e vezëve

2.4 Produktet e peshkimit

2.5 Zarzavatet, frutat dhe produktet e tyre

Kapitulli 3. Rregullat për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave për analizë

3.1 Rregullat e përgjithshme për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave për analizë

3.2 Marrja e mostrave për analiza bakteriologjike në thertore dhe në ambientet që prodhojnë mish të grirë, mish të përgatitur, mish të ndarë mekanikisht dhe mish të freskët

3.3 Rregullat e marrjes së mostrave për lakrat

KAPITULLI 1 KRITERET E SIGURISË USHQIMORE

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat/ toksinat dhe metabolitët e tyre	Planet e mostrimit		Limitet		Metoda analitike e referencës	Fazat kur janë zbatuar kriteret
		n	c	m	M		
1.1 Ushqime gati për t'u ngrënë, të destinuara për foshnjat dhe ushqime gati për t'u ngrënë për qëllime të veçanta mjekësore ⁽⁴⁾	<i>Listeriamonocytogenes</i>	10	0	Mungesë në	25 g	EN/ISO11290-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.2 Ushqime gati për t'u ngrënë të afta për të ndihmuar rritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore	<i>Listeriamonocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾		EN/ISO11290-2 ⁽⁶⁾	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
		5	0	Mungesë në	25 g ⁽⁷⁾	EN/ISO11290-1	Para se ushqimi ka lënë kontrollin e operatorit të biznesit ushqimor, i cili e ka prodhuar atë
1.3 Ushqime gati për t'u ngrënë të paafat për të ndihmuar rritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore ⁽⁴⁾⁽⁸⁾	<i>Listeriamonocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO11290-2 ⁽⁶⁾	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.4 Mishi i grirë dhe mishi i përgatitur me qëllim për t'u ngrënë i pagatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në	25 g	EN/ISO6579-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.5 Mishi i grirë dhe i përgatitur i bërë nga mishi i shpendëve, me qëllim për t'u ngrënë i gatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në	25 g	EN/ISO6579-1	Produkte të vendosura në treg, brenda afatit të tyre të skadencës
1.6 Mishi i grirë dhe mishi i përgatitur i bërë nga specie të tjera nga të shpendëve, me qëllim për t'u ngrënë i gatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në	10g	EN/ISO6579-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.7 Mish i ndarë mekanikisht (MNM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në	10g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës

1.8 Produkte të mishit me qëllim për t'u ngrënë të papërpunuara, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.9 Produkte të mishit të bëra nga mishi i shpendëve, me qëllim për t'u ngrënë të gatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.10 Xhelatinë dhe kolajen	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.11 Djathë, gjalpë dhe kremi të bëra nga qumështi lëndë e parë ose qumësht që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se e pasterizimit ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.12 Qumësht pluhur dhe hirrë pluhur	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.13 Akullore, me përjashtim të prodhimeve, ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.14 Produkte vezësh, me përjashtim të prodhimeve, ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.15 Ushqime gati për t'u ngrënë, që përmbajnë vezë të papërpunuara, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g ose ml	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.16 Krustace dhe molusqe bivalve të gatuar	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.17 Molusqet bivalve të gjalla dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodete gjallë	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.18 Farat e mbira (gati për t'u ngrënë) ⁽¹²⁾	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.19 Zarzavatet dhe frutat e parapërgatitura (gati për t'u ngrënë)	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.20 Lëngje frutash dhe perimesh të papasterizuara (gati për t'u ngrënë)	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.21 Djathërat, qumështi pluhur dhe hirma pluhur,	Enterotoksina të stafilokokut	5	0	Të pazbuluara në 25 g	ENISO19020	Produkte të vendosura në treg

siç referohet në kriteret e koagulazë - pozitive të <i>staphylococit</i> në kapitullin 2.2 të këtij aneksi							brenda afatit të tyre të skadencës
1.22 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike, për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtëmuajshe	<i>Salmonella</i>	30	0	Mungesë në	25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.23 Formulatat rrjedhëse të ushqimeve të thata	<i>Salmonella</i>	30	0	Mungesë në	25 g	EN/ISO6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.24 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietetike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtëmuajshe ⁽¹⁴⁾	<i>Cronobacterspp.</i>	30	0	Mungesë në	10 g	ISO/TS22964	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.25 Molusqet bivalve të gjalla dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodet e gjallë	<i>E. coli</i> ⁽¹⁵⁾	5 ⁽¹⁶⁾	1	230 MPN/100 g të mishit dhe lëngut brenda-valvular	700 MPN/100 g të mishit dhe lëngu brenda-valvular	ISO TS16649-3	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.26 Produktet e peshkimit nga specie të peshkut me përmbajtje të lartë histidine ⁽¹⁷⁾	<i>Histamine</i>	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	ENISO19343	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.27 Produkte të peshkimit, përveç atyre në kategorinë e ushqimit 1.27a, të cilat i janë nënshtruar trajtimit me enzimë maturimi në shëllirë, prodhuar nga specie të peshqve me përmbajtje të lartë të sasisë së histidinës ⁽¹⁷⁾	<i>Histamine</i>	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	ENISO19343	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.28 Salcë peshku e prodhuar nga fermentimi i produkteve të peshkimit	<i>Histamine</i>	1	0	400 mg/kg		ENISO19343	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.29 Mish i freskët shpendësh ⁽²⁰⁾	<i>Salmonelatyphimurium</i> <i>Salmonelaenteritidis</i>	5	0	Mungesë në	25 g	EN/ISO6579 (for detection) <i>White-Kauffmann - Le Minorscheme</i> (për serotipizim)	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.30 Lakrat ⁽²³⁾	Toksina <i>Shiga</i> prodhim i <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 dhe O104:H4	5	0	Mungesë në	25 g	CEN/ISOTS 13136	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.31 Mish zvarranikësh	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në	25 g	ENISO6579-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës

⁽¹⁾ n = numri i njëjësive që përbëjnë kampionin; c = numri i njëjësive të mostrës që japin vlera midis m dhe M.

⁽²⁾ Për pikat 1.1–1.24, 1.27a, 1.28–1.30 m = M.

⁽³⁾ Duhet të përdoret botimi më i fundit i standardit.

⁽⁴⁾ Testimi i rregullt kundër kriterit nuk kërkohet në rrethana normale për ushqimet e mëposhtme të gatshme për të ngrënë:

- ato që kanë marrë trajtim termik ose përpunim tjetër efektiv për të eliminuar *L. monocitogene*, kur rikontaminimi nuk është i mundur pas këtij trajtimi (për shembull, produktet e trajtuara me nxehtësi në paketimin e tyre përfundimtar);

- perime dhe fruta të freskëta, të paprera dhe të papërpunuara;

- bukë, biskota dhe produkte të ngjashme;

- uji në shishe ose i ambalazhuar, pije freskuese, birra, musht, verë, pije alkoolike dhe produkte të ngjashme;

- sheqer, mjaltë dhe ëmbëlsira, përfshirë produktet e kakaos dhe të çokollatës;

-§ molusqet bivalve të gjalla;

- ushqimet e klasifikuara të kripura.

⁽⁵⁾ Ky kriter do të zbatohet nëse prodhuesi është në gjendje të demonstrojë, për të plotësuar kërkesën e AKU-së, që produkti nuk do të kalojë kufirin 100 cfu/g gjatë gjithë jetëgjatësisë. Operatori mund të rregullojë kufijtë e ndërmjetëm gjatë procesit, që duhet të jetë mjaft i ulët për të garantuar që kufiri prej 100 cfu / g të mos tejkalohet në fund të afatit të ruajtjes.

⁽⁶⁾ 1 ml inokulat vendoset në një pjatë Petri me diametër 140 mm ose në tri pjata Petri me diametër 90 mm.

⁽⁷⁾ Ky kriter do të zbatohet për produktet përpara se ata të kenë mbaruar kontrollin e menjëhershëm të operatorit të biznesit ushqimor prodhues, në ato raste kur ai nuk është në gjendje të demonstrojë, për të plotësuar kërkesën e AKU-së, se produkti nuk do të kalojë kufirin e 100 cfu/g gjatë gjithë jetëgjatësisë.

⁽⁸⁾ Produktet me pH ≤ 4,4 ose a_w ≤ 0,92, produktet me pH ≤ 5,0 dhe a_w ≤ 0,94, produktet me jetëgjatësi më pak se pesë ditë, do të konsiderohen automatikisht se i përkasin kësaj kategorie. Kategori të tjera të produkteve gjithashtu mund t'i përkasin kësaj kategorie, në varësi të justifikimit shkencor.

⁽⁹⁾ Ky kriter do të zbatohet për mishin e ndarë mekanikisht (MSM) të prodhuar me teknikat e përmendura në udhëzimin nr. 23, datë 25.11.2010 "Për kërkesat specifike të higijenës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike"

⁽¹⁰⁾ Duke përjashtuar produktet, në ato raste kur prodhuesi mund të demonstrojë për të bindur AKU-në se, për shkak të kohës së pjekjes dhe kur është e përshtatshme a_w e produktit, nuk ka rrezik për salmonelozë.

⁽¹¹⁾ Vetëm akulloret që përmbajnë përbërës të qumështit.

⁽¹⁴⁾ Do të kryhet testimi paralel për *Enterobacteriaceae* dhe *Cronobacter spp.*, përveç rasteve kur ka ndodhur një korrelacion midis këtyre mikroorganizmave, i cili është vendosur në një nivel të stabilimentit. Nëse *Enterobacteriaceae* zbulohet në ndonjë nga mostrat e produktit të testuar në një stabiliment të tillë, sasia duhet të testohet për *Cronobacter spp.* Është përgjegjësi e prodhuesit të demonstrojë në mënyrë të pranueshme për AKU-në, nëse ekziston një korrelacion i tillë midis *Enterobacteriaceae* dhe *Cronobacter spp.*

⁽¹⁵⁾ *E. coli* këtu përdoret si tregues i ndotjes fekale.

⁽¹⁶⁾ Çdo njësi e mostrës përfshin një numër minimal individual të kafshëve, sipas EN / ISO 6887-3.

⁽¹⁷⁾ Në veçanti, speciet e peshqve të familjeve: *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae*.

⁽¹⁸⁾ Mostra të vetme mund të merren në nivelin e shitjes me pakicë. Në një rast të tillë, supozimi i përcaktuar në nenin 14 (6) të rregullores (KE) nr. 178/2002, sipas të cilit e gjithë sasia duhet të konsiderohet e pasigurt, nuk do të zbatohet, përveç rasteve kur rezultati është mbi M.

⁽²⁰⁾ Ky kriter do të zbatohet për mishin e freskët nga tufat për mbarështim të *Gallus gallus*, vezët për shtrim, broilerat dhe tufat e mbarështimit dhe të majmërisë së gjelave të detit.

⁽²¹⁾ Për sa i përket *Salmonella typhimurium* *monofazik* vetëm 1,4, [5], 12: i është përfshirë.

⁽²²⁾ Duke marrë parasysh përshtatjen më të fundit të laboratorit të referencës së Bashkimit Evropian për *Escherichia coli*, duke përfshirë *Verotoxigenic E. coli* (VTEC), për zbulimin e STEC O104: H4.

⁽²³⁾ Duke përjashtuar lakrat që kanë marrë një trajtim efektiv për të eliminuar *Salmonella spp.* dhe STEC. ◀

⁽²⁴⁾ Termi i papasterizuar do të thotë që lëngu nuk i është nënshtuar pasterizimit të marrë nga kombinimet kohë-temperaturë ose nga procese të tjera të vlefshme për të arritur një efekt baktericid ekuivalent me pasterizimin për sa i përket efektit të tij në salmonelën.

Interpretimi i rezultateve të testit

Limitet e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së analizuar

Rezultatet e testit demonstrojnë cilësinë mikrobiologjike të një ngarkese të testuar. ⁽¹⁾

L. monocytogenes në ushqime gati për t'u ngrënë të destinuar për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
- të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është zbuluar në ndonjë njësi të mostrës.

L. monocytogenes në ushqime gati për t'u ngrënë të cilat janë të afta për të ndihmuar rritjen e *L. Monocytogenes*, përpara se ushqimi të ketë lënë kontrollin e menjëhershëm nga operatorët e biznesit ushqimor që e prodhojnë atë dhe kur ai nuk është në gjendje të demonstrojë se produkti nuk do të kalojë limitin prej 100 cfu/g gjatë kohës së jetëgjatësisë së tij (afatit të skadencës):

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
- të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është zbuluar në ndonjë njësi të mostrës.

L. monocytogenes në ushqime të tjera të gatshme për t'u ngrënë:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat janë ≤ selimite të lejuara;
- të pakënaqshme, nëse ndonjë nga vlerat janë > kufiri (limiti) i lejuar.

E. coli në molusqet bivalve të gjalla dhe ekinodermat e gjalla, tunikat dhe gastropodët detarë:

MPN / 100 g mish dhe lëng intravalvular:

- të pakënaqshme, nëse ndonjë nga pesë vlerat e vëzhguara është > 700 MPN / 100 g lëng mishi dhe intravalvular ose nëse të paktën dy nga pesë vlerat e vëzhguara janë > 230 MPN / 100 g mish dhe lëng intravalvular;

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë ≤ kufiri i lejuar;
- të pakënaqshme, nëse ndonjë nga vlerat është > kufiri i lejuar.

Salmonela në kategori të ndryshme ushqimore:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;

- të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është identifikuar në ndonjë nga njësitë e mostrës.
Staphylococcal enterotoxins në prodhimet e qumështit:
- të kënaqshme, nëse në të gjitha njësitë e mostrës nuk janë zbuluar *enterotoxina*;
- të pakënaqshme, në qoftë se enterotoksina është zbuluar në ndonjë nga njësitë e mostrës.

Cronobacter spp. në formula ushqimesh të thata të foshnjave dhe ushqimeve të thata dietike, që përdoren për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjë nën moshën 6 muajsh:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesën e bakterit;
- të pakënaqshme, nëse prania e bakterit zbulohet në ndonjë nga njësitë e mostrës.

Histamina në produktet e peshkimit:

Histamina në produktet e peshkimit që vijnë nga specie të peshqve me përmbajtje një sasi të lartë të histidinës, me përjashtim të salcës së peshkut që prodhohet nga fermentimi i produkteve të peshkimit:

- të kënaqshme, nëse janë përmbushur kërkesat e mëposhtme:

1. do të thotë se vlera e vërejtur është $\leq m$;
2. një maksimumi të vlerave prej c/n të vërejtura janë midis vlerave m dhe M ;
3. nuk ka vlera të vërejtura që tejkalojnë limitin M ;

- të pakënaqshme, në qoftë se vlera e vërejtur kalon mos e më shumë se c/n , nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M ose një apo më shumë nga vlera të vërejtura janë $> M$.

Histamina në salcën e peshkut që prodhohet nga fermentimi i produkteve të peshkimit:

- të kënaqshme, nëse vlera e vërejtur është $\leq$ kufiri i lejuar;
- të pakënaqshme, nëse vlera e vërejtur është $>$ kufiri i lejuar.

KAPITULLI 2

KRITERE TË PROCESIT TË HIGJENËS

2.1 Mishi dhe produktet e tij

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planetemostrimit (1)		Limitet (2)		Metoda analitike e referencës (3)	Faza ku zbatohet kriteri	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.1.1 Karkasat e gjedhit, dhenve, dhive dhe kuajve ⁽⁴⁾	Kolonitë aerobike të numëruara			3,5 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	5,0 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO4833-1	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	2,5 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO21528-2	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
2.1.2 Karkasat e derrave ⁽⁴⁾	Kolonitë aerobike të numëruara			4,0 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	5,0 logcfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO4833-1	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
	<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	3,0 logcfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO 21528-2	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
2.1.3 Karkasat e gjedhit, dhenve, dhive dhe kuajve	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Mungesë në zonën e testuar në karkasë		EN/ISO 6579-1	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve edhe i origjinës së kafshëve

2.1.4 Karkasat e derrave	<i>Salmonella</i>	50 ⁽⁵⁾	5 ⁽⁶⁾	Mungesë në zonën e testuar në karkasë		EN/ISO 6579-1	Karkasat pas rrjepjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet të higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve dhe i origjinës së kafshëve, si dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës
2.1.5 Karkasat e shpendëve të broilerave dhe gjelave të detit	<i>Salmonella spp.</i> ⁽¹⁰⁾	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁹⁾ nga 1.1.20 12 c = 5 për broilerat nga 1.1.20 13 c = 5 për gjelat e detit	Mungesë në 25 g e mostrës së grumbulluar në lëkurën e qafës.		EN/ISO 6579-1	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimet të higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve dhe i origjinës së kafshëve, si dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës
2.1.6 Mishi i grirë	Kolonitë aerobiketë numëruara ⁽⁷⁾	5	2	5 × 10 ⁵ cfu/g	5 × 10 ⁶ cfu/g	ISO 4833-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit përmirësimi i seleksionimit dhe/ose origjinës së lëndës së parë
	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së Prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë
2.1.7 Mishi i ndarë mekanikisht (MNM) ⁽⁹⁾	Kolonitë aerobike të numëruara	5	2	5 × 10 ⁵ cfu/g	5 × 10 ⁶ cfu/g	ISO 4833-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë
	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë
2.1.8 Mishi i përgatitur	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g ose cm ²	5000 cfu/g ose cm ²	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë
2.1.9 Karkasat e broilerave	<i>Campylobacter spp.</i>	50 ⁽⁵⁾	c=20 Nga 1.1.2020 c=15; Në 1.1.2025 c=10	1000 cfu/g		ENISO1027 2-2	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimet në higjienën e thërjes, rishikimi i kontrolleve të procesit, origjina e kafshëve dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlera midis m dhe M.

⁽²⁾ Për pikat 2.1.3–2.1.5 dhe 2.1.9 m = M.

⁽³⁾ Do të përdoret botimi më i fundit i standardit.

⁽⁴⁾ Kufijtë (m dhe M) do të zbatohen vetëm për mostrat e marra me metodën shkatërruese. Log. e mesatares ditore do të llogaritet duke marrë së pari vlerën log të secilit rezultat individual të testimit dhe pastaj, duke llogaritur mesataren e këtyre vlerave të log.

(⁵) 50 mostra do të nxirren nga 10 seanca të njëpasnjëshme të marrjes së mostrave, në përputhje me rregullat dhe frekuencat e marrjes së mostrave të përcaktuara në këtë rregullore.

(⁶) Numri i mostrave ku zbulohet prania e salmonelës. Vlera c i nënshtrohet rishikimit për të marrë parasysh progresin e bërë në uljen e prevalencës së salmonelozës. Shtetet anëtare ose rajonet me prevalencë të ulët të salmonelozës mund të përdorin vlera më të ulëta të c edhe para rishikimit.

(⁷) Ky kriter nuk do të zbatohet për mishin e grirë të prodhuar në nivelin e shitjes me pakicë, kur afati i ruajtjes së produktit është më i vogël se 24 orë.

(⁸) *E. coli* këtu përdoret si tregues i ndotjes fekale.

(⁹) Këto kritere zbatohen për mishin e ndarë mekanikisht (MSM) të prodhuar me teknikat e përmendura në udhëzimin nr. 23, datë 25.11.2010, “Për kërkesat specifike të higjienës për mishin dhe produktet e mishit, duke përfshirë produktet e mishit, mishin e grirë dhe mishin e ndarë në mënyrë mekanike”.

(¹⁰) Aty ku *Salmonella spp.* është gjetur, izolatet do të serotipizohen më tej për *Salmonella Typhimurium* dhe *Salmonella Enteritidis*, në mënyrë që të verifikohet pajtueshmëria me kriterin mikrobiologjik të përcaktuar në rreshtin 1.28 të kapitullit 1, “Kriteret e sigurisë ushqimore”.

2.2 Qumështi dhe produktet e qumështit

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planet e mostrimit (¹)		Limitet (²)		Metodat analitike të referencës (³)	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.2.1 Qumësht i pasterizuar dhe produkte të tjera të lëngshme të qumështit të pasterizuar (⁴)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		ISO21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontroll në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimit të rikontaminimit, si dhe të cilësisë së lëndëve të para
2.2.2 Djathërat e bëra nga qumështi ose hira, që ka pësuar trajtim termik	<i>E. coli</i> (⁵)	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi <i>E. coli</i> pritet të jetë më i lartë(⁶)	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë
2.2.3 Djathërat e bëra nga qumështi lëndë e parë	Stafilokokë koagulazë pozitivë	5	2	10 ⁴ cfu/g	10 ⁵ cfu/g	EN/ISO6888-2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi i stafilocokëve pritet të jetë më i lartë	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndëve të para. Nëse vlerat >10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për enterotoksina të stafilocokut
2.2.4 Djathërat e bëra nga qumështi, që ka pësuar një trajtim termik më të ulët sepasterizimi (⁷) dhe djathëra të stazhionuar të bëra nga qumështi ose hira që ka pësuar pasterizim ose një trajtim më të fortë termik (⁷)	Stafilokokë koagulazë pozitivë	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO6888-1 ose 2		Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Nëse vlerat > 10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për enterotoksina të stafilocokut
2.2.5 Djathërat e buta (djathërat e freskëta) bërë nga qumështi ose hira që ka pësuar pasterizim ose një trajtim më të fortë termik (⁷)	Stafilokokë koagulazë pozitivë	5	2	10cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Nëse vlerat > 10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për enterotoksina të stafilocokut
2.2.6 Gjalpë dhe krem i bërë nga qumështi i papërpunuar ose qumësht që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se pasterizimi	<i>E. coli</i> (⁵)	5	2	10cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë
2.2.7 Qumësht pluhur dhe hirrë pluhur (⁴).	Enterobacteriaceae	5	0	10cfu/g		ISO21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontroll në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimit të rikontaminimit
	Stafilokokë koagulazë pozitivë	5	2	10cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Nëse vlerat>10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa të testohet për enterotoksina të stafilocokut
2.2.8 Akullore (⁸) dhe ëmbëlsira të ngrira me përmbajtje bulmeti	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit
2.2.9 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh	Enterobacteriaceae	10	0	Mungesënë10g		ISO21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësim të higjienës së prodhimit për të minimizuar kontaminimet(⁹)
2.2.10 Formulatat rrjedhëse të ushqimeve të thata	Enterobacteriaceae	5	0	Mungesënë10g		ISO21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësim të higjienës së prodhimit për të minimizuar kontaminimet

2.2.11 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike, për qëllime të veçanta mjekësore të destinuar për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtëmuajsh	<i>Bacillus cereus</i> I supozuar	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO7932 ⁽¹⁾	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Parandalimi i kontaminimit. Përzgjedhja e lëndës së parë
---	--------------------------------------	---	---	-------------	--------------	---------------------------	-------------------------------	---

(1) n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlera midis m dhe M.

(2) Për pikat 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 dhe 2.2.10 m = M.

(3) Do të përdoret botimi më i fundit i standardit.

(4) Kriteri nuk do të zbatohet për produktet e destinuar për përpunim të mëtejshëm në industrinë ushqimore.

(5) *E. coli* përdoret këtu si tregues për nivelin e higjienës.

(6) Për djathërat, të cilat nuk janë në gjendje të mbështesin rritjen e *E. coli*, numri i *E. coli* është zakonisht më i madh në fillim të periudhës së pjekjes, dhe për djathërat, që janë në gjendje të mbështesin rritjen e *E. coli*, është normalisht në fund të periudhës së pjekjes.

(7) Përjashtohen djathërat ku prodhuesi mund të demonstrojë, për të bindur AKU-në, që produkti nuk paraqet rrezik të enterotoksinave të stafilokokut.

(8) Vetëm akullloret që përmbajnë përbërës qumështi.

(9) Do të kryhet testimi paralel për *Enterobacteriaceae* dhe *Cronobacter spp.*, përveç rasteve kur ka ndodhur një korrelacion midis këtyre mikroorganizmave, i cili është vendosur në një nivel të stabilimentit. Nëse *Enterobacteriaceae* zbulohet në ndonjë nga mostrat e produktit të testuar në një stabiliment të tillë, sasia duhet të testohet për *Cronobacter spp.* Është përgjegjësi e prodhuesit të demonstrojë në mënyrë të pranueshme për AKU-në nëse ekziston një korrelacion i tillë midis *Enterobacteriaceae* dhe *Cronobacter spp.*

(10) 1 ml inokulat mbillet në një pjatë Petri me diametër 140 mm ose në tri pjatë Petri me diametër 90 mm.

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë e dhënë i referohen secilës njësi mostre të testuar.

Rezultatet e testimit demonstrojnë cilësinë mikrobiologjike të procesit të testuar.

Enterobacteriaceae në formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuar për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh dhe formulat shoqëruese të thata:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesën e bakterit;

- të pakënaqshme, nëse prania e bakterit zbulohet në ndonjë nga njësitë e kampionit.

E. coli, *Enterobacteriaceae* (kategori të tjera ushqimore) dhe stafilokokë koagulazë pozitivë:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë $\leq m$;

- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c / n janë midis m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;

- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë vlera të vëzhguara janë $> M$ ose më shumë se c / n vlerat janë midis m dhe M.

Bacillus cereus në formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore, të destinuar për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë $\leq m$;

- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c / n janë midis m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;

- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë $> M$ ose më shumë se c / n vlerat janë midis m dhe M.

2.3 Produktet e vezës

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planet e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet		Metoda analitike e referencës ⁽²⁾	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.3.1 Produktet e vezës	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 cfu/g ose ml	100 cfu/g ose ml	ISO21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontroll në efikasitetin e trajtimit me nxehësi për parandalimin e rikontaminimit.

(1) n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.

(2) Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoret.

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë (limitet) e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë (vlerat) mikrobiologjike të procesit të testuar.

Enterobacteriaceae në produktet e vezës:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;

- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;
- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

2.4 Produktet e peshkimit

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planet e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet		Metoda analitike e referencës ⁽²⁾	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.4.1 Produktet e pastruara (guaska të hequra) dhe të gatuar të krustaceve dhe të molusqeve bivalve	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	ISO TS16649-3	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit
	Koagulim – <i>positive staphylococci</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO6888-1 Ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.

⁽²⁾ Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoren.

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë (limitet) e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë (vlerat) mikrobiologjike të procesit të testuar

E. coli në produktet e pastruara (guaska të hequra) dhe të gatuar të krustaceve dhe të molusqeve bivalve:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;
- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;
- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

Koagulim – *positive staphylococci* në krustacet me guaskë të gatuar dhe në molusqet bivalve të gatuar:

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;
- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;
- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

2.5 Zarzavatet, frutat dhe produktet e tyre

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planet e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet		Metoda analitike e referencës ⁽²⁾	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.5.1 Fruta dhe perime të paraprera (të gatshme për t'u ngrënë)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe seleksionimi i lëndës së parë.
2.5.1 Lëngjet e frutave dhe të zarzavateve të papasterizuara (të gatshme për t'u ngrënë)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe seleksionim i lëndës së parë.

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përbëjnë mostrën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.

⁽²⁾ Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoren.

⁽³⁾ Termi i papasterizuar do të thotë që lëngu nuk i është nënshtruar pasterizimit që arrihet nga kombinimi kohë – temperaturë ose prej proceseve të tjera të vlefshme për të arritur një efekt ekuivalent baktërvrasës si pasterizimi, për sa i përket efektit të tij me *E. coli*.

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë (limitet) e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë (vlerat) mikrobiologjike të procesit të testuar.

E. coli në fruta dhe perime të paraprera (të gatshme për t'u ngrënë) dhe lëngjet e frutave dhe të zarzavateve të papasterizuara (të gatshme për t'u ngrënë):

- të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;
- të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$;
- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

KAPITULLI 3

RREGULLAT PËR MARRJEN E MOSTRAVE DHE PËRGATITJEN E MOSTRAVE PËR ANALIZË

3.1 Rregullat e përgjithshme për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave për analizë

Në mungesë të rregullave më specifike për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave të testimit, standardet përkatëse të ISO-së (Organizata Ndërkombëtare për Standardizimin) dhe udhëzimet e *Codex Alimentarius* do të përdoren si metoda referuese.

3.2 Marrja e mostrave bakteriologjike në thertore dhe në ambientet që prodhojnë mish të grirë, mish të përgatitur, mish të ndarë mekanikisht dhe mish të freskët

3.2.1 Rregulla për marrjen e mostrave për karkasat e gjedhit, derrave, deleve, dhive dhe kuajve.

Metodat shkatërruese (dëmtuese) dhe joshkatërruese (jodëmtuese) të marrjes së mostrave, përzgjedhja e vendeve të kampionimit dhe rregullat për ruajtjen dhe transportimin e mostrave që do të përdoren, përcaktohen në standardin ISO 17604.

Mostrat do të merren në mënyrë të rastësishme në pesë karkasa gjatë çdo sezoni kampionimi. Vendi nga do të merren mostrat duhet të zgjidhen duke marrë parasysh teknologjinë e therjes së përdorur në çdo thertore.

Gjatë marrjes së mostrave për analizat e *Enterobacteriaceae* dhe numërimin e kolonive aerobe, do të merren mostra nga të katërta anët e secilës karkasë. Katër mostra indesh, që përfaqësojnë gjithsej 20 cm² do të merren me metodën shkatërruese. Kur për këtë qëllim përdoret metoda joshkatërruese, zona e marrjes së mostrave duhet të mbulojë një minimum prej 100 cm² (50 cm² për karkasat e kafshëve të vogla ripërtypëse) në vendin e marrjes së mostrave.

Gjatë marrjes së mostrave për analizën e salmonelozës do të përdoret një metodë e marrjes së mostrave me sfungjer gërryes. Në këtë rast, do të përzgjidhen zonat që ka më shumë gjasa të jenë të kontaminuara. Sipërfaqja e përgjithshme e marrjes së mostrave duhet të mbulojë një minimum prej 400 cm².

Kur mostrat merren nga vende të ndryshme të karkasës, ato duhet të grumbullohen përpara ekzaminimit.

3.2.2 Rregullat e marrjes së mostrave në karkasat dhe mishin e freskët të shpendëve.

Thertoret duhet të marrin mostra në të gjithë karkasën e pulave me lëkurë në qafë për analiza të salmonelës dhe të *Campylobacterit*. Stabilimentet e prerjes dhe përpunimit të mishit, të tjera nga ato pranë me një thertore dhe që marrin mish të prerë dhe të përpunuar vetëm nga kjo thertore, duhet gjithashtu të marrin mostra për analizën e salmonelës. Në këto raste, ata do t'u japin përparësi karkasave të shpendëve me lëkurë në qafë, nëse është e mundur, por duke siguruar që të mbulohen edhe pjesë të shpendëve me lëkurë dhe/ose pjesë të shpendëve pa lëkurë ose me vetëm një sasi të vogël lëkure dhe se zgjedhja për marrjen e mostrave do të bëhet duke u bazuar në risk.

Thertoret duhet të përfshijnë në planet e tyre të marrjes së mostrave karkasat e shpendëve nga tufat që janë me një status të panjohur të salmonelës ose me një status i cili dihet që është pozitiv për *Salmonella Enteritidis* ose *Salmonella Typhimurium*.

Kur testohet kundrejt kriterit të procesit të higjienës, të përcaktuara në rreshtin 2.1.5 dhe rreshtin 2.1.9, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit”, për salmonelën dhe *Campylobakterin* në karkasat e shpendëve në thertore, testet për salmonelën dhe *Campylobakterin* kryhen në të njëjtin laborator, lëkura e qafës nga të paktën 15 karkasa shpendësh do të kampionohen në mënyrë të

rastësishme pas ftohjes gjatë secilës seancë të marrjes së mostrave. Para ekzaminimit, mostrat e lëkurës së qafës nga të paktën tri karkasa shpendësh, nga e njëjta tufë origjine duhet të bashkohen që të formohet një mostër prej 26 g. Kështu, mostrat e lëkurës së qafës formojnë 5×26 g mostra përfundimtare (26 g nevojiten për të kryer analiza për salmonelën dhe *Campylobakterin* nga një mostër paralelisht). Mostrat do të mbahen pas kampionimit dhe do të transportohen në laborator në një temperaturë jo më të ulët se 1°C dhe jo më të lartë se 8°C dhe koha ndërmjet marrjes së mostrave dhe testimit për *Campylobakter* do të jetë më pak se 48 orë, në mënyrë që të sigurohet mirëmbajtja e integritetit të mostrës. Mostrat që kanë arritur një temperaturë prej 0°C nuk do të përdoren për të verifikuar pajtueshmërinë me kriterin për *Campylobakterin*. Mostrat 5×26 g do të përdoren për të verifikuar përputhshmërinë me kriterin e procesit të higjienës të përcaktuara në rreshtin 2.1.5 dhe rreshtin 2.1.9, të kapitullit 2, dhe kriterin e sigurisë së ushqimit të përcaktuar në rreshtin 1.28, të kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”. Në mënyrë që të përgatitet suspensioni fillestar në laborator, 26 g e porcionit të provës do të transferohet në nëntë vëllime (234 ml) ujë *buffer peptoni* (UBP). UBP-ja duhet të arrijë temperaturën e dhomës përpara se të shtojmë porcionin. Përzierja duhet të trajtohet në një grirës ose pulsifikues për afërsisht një minutë. Shkumëzimi duhet të shmanget duke hequr ajrin nga qesja e grirësit sa më shumë që të jetë e mundur. 10 ml (~ 1 g) të këtij suspensioni fillestar do të transferohen në një tub steril të zbrazët dhe 1 ml nga 10 ml do të përdoren për numërimin e *Campylobakterit* në pllaka selektive. Pjesa tjetër e suspensionit fillestar (250 ml 25 g) do të përdoret për zbulimin e salmonelës.

Kur testohet kundrejt kriterit të procesit të higjienës të përcaktuara në rreshtin 2.1.5 dhe rreshtin 2.1.9, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit”, për salmonelën dhe *Campylobakterin* në karkasat e shpendëve në thertore dhe testet për salmonelën dhe *Campylobakterin* janë kryer në dy laboratorë të ndryshëm, lëkura e qafës, nga të paktën 20 karkasa shpendësh, duhet të merren në mënyrë të rastësishme pas ftohjes gjatë secilës seancë të marrjes së mostrave. Para ekzaminimit, mostrat e lëkurës së qafës, nga të paktën katër karkasa shpendësh nga e njëjta tufë origjine, do të bashkohen që të formohet një mostër prej 35 g. Kështu, mostrat e lëkurës së qafës formojnë 5×35 g mostra, të cilat, nga ana tjetër, do të ndahen, në mënyrë që të merren 5×25 g mostra përfundimtare (për t’u testuar për salmonelën) dhe 5×10 g mostra përfundimtare (për t’u testuar për *Campylobakterin*). Mostrat duhet të mbahen pas kampionimit dhe duhet të transportohen në laborator në një temperaturë jo më të ulët se 1°C dhe jo më të lartë se 8°C dhe koha ndërmjet marrjes së mostrave dhe testimit për *Campylobakterin* do të jetë më pak se 48 orë, në mënyrë që të sigurohet mirëmbajtja e integritetit të mostrës. Mostrat që kanë arritur një temperaturë prej 0°C nuk do të përdoren për të verifikuar pajtueshmërinë me kriterin e *Campylobakterit*. Mostrat 5×25 g do të përdoren për të verifikuar pajtueshmërinë me kriterin e procesit të higjienës, të përcaktuar në rreshtin 2.1.5, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit” dhe kriteret e sigurisë ushqimore, të përcaktuar në rreshtin 1.28, të kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”. Mostrat përfundimtare prej 5×10 g do të përdoren për të verifikuar përputhshmërinë me kriteret e procesit të higjienës, të përcaktuar në rreshtin 2.1.9, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit”.

Për analizën e salmonelës në mishin e freskët të shpendëve të ndryshëm nga karkasat e shpendëve, duhet të merren pesë mostra me të paktën 25 g të të njëjtut parti malli. Mostra e marrë nga pjesët e shpendëve me lëkurë duhet të përmbajë lëkurën dhe një shtresë muskulore të hollë në rast se sasia e lëkurës nuk është e mjaftueshme për të formuar një njësi mostre. Mostra e marrë nga pjesët e shpendëve pa lëkurë ose me vetëm një sasi të vogël lëkure duhet të përmbajë një shtresë të hollë të sipërfaqes së muskujve ose shtresa të shtuara të çdo lëkure të pranishme për të bërë një njësi të mjaftueshme mostre. Shtresa e mishit duhet të merret në mënyrë të tillë që të përfshijë sa më shumë të jetë e mundur sipërfaqen e mishit.

Udhëzimet për marrjen e mostrave

Udhëzime më të hollësishme mbi marrjen e mostrave në karkasa, në veçanti për sa u përket vendeve të marrjes së mostrave, janë të përfshira edhe në udhëzimin nr. 22, datë, 25.11.2010, “Për

kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor”.

Frekuenca e marrjes së mostrave për karkasat, mishin e grirë, mishin e përgatitur, mishin e ndarë mekanikisht dhe mishin e freskët të shpendëve.

Operatorët e biznesit ushqimor të thertoreve ose stabilimenteve që prodhojnë mish të grirë, mish të përgatitur, mish të ndarë mekanikisht ose mish të freskët të shpendëve, duhet të marrin mostra për analiza mikrobiologjike të paktën një herë në javë. Dita e marrjes së mostrave do të ndryshohet çdo javë për të siguruar që çdo ditë e javës të jetë e mbuluar.

Frekuenca e marrjes së mostrave nga mishi i grirë dhe mishi i përgatitur për analizimin e kolonive aerobe dhe kolonive të *E. coli* dhe të marrjes së mostrave në karkasa për analizën e kolonive të *Enterobacteriaceae* dhe për numrin e kolonive aerobe, mund të reduktohet në testimin dyjavor në rast se janë marrë rezultate të kënaqshme për gjashtë javë rresht.

Në rastin e marrjes së mostrave për analizën e salmonelës në mishin e grirë, mishin e përgatitur, karkasa dhe mishin e freskët të shpendëve, frekuenca mund të reduktohet në çdo dy javë, nëse janë marrë rezultate të kënaqshme për tridhjetë javë rresht. Frekuenca e marrjes së mostrave për salmonelë mund të zvogëlohet nëse ekziston një program kombëtar ose rajonal i kontrollit të salmonelozës dhe nëse ky program përfshin testimin, i cili zëvendëson marrjen e mostrave të përcaktuara në këtë paragraf. Frekuenca e marrjes së mostrave mund të zvogëlohet edhe më tej nëse programi kombëtar ose rajonal i kontrollit të salmonelozës tregon që prevalenca e salmonelës është e ulët në kafshët e blera nga thertorja.

Në rastin e marrjes së mostrave për analizimin e *Campylobakterit* nga karkasat e shpendëve, frekuenca mund të zvogëlohet në dy javë, nëse janë marrë rezultate të kënaqshme për 52 javë rresht. Frekuenca e marrjes së mostrave për *Campylobakterin* mund të zvogëlohet, pas autorizimit nga autoriteti kompetent, nëse ekziston një program zyrtar ose program kombëtar ose rajonal i kontrollit *Campylobakteriozës* i njohur zyrtarisht dhe nëse ky program përfshin marrjen e mostrave dhe testimin ekuivalent me marrjen e mostrave, si dhe testimet e kërkuara për të vërtetuar përputhshmërinë me kriterin e procesit të higjienës, të përcaktuar në reshtin 2.1.9, të kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit”. Nëse është vendosur niveli i ulët i kontaminimit të tufave për *Campylobakteriozën* në programin e kontrollit, frekuenca e marrjes së mostrave mund të zvogëlohet më tej nëse ky nivel i ulët i kontaminimit nga *Campylobakterioza* arrihet mbi një periudhë prej 52-javësh në fermat e origjinës së broilerave të blerë nga thertorja. Në rast se programi i kontrollit tregon rezultate të kënaqshme përgjatë një periudhe specifike të vitit, frekuenca e analizimit për *Campylobakteriozën* mund të përshtatet, gjithashtu, me variacionet sezonale, pas autorizimit nga autoriteti kompetent.

Sidoqoftë kur arsyetohet në bazë të një analize risku dhe për pasojë autorizohet nga autoriteti kompetent, thertoret e vogla dhe stabilimentet që prodhojnë mish të grirë, mish të përgatitur dhe mish shpendësh të freskët në sasi të vogla, mund të përjashtohen nga këto frekuenca të marrjes së mostrave.

3.3 Rregullat e marrjes së mostrave për lakrën

A. Rregulla të përgjithshme për marrjen e mostrave dhe testimin

1. Testimi paraprak i serisë së farave

Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë lakër do të kryejë një testim paraprak të një mostre përfaqësuese të gjithë serisë së farave. Një mostër përfaqësuese duhet të përfshijë të paktën 0,5% të peshës së serisë së farave në nënmostrat 50 g ose të zgjidhen bazuar në një strategji të marrjes së mostrave ekuivalente statistikisht të strukturuar të verifikuar nga AKU-ja.

Për qëllime të kryerjes së testimit paraprak, operatori i biznesit ushqimor duhet të sigurojë që fara në mostrën reprezentative të mbijë në të njëjtat kushte si pjesa tjetër e serisë së farave që janë për t'u mbirë.

A.2 Marrja e mostrave dhe testimi i lakrës dhe ujit të përdorur për ujitje

Operatorët e biznesit ushqimor, që prodhojnë lakër, do të marrin mostrat për testim mikrobiologjik në fazën ku probabiliteti për të gjetur toksina *Shiga* që i prodhon *E. coli* (STEC) dhe *Salmonella spp.* është më e larta, në çdo rast jo më parë se 48 orë pas fillimit të procesit të mbirjes.

Mostrat e lakrës do të analizohen në përputhje me kërkesat në rreshtat 1.18 dhe 1.29 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”. Megjithatë, nëse një operator i biznesit ushqimor që prodhon lakër ka një plan të marrjes së mostrave, duke përfshirë procedurat e marrjes së mostrave dhe pikat e marrjes së mostrave të ujit të përdorur për ujitje, ata mund të zëvendësojnë kërkesën për marrje mostre sipas planit të marrjes së mostrave të përcaktuara në rreshtat 1.18 dhe 1.29 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”, me analizimin e 5 mostrave të 200 ml ujë që është përdorur për ujitjen e lakrës. Në këtë rast kërkesat e përcaktuara në rreshtat 1.18 dhe 1.29 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore” do të zbatohen për analizën e ujit që është përdorur për ujitjen e lakrës, me kufirin mungesë në 200 ml.

Kur testohet për herë të parë një seri farash, operatorët e biznesit ushqimor mund të vendosin lakër në treg vetëm në qoftë se rezultatet e analizave mikrobiologjike janë në përputhje me rreshtat 1.18 dhe 1.29 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore” ose kufirin mungesë në 200 ml nëse kanë analizuar ujin e shpenzuar për ujitje.

3. Frekuenca e marrjes së mostrave

Operatorët e biznesit të ushqimit, që prodhojnë lakër, do të marrin mostra për analiza mikrobiologjike të paktën një herë në muaj në fazën kur probabiliteti i gjetjes së toksinës *Shiga*, që e prodhon *E. coli* (STEC) dhe *Salmonella spp.* është më i lartë dhe në çdo rast jo më para se 48 orë nga fillimi i procesit të mbirjes.

B. Përfshirja nga testimi paraprak i të gjithë serisë së farave, të përcaktuara në pikën A.1 të këtij seksioni

Kur gjykohet në bazë të kushteve të mëposhtme dhe i autorizuar nga AKU-ja, operatorët e biznesit ushqimor, që prodhojnë lakër, mund të përjashtohen nga marrja e mostrave të përcaktuara në germën A.1, të këtij seksioni, në rastet kur:

a) AKU-ja është e bindur se operatori i biznesit ushqimor zbaton një sistem të menaxhimit të sigurisë së ushqimit në stabilimentin e tij, i cili mund të përfshijë hapat e procesit të prodhimit, që reduktojnë rrezikun mikrobiologjik; dhe

b) të dhënat historike konfirmojnë se të paktën gjatë 6 muajve rresht para lëshimit të autorizimit, të gjitha seritë e llojeve të ndryshme të lakrave të prodhuara në stabiliment janë në përputhje me kriteret e sigurisë së ushqimit të përcaktuara në rreshtat 1.18 dhe 1.29, të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”.

ANEKS II

Studimet përfshijnë:

- Specifikimet për karakteristikat fiziko-kimike të produktit, të tilla si: pH, a_w , përmbajtja e kripës, përqendrimi i konservantëve dhe lloji i sistemit të paketimit, duke marrë parasysh kushtet e ruajtjes dhe përpunimit, mundësitë për kontaminim, afatet e parashikuara të ruajtjes;

- Konsultimin e literaturës shkencore dhe të dhënave të kërkimeve shkencore në dispozicion në lidhje me karakteristikat e rritjes dhe mbijetesës së mikroorganizmave të interesuar;

- Kur është e nevojshme, në bazë të studimeve të mësipërme, operatori i biznesit ushqimor duhet të kryejë studime të tjera, të cilat mund të përfshijnë:

- krijimin e një modeli matematikor parashikues për ushqimin që studiohet, duke përdorur faktorët kritikë të rritjes apo të mbijetesës për mikroorganizmat me interes në produkt;

- testet për të studiuar mundësinë e mikroorganizmave të injektuar në mënyrë të përshtatshme që rriten ose mbijetojnë në produkt në kushte të ndryshme të magazinimit të parashikuara si të mundshme;

- Studime për të vlerësuar rritjen apo mbijetesën e mikroorganizmave të interesuar që mund të jenë të pranishme në produkt gjatë jetëgjatësisë së tij në kushte të arsyeshme të parashikuara të shpërndarjes, të ruajtjes dhe të përdorimit;
- Studimet e përmendura më sipër do të marrin parasysh ndryshueshmërinë e natyrshme që lidhet me produktin, mikroorganizmat e interesuar dhe kushtet e përpunimit dhe të magazinimit.