

URDHËR
Nr. 645, datë 23.12.2016

PËR ZËVENDËSIMIN E ANEKSIT I,
TË URDHËRIT NR. 234, DATË 20.5.2014,
“PËR MIRATIMIN E RREGULLORES “MBI KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PËR
PRODUKTET USHQIMORE””¹

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, si dhe në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar,

URDHËROJ:

1. Zëvendësimin e aneksit I, të urdhrit nr. 234, datë 20.5.2014, për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, me shtojcën I, bashkëlidhur këtij urdhri.
2. Ngarkohet Drejtoria e Sigurisë Ushqimore, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, si dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij urdhri.
3. Ky urdhër hyn në fuqi pas botimit në Fletoren Zyrtare.

MINISTRI I BUJQËSISË,
ZHVILLIMIT RURAL DHE ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE
Edmond Panariti

¹ Ky udhëzim është përafruar pjesërisht me:

Rregullore e Komisionit nr. 2073/2005 e 15 nëntorit 2005 mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore, i ndryshuar. Numri CELEX 02005R2073. Fletore Zyrtare L338, datë 22.12.2005.

SHTOJCA I
KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PËR PRODUKTET USHQIMORE
KAPITULLI 1
KRITERET E SIGURISË USHQIMORE

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	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>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Mungesë në 25 gr		EN/ISO 11290-1	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>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
		5	0	Mungesë në 25 g ⁽⁷⁾		EN/ISO 11290-1	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 pa afta për të ndihmuar rritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore ^{(4) (8)}	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 ⁽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>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.5 Mish i grirë dhe i përgatitur i bërë nga mishi i shpendëve me qëllim për t'u ngrënë i gatuar.	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	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>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 10 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.7 Mish i ndarë mekanikisht (MNM) ⁽⁹⁾	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 10 g		EN/ISO 6579	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>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	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>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.10 Xhelatinë dhe kolajen	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.11 Djathë, gjalpë dhe krem i bërë nga qumështi lëndë e parë ose qumësht që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se e pasterizimit ⁽¹⁰⁾	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.12 Qumësht pluhur dhe hirrë pluhur	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.13 Akullore ⁽¹¹⁾ , me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelës	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	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>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	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>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g ose ml		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.16 Krustace dhe moluskë bivalve të gatuar	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.17 Molusqet bivalve të gjallë dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodet e gjallë	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.18 Farat e mbira (gati për t'u ngrënë) ⁽²³⁾	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.19 Zarzavatet dhe frutat e paraprera (gati për t'u ngrënë)	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.20 Lëngje frutash dhe perimesh të pa pasterizuara (gati për t'u ngrënë)	<i>Salmonela</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.21 Djathërat, qumështi pluhur dhe hira pluhur, siç referohet në kriteret e koagulazë- staphylococit	Staphylococcal enterotoxins	5	0	Të pa zbuluara në 25g		Metoda evropiane skreening CRL për	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të

pozitive në kapitullin 2.2 të kësaj shtojce.					koagulazën positive staphylococit të		tyre të skadencës
1.22 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike të veçanta të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtëmuajsh.	Salmonela	30	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.23 Formulatat rrjedhëse të ushqimeve të thata	Salmonela	30	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	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 gjashtëmuajsh. ⁽¹⁴⁾	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	30	0	Mungesë në 10 g		ISO/TS 22964	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.25 Moluskët bivalve të gjallë dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodet e gjallë.	E. coli ⁽¹⁵⁾	1 ⁽¹⁶⁾	0	230 MPN/100 g mish dhe leng intra-valvular		ISO TS 16649-3	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⁾	Histamine	9 ⁽¹⁸⁾	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.27 Produkte të peshkimit të cilat i janë nënshtruar trajtimit me enzimë maturimi në shëllirë, prodhuar nga speciet me përmbajtje të lartë të sasisë së histidinës ⁽¹⁷⁾	Histamine	9 ⁽¹⁸⁾	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.27a Salcë peshku e prodhuar nga fermentimi i produkteve të peshkimit	Histamine	1	0	400 mg/kg		HPLC ⁽¹⁹⁾	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.28 Mish i freskët shpendësh ⁽²⁰⁾	Salmonella typhimurium ⁽²¹⁾ Salmonella enteritidis	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579 (per zbulimin) Skema White-Kaufmann - Le Minor (per serotipin)	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.29 Lakrat ⁽²³⁾	Toksina Shiga prodhimin e E. coli (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 dhe O104:H4	5	0	Mungesë në 25 g		CEN/ISO TS 13136 ⁽²²⁾	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përmban mostra; c = numri i njësive të mostrës që është vlera midis m dhe M.

⁽²⁾ Për pikat 1.1-1.25, 1.27a dhe 1.28 m = M.

⁽³⁾ Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoret.

⁽⁴⁾ Testim i rregullt kundrejt kriterit nuk kërkohet në kushte normale për ushqimet gati për ngrënie si më poshtë:

a) ato të cilat janë trajtuar me nxehtësi ose procese të tjera efektive për të eliminuar *L. monocytogenes*, ku rikontaminimi nuk është i mundur pas këtij trajtimi (p.sh., produktet e trajtuara me nxehtësi në paketimin e tyre final);

b) fruta dhe perime të freskëta, të paprera dhe të papërpunuara, me përjashtim të farërave të mbira;

c) buka, biskotat dhe produktet e ngjashme;

d) uji në shishe ose i ambalazhuar, pijet e buta, birra, mushti, vera, produkte alkoolike dhe të ngjashme;

e) sheqeri, mjalti dhe ëmbëlsirat, përfshirë produktet e kakaos dhe çokollatës;

f) molusqet bivalve të gjalla;

g) ushqimet e klasifikuara të kripura.

⁽⁵⁾ Ky kriter do të zbatohet nëse prodhuesi është në gjendje të demonstrojë, për të plotësuar kërkesën e AKU-se, se produkti nuk do të kalojë kufirin 100 CFU / g gjatë të gjithë jetëgjatësisë. Operatori mund të caktojë kufijtë e ndërmjetëm gjatë procesit që duhet të jenë mjaftueshëm më të ulët për të garantuar se kufiri i 100 CFU / g nuk është tejkaluar në fund të jetëgjatësisë.

⁽⁶⁾ 1 ml e injektuar është vendosur në një pjatë Petri me diametër 140 mm ose në tri pjata Petri me diametër 90 mm.

⁽⁷⁾ Ky kriter zbatohet për produktet para se ato kanë lënë kontrollin e menjëhershëm të prodhimit nga operatori i biznesit ushqimor, kur ai nuk është në gjendje të demonstrojë, për të plotësuar kërkesën e AKU-së, se produkti nuk do të kalojë kufirin prej 100 cfu / g gjatë të gjithë jetëgjatësisë.

⁽⁸⁾ Produktet me pH ≤ 4,4 ose w ≤ 0,92, produkte me pH ≤ 5,0 dhe w ≤ 0,94, produktet me një 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 zbatohet për mishin e ndarë mekanikisht (MNM).

⁽¹⁰⁾ Duke përjashtuar produktet kur prodhuesi mund të demonstrojë për të bindur AKU-në që, për shkak të kohës së pjekjes dhe kur është e përshtatshme w e produktit, nuk ka rrezik salmonela.

⁽¹¹⁾ Vetëm akulloret që përmbajnë përbërës të qumështit.

⁽¹³⁾ Referencë: Laborator reference në Komunitet për koagulaze staphylococci pozitive. Metoda evropiane e shqyrtimit për zbulimin e enterotoksina streptokoksike në qumësht dhe produktet e qumështit.

⁽¹⁴⁾ Testimi paralel për Enterobacteriaceae dhe *E. sakazakii* do të kryhet, nëse një korrelacion midis këtyre mikroorganizmave është krijuar në nivel stabilimenti individual. Nëse Enterobacteriaceae janë zbuluar në çdo mostër të produktit të testuar në një stabiliment të tillë, produktet e prodhuara duhet të testohen për *E. sakazakii*. Do të jetë përgjegjësi e prodhuesit për të demonstruar në mënyrë të pranueshme për AKU-në nëse ekziston një lidhje e tillë në mes të Enterobacteriaceae dhe *E. sakazakii*.

⁽¹⁵⁾ *E. coli* është përdorur këtu si një tregues i kontaminimit fekal.

⁽¹⁶⁾ Një mostër e grumbulluar që përbëhet nga një minimum prej 10 kafshësh të veçanta.

⁽¹⁷⁾ Specie peshku veçanërisht të familjeve: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae.

⁽¹⁸⁾ Mostrat e vetme mund të merren në nivelin e shitjes me pakicë. Në një rast të tillë, prezumimi i parashikuar në nenin 11, pika 4, të ligjit nr. 9863, datë 28.1.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar, sipas të cilit e tëra duhet të konsiderohet e pasigurt, nuk zbatohet, nëse rezultati është mbi M.

⁽¹⁹⁾ Referencat: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Shqyrtim i aminave biogenike të përfshira në dekompozim e peshkut. J. AOAC Internat. 1996 79, 43-49. 2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Lidhja e efektit të matricës në përcaktimin e aminave biogenike në plaice (*Pleuronectes platessa*) dhe whiting (*Merlangus merlangus*). J. AOAC Internat. 1999 82, 1097-1101.

⁽²⁰⁾ Ky kriter zbatohet për mishin e freskët nga kopetë e mbarështimit të *Gallus gallus*, pula, zogj dhe kopetë e mbarështimit dhe majmërisë së gjelave të detit.

⁽²¹⁾ Për sa i përket *Salmonella typhimurium* monofazec vetëm C3 1,4, [5], 12:i - është përfshirë.

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

⁽²³⁾ Duke përjashtuar lakrën që ka marrë një trajtim efektiv për eliminimin e *Salmonella* spp. dhe STEC.

Interpretimi i rezultateve të testit

Limitet e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së analizuar, me përjashtim të molusqeve bivalve të gjalla dhe echinodermeve të gjalla, tunikateve dhe gastropodeve të gjalla në lidhje me testimin *E. coli*, ku limiti i referohet një mostre të grumbulluar.

Rezultatet e testit demonstrojnë cilësinë mikrobiologjike të një ngarkese të testuar².

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

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
2. Të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është zbuluar në çdo njësi të mostrës.

L. monocytogenes në ushqime gati për t'u ngrënë të paafta për të ndihmuar rritjen e *L. monocytogenes*, përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore, para se 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):

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
2. Të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është zbuluar në çdo njësi të mostrës.

L. monocytogenes në ushqime të tjera të gatshme për t'u ngrënë dhe *E. coli* në moluske bivalve të gjalla:

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat janë më të vogla ose të barabarta se limitet e lejuara;
2. Të pakënaqshme, nëse ndonjë nga vlerat janë më të mëdha se kufiri (limiti) i lejuar. *Salmonella* në kategori të ndryshme ushqimore;
3. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
4. Të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është identifikuar në çdo njësi të mostrës.

² Rezultatet e testeve mund të përdoren, gjithashtu, për të treguar efektivitetin e analizës e parimeve të dëmtuesve dhe pikave kritike të kontrollit ose praktikën e mirë të higjienës së procesit.

Staphylococcal enterotoxins në prodhimet e qumështit:

1. Të kënaqshme, nëse në të gjitha njësitë e mostrës nuk është zbuluar enterotoksina;
2. Të pakënaqshme, në qoftë se enterotoksina është zbuluar në çdo njësi të mostrës.

Enterobacter sakazakii në 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 gjashtëmuajsh.

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;
2. Të pakënaqshme, në qoftë se prani e bakterit është gjetur në çdo njësi të mostrës.

Histamina në produktet e peshkimit:

I. Produktet e peshkimit nga specie të peshkut me përmbajtje të lartë histidine me përjashtim të salcës së peshkut të prodhuar nga fermentimi i produkteve të peshkimit:

A. Të kënaqshme, nëse janë përmbushur kërkesat e mëposhtme:

1. Do të thotë se vlera e vërejtur është $\leq m$;
2. Një maksimum i vlerave prej c / n të vërejtura janë midis vlerave m dhe M ;
3. Nuk ka vlera të vërejtura që tejkalojnë limitin M .

B. Të pakënaqshme, në qoftë se vlera e vërejtur kalon m ose më shumë se c/n , nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M ose një apo më shumë nga vlerat e vërejtura janë më të mëdha se M .

II. Histamina në salcën e peshkut të prodhuar nga fermentimi i produkteve të peshkimit:

1. E kënaqshme, në qoftë se vlera e vëzhguar është më e vogël ose e barabartë me limitin;
2. E pakënaqshme, në qoftë se vlera e vëzhguar është më e madhe se limiti.

KAPITULLI 2

KRITERET HIGJENIKE TË PËRPUNIMIT

2.1 MISHI DHE PRODUKTET E TIJ

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planet mostrimit ⁽¹⁾		Limitet ⁽²⁾		Metoda analitike e referencës ⁽³⁾	Ruajtja kur kriteret janë zbatuar	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	ISO 4833	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
	Enterobacteriaceae			1,5 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	2,5 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO 21528-2	Karkasat pas zhveshjes 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 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO 4833	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve
	Enterobacteriaceae			2,0 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	3,0 log cfu/cm ² log i mesatares ditore	ISO 21528-2	Karkasat pas zhveshjes 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>Salmonela</i>	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Mungesë në zonën e testuar në karkasë		EN/ISO 6579	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve dhe i origjinës së kafshëve
2.1.4 Karkasat e derrave	<i>Salmonela</i>	50 ⁽⁵⁾	3 ⁽⁶⁾	Mungesë në zonën e testuar në karkasë		EN/ISO 6579	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve, i origjinës së kafshëve dhe i masave të biosigurisë në fermat e origjinës
2.1.5 Karkasat e shpendëve të brojlereve dhe gjelave të detit	<i>Salmonela</i>	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾ nga 1.1.2012 c = 5 për brojleret. Nga 1.1.2013 c = 5 për gjelat e detit	Mungesë në 25 g e mostrës së grumbulluar në lëkurën e qafës		EN/ISO 6579 (për zbulim)	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrolleve, i origjinës së kafshëve dhe i masave të biosigurisë në fermat e origjinës
2.1.6 Mishi i grirë	Kolonitë aerobike të numëruara ⁽⁷⁾	5	2	5 × 10 ⁵ cfu/g	5 × 10 ⁶ cfu/g	ISO 4833	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; përmirësimi i seleksionimit dhe/ose 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	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; përmirësimi i seleksionimit dhe/ose origjinës së lëndës së parë.
2.1.8 Mishi i përgatitur	<i>E. coli</i> ⁽⁸⁾	5	2	500 cfu/g	5000 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit; përmirësimi i seleksionimit dhe/ose origjinës së lëndës së parë.

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përmban mostra; c = numri i njësive të mostrës që është vlera midis m dhe M.

⁽²⁾ Për pikat 2.1.3-2.1.5 m = M.

⁽³⁾ Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoret.

⁽⁴⁾ Kufijtë (m dhe M) do të zbatohen vetëm për mostrat e marra nga metoda shkatërruese. Log i mesatares ditore do të llogaritet duke marrë vlerën e log të rezultatit të çdo testi individual dhe më pas duke llogaritur mesataren e këtyre vlerave të log.

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

⁽⁶⁾ Numri i mostrave, ku është zbuluar prania e salmonelës. Vlera c është objekt i shqyrtimit në mënyrë që të merret parasysh progresi i arritur në zvogëlimin e përhapjes së salmonelës. Në rastet kur ka prevalencë të ulët të salmonelës mund të përdoren vlera më të ulëta c edhe para shqyrtimit.

⁽⁷⁾ Ky kriter nuk zbatohet për mishit e grirë prodhuar në nivel të shitjes me pakicë kur jetëgjatësia e produktit është më pak se 24 orë.

⁽⁸⁾ *E. coli* është përdorur këtu si një tregues i kontaminimit fekal.

⁽⁹⁾ Ky kriter zbatohet për mishin e ndarë mekanikisht (MNM).

⁽¹⁰⁾ Ku është gjetur *Salmonella* spp., izolimi do të shkojë më tej për serotipat *Salmonella typhimurium* dhe *Salmonella enteritidis* për të verifikuar përputhjen me kriterin mikrobiologjik, përcaktuar në reshtin 1.28 të kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”.

Interpretimi i rezultateve të testit

Limitet e dhëna i referohen çdo njësie mostër të testuar, me përjashtim të testeve të karkasave ku limitet i referohen mostrave të grumbulluara.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë mikrobiologjike të procesit të testuar.

Enterobacteriaceae dhe numërimi i kolonive aerobike në karkasat e gjedhit, deleve, dhive, kuajve dhe derrave:

1. të kënaqshme, nëse log i mesatares ditore është $\leq m$;
2. të pranueshme, nëse log i mesatares ditore është midis m dhe M;
3. të pakënaqshme, nëse log i mesatares ditore është $> M$.

Salmonella në karkasa:

1. Të kënaqshme, nëse prania e *Salmonella* është zbuluar në një maksimum prej c/n të mostrave;
2. Të pakënaqshme, nëse prania e *Salmonelës* është zbuluar në më shumë se c/n të mostrave;
3. Pas çdo sesioni të mostrimit, rezultatet e dhjetë sesioneve të fundit të marrjes së kampioneve duhet të vlerësohen në mënyrë që të marrë numrin n të mostrave.

E. coli dhe numërimi i kolonive aerobike në mishin e grirë, mishin e përgatitur dhe mishin e ndarë mekanikisht (MNM):

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

2.2 QUMËSHTI DHE PRODUKTET E QUMËSHTIT

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planeti e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet ⁽²⁾		Metoda analitike e 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		ISO 21528-2	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 bërë nga qumështi ose hirra që ka pësuar trajtim termik	<i>E. coli</i> ⁽⁵⁾	5	2	100 cfu/ml	1000 cfu/ml	ISO 16649-1 ose 2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi <i>E. coli</i> pritet të jetë më i lartë ⁽⁶⁾	Përmirësimi i higjienës së prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë.
2.2.3 Djathërat e bërë nga qumështi lëndë e parë	Koagulim positive staphylococci	5	2	10 ⁴ cfu/ml	10 ⁵ cfu/ml	EN/ISO 6888-2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi staphylococci pritet të jetë më i lartë	Përmirësimi i higjienës së prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë. Nëse vlerat >10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për staphylococcal enterotoxins.
2.2.4 Djathërat e bërë nga qumështi që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se pasterizimi ⁽⁷⁾ dhe djathëra të staxhionuar të bërë nga qumështi ose hirrë që ka pësuar pasterizimose një trajtim më të fortë termik ⁽⁷⁾	Koagulim positive staphylococci	5	2	100 cfu/ml	1000 cfu/ml	EN/ISO 6888-1 ose 2		
2.2.5 Djathërat e butë (Djathërat e freskëta) bërë nga qumështi ose hirrë që ka pësuar pasterizim ose një trajtim më të fortë termik ⁽⁷⁾	Koagulim positive staphylococci	5	2	10 cfu/ml	100 cfu/ml	EN/ISO 6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit. Nëse vlerat >10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për staphylococcal enterotoxins.
2.2.6 Gjalpë dhe krem 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	10 cfu/ml	100 cfu/ml	EN/ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë.
2.2.7 Qumësht pluhur dhe hirrë pluhur ⁽⁴⁾	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontroll në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimit të rikontaminimit.
	Koagulim positive staphylococci	5	2	10cfu/ml	100 cfu/ml	EN/ISO 6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së prodhimit. Nëse vlerat >10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa të testohet për staphylococcal enterotoxins.
2.2.8 Akullorë ⁽⁸⁾ dhe ëmbëlsira të ngrira me përmbajtje bulmeti	Enterobacteriaceae	5	2	10cfu/ml	100 cfu/ml	ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjienës së 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 të vogël se gjashtëmuajsh.	Enterobacteriaceae	10	0	Mungesë në 10 g		ISO 21528-1	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	Mungesë në 10 g		ISO 21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësim të higjienës së prodhimit për të minimizuar kontaminimet ⁽⁹⁾
2.2.11 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më të vogël se gjashtëmuajsh.	<i>Bacillus cereus</i> i Supozuar	5	1	50 cfu/ml	500 cfu/ml	EN/ISO 7932 ⁽¹⁰⁾	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienë e prodhimit. Parandalim i rikontaminimit. Përzgjedhja e lëndës së parë

⁽¹⁾ n = numri i njësive që përmban mostra; c = numri i njësive të mostrës që je vlera midis m dhe M.

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

⁽³⁾ Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoret.

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

⁽⁵⁾ E. coli është përdorur këtu si një tregues për nivelin e higjienës.

⁽⁶⁾ Për djathërat të cilat e nuk janë në gjendje për të mbështetur rritjen e E. coli, numërimi coli E. zakonisht është më i lartë në fillim të periudhës së pjekjes, për djathërat të cilat janë në gjendje për të mbështetur rritjen e E. coli, ajo është zakonisht në fund të periudhës së maturuar.

⁽⁷⁾ Me përjashtim të djathërave ku prodhuesi mund të tregojë, për të bindur AKU-në, se produkti nuk paraqet rrezik për enterotoksina streptokoksike.

⁽⁸⁾ Vetëm akulloret që përmbajnë përbërës të qumështit.

⁽⁹⁾ Testimi paralel për Enterobacteriaceae dhe E. sakazakii do të kryhet, nëse një korrelacion midis këtyre mikroorganizmave është krijuar në nivel stabilimenti individual. Nëse Enterobacteriaceae janë zbuluar në çdo mostër të produktit të testuar në një stabiliment të tillë, produktet e prodhuara duhet të testohen për E. sakazakii. Do të jetë përgjegjësi e prodhuesit për të demonstruar në mënyrë të pranueshme për AKU-në nëse ekziston një lidhje e tillë në mes të Enterobacteriaceae dhe E. sakazakii.

⁽¹⁰⁾ 1 ml e injektuar është vendosur në një pjatë Petri me diametër 140 mm ose në tri pjatë Petri me diametër 90 mm.

Interpretimi i rezultateve të testit

Limitet e dhëna i referohen çdo njësi mostre të testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë mikrobiologjike të procesit të testuar.

Enterobacteriaceae në 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 gjashtë muajsh dhe formulat shoqëruese të thata:

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit;

2. Të pakënaqshme, në qoftë se prani e bakterit është gjetur në çdo njësi të mostrës.

E. coli, Enterobacteriaceae (kategoritë e tjera ushqimore) dhe koagulazë-pozitive staphylococci:

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë $\leq m$;

2. Të pranueshme, në qoftë se maksimumi i vlerave c/n janë në mes të m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara është $\leq m$;

3. Të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguar janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

Bacillus cereus në 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 gjashtëmuajsh:

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë $\leq m$;

2. Të pranueshme, në qoftë se maksimumi i vlerave c/n janë në mes të m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara është $\leq m$;

3. Të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat vëzhguar janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

2.3 PRODUKTET E VEZËS

Lloji i ushqimit	Mikroorganizmat	Planeti 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	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g ose ml	100 cfu/g ose ml	ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontroll në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi 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

Limitet e dhëna i referohen çdo njësi mostre të testuar.

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

Enterobacteriaceae në produktet e vezës:

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;

2. Të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara është $\leq m$;

3. Të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat 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 gatuarat të krustaceve dhe të moluskeve bivalve	<i>E. coli</i>	5	2	1 MPN/g	10 MPN/g	ISO TS 16649-3	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higijenën e prodhimit
	Koagulim-positive staphylococci	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higijenën 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

Limitet e dhëna i referohen çdo njësie mostre të testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë mikrobiologjike të procesit të testuar.

E coli në produktet e pastruara (guaska të hequra) dhe të gatuarat të krustaceve dhe të moluskeve bivalve:

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;
2. Të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M , dhe pjesa tjetër e vlerave të zhguara është $\leq m$;

3. 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 i *staphylococci* në krustacet dhe në molusqet bivalve të gatuara:

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;
2. Të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M , dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara është $\leq m$;

3. Të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat 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	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			
2.5.1 Fruta dhe perime të parapëra (të gatshme për t'u ngrënë)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1000 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienë e prodhimit dhe seleksionimi i lëndës së parë.
2.5.2 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	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienë e prodhimit dhe seleksionimi 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.

Interpretimi i rezultateve të testit

Limitet e dhëna i referohen çdo njësie mostre të testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë cilësinë mikrobiologjike të procesit të testuar.

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

1. Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$;
2. Të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M , dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara është $\leq m$;
3. Të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat 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 TË TESTIMIT

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

3.2 Marrja e mostrave bakteriologjike në thertore dhe në ambientet e prodhimit të mishit të grirë, mishit të përgatitur, mishit të ndarë në mënyrë mekanike dhe mishit të freskët

3.2.1 Rregullat e marrjes së mostrave në karkasat e gjedhit, derrave, deleve, dhive dhe kuajve

Metodat shkatërruese dhe joshkatërruese të mostrimit, përzgjedhja e vendeve të kampionimit dhe rregullat për ruajtjen dhe transportin e mostrave që do të përdoren janë të përcaktuara në standardin ISO 17604.

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

Kur merren mostra për analizën e Enterobacteriaceae dhe numërimin e kolonive aerobe, mostrat do të merren nga të katërta anët e karkasës. Katër mostra indesh, që përfaqësojnë një total prej 20 cm², do të merren me metodë shkatërruese. Kur për këtë qëllim përdoret metoda joshkatërruese, zona e marrjes së mostrave do të mbulojë një minimum prej 100 cm² (50 cm² për karkasat e kafshëve të vogla ripërtypëse) për anë të marrjes së mostrave.

Për marrjen e mostrave për analizën e salmonelës do të përdoret një metodë e marrjes së mostrave sfungjer gërryes. Në këtë rast do të përzgjidhen zonat që kanë më shumë mundësi të jenë të kontaminuara. Sipërfaqja e përgjithshme e marrjes së mostrave duhet të mbulojë një minimum prej 400 cm². Kur mostrat janë marrë nga vende të ndryshme të karkasës, ato do të grumbullohen përpara ekzaminimit.

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

Thertoret duhet të marrin mostra në të gjithë karkasën e pulave me lëkurë në qafë për analiza të *Salmonela*. Stabilimentet e prerjes dhe përpunimit të tjera nga ato pranë një thertoreje dhe që marrin mish të prerë dhe të përpunuar vetëm nga kjo thertore, do të marrin mostra për analizë *Salmonela*. Në këto raste, ata do t'i japin përparësi të gjithë shpendëve me lëkurë në qafë, nëse është e mundur, por duke siguruar që edhe pjesë të shpendëve me lëkurë dhe/ose pjesë të shpendëve pa lëkurë ose me vetëm një sasi të vogël të lëkurës janë mostruar dhe se zgjedhja për marrjen e mostrave është bërë në bazë të riskut.

Thertoret duhet të përfshijë në planet e tyre të marrjes së mostrave karkasat e shpendëve nga tufa

me një status të panjohur salmonelle ose me një status të njohur që është pozitiv për *Salmonella enteritidis* ose *Salmonella typhimurium*.

Kur testohet kundrejt kriterit të procesit të higjienës të përcaktuar në rreshtin 2.1.5 të tabelës së kapitullit 2 “Kriteret higjienike të përpunimit” për salmonelë në karkasat e shpendëve në thertore, lëkura e qafës nga të paktën 15 karkasa të shpendëve do të mostrohen në mënyrë të rastësishme pas ngrirjes gjatë çdo sezoni kampionimit. Nga çdo karkasë e shpendëve merret një pjesë prej rreth 10 g nga lëkura e qafës. Në secilin rast mostrat e lëkurës së qafës nga tri karkasa të shpendëve të së njëjtës tufë origjine do të bashkohen përpara ekzaminimit, në mënyrë që të formohet mostra përfundimtare 5 x 25 g. Këto mostra do të përdoren edhe për të verifikuar përputhshmërinë me kriterin e sigurisë së ushqimit, të përcaktuar në rreshtin 1.28 të tabelës së kapitullit 1 “Kriteret e sigurisë ushqimore”.

Për analizën e *Salmonella* në mishin e shpendëve të freskët të tjerë nga karkasat e shpendëve, merren pesë mostra të paktën 25 g në të njëjtën parti malli. Mostra e marrë nga pjesë të shpendëve me lëkurë përmban lëkurën dhe një shtresë të hollë të sipërfaqes së muskujve në rast se lëkura 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 të lëkurës 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 do të merret në mënyrë të tillë që të përfshijë sa më shumë të jetë e mundur sipërfaqen e mishit.

3.2.3 Frekuenca e marrjes së mostrave për karkasat, mishin e grirë, përgatitjet e mishit, mishit të ndarë mekanikisht dhe mishit të freskët të shpendëve

Operatorët e biznesit ushqimor të thertoreve apo stabilimenteve që prodhojnë mish të grirë, përgatitje mishi, mish të ndarë në mënyrë mekanike apo mish të freskët të shpendëve marrin mostra për analizë mikrobiologjike të paktën një herë në javë. Dita e marrjes së mostrave duhet të ndryshohet çdo javë për të siguruar që çdo ditë e javës është e mbuluar.

Frekuenca e marrjes së mostrave të mishit dhe përgatitjeve të mishit për analizën e *E. coli* dhe numërimin e kolonive aerobe dhe marrjes së mostrave në karkasa për analizën e *Enterobacteriaceae* dhe numërimin e kolonive aerobe mund të reduktohet në dy javë nëse janë marrë rezultate të kënaqshme për gjashtë javë rresht.

Në rastin e marrjes së mostrave për analizat e salmonelës në mishin e grirë, përgatitjet e mishit, karkasat dhe mishin e freskët të shpendëve, frekuenca mund të reduktohet në dy javë, nëse janë marrë rezultate të kënaqshme për 30 javë rresht. Frekuenca e marrjes së mostrave për salmonelë mund të reduktohet në qoftë se ka një program kombëtar apo rajonal kontrolli të salmonelës dhe në qoftë se ky program përfshin testimin që zëvendëson marrjen e mostrave të përcaktuara në këtë paragraf. Frekuenca e marrjes së mostrave mund të reduktohet edhe më tej nëse programi kombëtar ose rajonal i kontrollit të salmonelës tregon se prevalenca e salmonelës është i ulët në kafshë të blera nga thertorja.

Megjithatë, kur arsyetohet në bazë të një analize të rrezikut dhe për pasojë të autorizuar nga autoriteti kompetent, thertore të vogla dhe stabilimentet që prodhojnë mish të grirë, përgatitje të mishit dhe mish të freskët të shpendëve 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

A.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 i 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 Shiga toksina që 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.

A.3 Frekuenca e marrjes së mostrave

Operatorët e biznesit ushqimor që prodhojnë lakër do të marrin mostra për analizë mikrobiologjike të paktën një herë në muaj në fazën ku probabiliteti për të gjetur Shiga toksina që prodhon *E. coli* (STEC) dhe *Salmonella spp.* është më e larta, por në çdo rast jo më parë se 48 orë pas fillimit të procesit të mbirjes.

B. Shmangia nga testimi paraprak i të gjithë serisë së farërave të përcaktuara në germën A.1 të pikës 3.3

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 pikës 3.3, 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”.

KAPITULLI 4 KRYERJA E STUDIMEVE

Studimet e përmendura në nenin 3, pika 2, të rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, miratuar me urdhrin nr. 261, datë 10.9.2009, “Për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, përfshijë:

1. Specifikimet për karakteristikat fiziko-kimike të produktit, të tilla si: pH, aw, përmbajtja e kripës, përqendrimin e konservantëve dhe llojin e sistemit të paketimit, duke marrë parasysh kushtet e ruajtjes dhe përpunimit, mundësitë për kontaminim dhe parashikimin e jetëgjatësisë.

2. 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:

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

2. 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;

3. 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, ruajtjes dhe 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 magazinimit.