

REPUBLIKA E SHqipërisë
M.B.ZH.R.A.U
Nr. 2275 Prot.
Datë: 20.05.2014



REPUBLIKA E SHqipërisë
**MINISTRIA E BUJQËSISË,
ZHVILLIMIT RURAL DHE
ADMINISTRIMIT TË UJËRAVE**
MINISTRI

Nr. 3524 Prot.

Tiranë, më 20.5 .2014

URDHËR

Nr. 234, datë 20.5 .2014

PËR

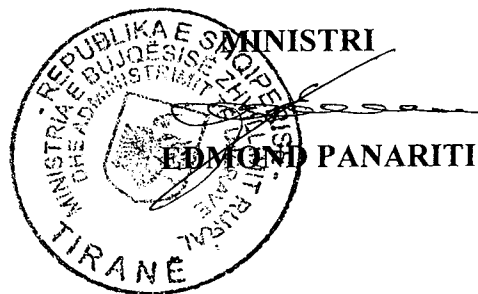
**ZËVENDËSIMIN E ANKESIT I, TË URDHËRIT NR. 261, DATË 10.09.2009, PËR
MIRATIMIN E RREGULLORES “MBI KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PËR
PRODUKTET USHQIMORE”**

Në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës, si dhe në zbatim të ligjit nr. 9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin”, i ndryshuar,

URDHËROJ

1. Zëvendësimin e aneksit I, të urdhrit nr. 261, datë 10.09.2009, për miratimin e rregullores “Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore”, me aneksin I, bashkëlidhur këtij urdhri.
2. Ngarkohet Drejtoria e Sigurisë Ushqimore dhe Peshkimit, Autoriteti Kombëtar i Ushqimit, si dhe Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë për zbatimin e këtij urdhri.

Ky urdhër hyn në fuqi menjëherë.



ANEKSI I

Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore

Kapitulli 1. Kriteret e sigurisë ushqimore	
Kapitulli 2. Kriteret higjenike të përpunimit	
2.1 Mishi dhe produktet e tij	
2.2 Qumështi dhe produktet e qumështit	
2.3 Produktet e vezëve	
2.4 Produktet e peshkut	
2.5 Zarzavatet, frutat dhe produktet e tyre	

Kapitulli I. Kriteret e Sigurisë Ushqimore

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planë 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 qëllyme të vecanta mjekësore	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 11290-1	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.2 Ushqime gati për t'u ngrënë të afërta për të ndihmuar rritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllyme të vecanta mjekësore.	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
		5	0	Mungesë në 25 g		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 afërta për të ndihmuar rritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllyme të vecanta mjekësore	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.4 Mish i grirë dhe mish i përgatitur me qëllym për t'u ngrënë i pagatuar	<i>Salmonella</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 mish i shpendëve me qëllym për t'u ngrënë i gatuar.	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.6 Mish i grirë dhe mish i përgatitur i bërë nga specie të tjera nga të shpendëve me qëllym për t'u ngrënë i gatuar.	<i>Salmonella</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)	<i>Salmonella</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 qëllym për t'u ngrënë të papërpunuara, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përberja e produktit do të eliminonjë rrezikun e salmonelës.	<i>Salmonella</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 mish i shpendëve me qëllym për t'u ngrënë të gatuar	<i>Salmonella</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 kolajgen	<i>Salmonella</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 qumështi që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se e pasterizimit	<i>Salmonella</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 hirtë pluhur	<i>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.13 Akulllore, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminonjë rezikun e salmonelës	<i>Salmonella</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 eliminonjë rezikun e salmonelës	<i>Salmonella</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 përbëjnë vezë të papëpunuara, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminonjë rezikun e salmonelës	<i>Salmonella</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>Salmonella</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.17 Molluskët bivalve të gjallë dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodet e gjallë	<i>Salmonella</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)	<i>Salmonella</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 paraprerat (gati për t'u ngrënë)	<i>Salmonella</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 përmesh të pa pastëruara	<i>Salmonella</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 hirta pluhur, sic referohen në kriteret e koagulazës-staphylococit pozitive në kapitullin 2.2 të këtij aneksi:	Staphylococcal enterotoxins	5	0	Të pa zbuluara në 25g	Metoda evropiane skreuing CRL për koagulazën positive të staphylococit	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.22 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qelillime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshtë më poshtë se gjashitë muajsh	<i>Salmonella</i>	30	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO 6579	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.23 Formula mjekësore të ushqimeve të thata	<i>Salmonella</i>	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 dietike për qelillime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshtë më poshtë se gjashitë muajsh	<i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	30	0	Mungesë në 10 g	ISO/TTS 22964	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.25 Mjolluskët bivalve të gjallë dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodet e gjallë	E. coli	1	0	230 MPN/100 g of fresh and intra-valvular liquid	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 pëmbajtje të lartë histidine	Histamine	9	2	100	200 HPLC	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.

1.27	Produkte të peshkimit të cilat janë nënshtruar trajtimit me enzime maturimi në shëllirë, prodhuar nga specie me përmbajtje të lartë të sasisë së histidines	Histamine	9	2	mg/kg 200 mg/kg	mg/kg 400 mg/kg	HPLC	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.28	Mish i freskët i shpendësh	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579 (for detection) White-Kauffmann-Le Minor scheme (for serotyping)	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.29	Laktat	Toksina Shiga prodhimin e <i>E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 dhe O104:H4	5	0	Mungesë në 25 g		CEN/ISO TS 13136	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.

Interpretimi i rezultateve të testit

Limitet e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së analizuar, me përjashtim të mollusqeve bivalente të gjallë dhe echinodermëve të gjallë, unikateve dhe gastropodeve të gjallë në lidhje me testimin *E. coli*, ku limiti i referohet një mostrë të grumbulluar.

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

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 çdo njësi të mostrës.

L. monocytogenes në ushqime gati për t'u ngrënë të pa afra për të ndihmuar trijën e *L. monocytogenes*, përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore, para se të ketë lënë kontrollin e menjherishtëm nga operatorët e biznesit ushqimor që e prodhojnë atë dhe kur ai nuk është në gjendje të demonstrtojë 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 çdo njësi të mostrës.
- L. monocytogenes* në ushqime të tjera të gatshme për t'u ngrënë dhe *E. coli* në molluskë bivalente të gjalla :
- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat janë ≤ se limitet e lejuara,
 - Të pakënaqshme, nëse ndonjë nga vlerat janë > kufiri (limiti) i lejuar.

Salmonella 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 çdo njësi të 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 çdo njësi të mostrës.

Enterobacter sakazakii në formula ushqimosh të thata për Remije dhe ushqime të thata dietetike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh.

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakterit,
- Të pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është gjetur në çdo njësi të mostrës.

Produktet e peshkimit nga specie të peshku me përmbajtje të lartë histidine:

- Të kënaqshme, nëse janë përmbushur kërkesat e mëposhtme:

1. do të thotë se vlera e vërejtur është ≤ m

2. një maksimumi i 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 në 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 > M.

Kapitulli 2. Kriteret higjienike të përpunimit
2.1 Mishi dhe produktet e tij

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planet e mostrimit (1)		Limitet (2)		Metoda analitike e referencës (3)	Rrënjia kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqësive
		n	c	m	M			
2.1.1 Karkasat e gjedhit, dhënëve, dhive dhe kuajve	Kolonitë aerobike të numëruara			3.5 log ₁₀ cfu/cm ²	5.0 log ₁₀ cfu/cm ²	ISO 4833 (4)	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrollleve
				log ₁₀ mesatares	log ₁₀ mesatares			
				ditore	ditore			
2.1.2 Karkasat e derrave	Kolonitë aerobike të numëruara			1.5 log ₁₀ cfu/cm ²	2.5 log ₁₀ cfu/cm ²	ISO 21528-2	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrollleve
				log ₁₀ mesatares	log ₁₀ mesatares			
				ditore	ditore			
2.1.3 Karkasat e gjedhit, dhënëve, dhive dhe kuajve	Enterobacteriaceae			4.0 log ₁₀ cfu/cm ²	5.0 log ₁₀ cfu/cm ²	ISO 4833	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrollleve
				log ₁₀ mesatares	log ₁₀ mesatares			
				ditore	ditore			
2.1.4 Karkasat e derrave	<i>Salmonella</i>	50	5	Mungesë në zonën e testuar në karkasë	3.0 log ₁₀ cfu/cm ²	EN/ISO 6579	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrollleve dhe i origjinës së kafshëve
					log ₁₀ mesatares			
					ditore			
2.1.5 Karkasat e shpendëve të brojlerëve dhe gjelave të detit	<i>Salmonella</i> spp.	50	7 nga 1.1.20 12 c = 5 për brojler et nga 1.1.20 13 c = 5 për gjelaret e detit	Mungesë në 25 g e mostrës së grumbulluar në tëkaurën e gatës.	3.0 log ₁₀ cfu/cm ²	EN/ISO 6579 (për zbulim)	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimet e higjienës në thertore dhe rishikim i procesit të kontrollleve dhe i origjinës së kafshëve si dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës.
					log ₁₀ mesatares			
					ditore			
2.1.6 Mishi i grirë	Kolonitë aerobike të numëruara	5	2	5 × 10 ⁵ cfu/g	5 × 10 ⁵ cfu/g	ISO 4833	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)	<i>E. coli</i>	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjenes së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë.
	Kolonitë aerobike të numëruara	5	2	5×10^3 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO 4833	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjenes së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë.
2.1.8 Mishi i përgatitur	<i>E. coli</i>	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjenes së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë.
	<i>E. coli</i>	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 higjenes së prodhimit dhe përmirësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë.

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 testuar.

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

- Kënaqshëm, nëse log i mesatares diore është $\leq m$,
- Pranueshëm, nëse log i mesatares diore është midis m dhe M ,
- Pakenaqshëm, nëse log i mesatares diore është $> M$.

Salmonella në karkasa:

- Kënaqshëm, nëse prania e *Salmonella* është zbuluar në një maksimum prej c/n të mostrave,
- Pakenaqshëm, nëse prania e *Salmonella* është zbuluar në më shumë se c/n të mostrave.

Pas çdo sesiioni 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 grtë, mishin e përgatitur dhe mishin e ndarë mekanikisht (MNM):

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë $\leq m$,
- Pranueshme, nëse maksimumi i vlerave prej c/n janë në mes m dhe M , dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë $\leq m$,
- Pakenaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat vëzhguara janë $> M$ ose më shumë se c/n e vlerave janë midis m dhe M .

Kapitulli 2. Kriteret higjienike të përpunimit 2.2 Qumështi dhe produktet e qumështit

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planë e mosrritit (°)		Limitet (°)		Metodat analitike të Referencës (°)	Rruga kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqësime
		n	c	m	M			
2.2.1 Qumështi i pastëruar dhe produktet të tjera të largshme të qumështit të pastëruar (°)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontrolli në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe paraardhimit të kontaminimit si dhe të cilësive së lëndëve të para
2.2.2 Djathërat e bërë nga qumështi ose hirë që ka pësuar trajtim termik	<i>E. coli</i> (°)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi <i>E. coli</i> pritet të jetë në lartë (°)	Permitësimet në higjienën e 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/g	10 ⁵ cfu/g	EN/ISO 6888-2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi staphylococci pritet të jetë më i lartë	Permitësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndëve të para. 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 pastëruar (°) dhe djathërat të staxionuar të bërë nga qumështi ose hirë që ka pësuar pastëruar ose një trajtim më të fortë termik (°)	Koagulim pozitiv staphylococci	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2		Permitësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë
2.2.5 Djathërat e bërë (Djathërat e freskëta) të bërë nga qumështi ose hirë që ka pësuar pastëruar ose një trajtim më të fortë termik (°)	Koagulim pozitiv staphylococci	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë
2.2.6 Gjalpë dhe kremi, bërë nga qumështi i papërpunuar ose qumështi që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se pastëruar	<i>E. coli</i> (°)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë
2.2.7 Qumësht i plotur dhe hirë i plotur (°)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontrolli në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe paraardhimit të rikontaminimit
2.2.8 Akcitore (°) dhe ëmbëlsira të ngjira me përbajtje bulmeti	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimet në higjienën e prodhimit. Nëse vlerat > 10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e testohet për staphylococcal enterotoxins
		5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimet në higjienën e prodhimit
2.2.9 Formula ushqimëshe të tharta për fëmijë dhe ushqime të tharta dietike për qelime të vegjanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjatë muajsh	Enterobacteriaceae	10	0	Mungesë në 10 g		ISO 21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimet në higjienën së prodhimit për të minimizuar kontaminimet
2.2.10 Formula mjekësore të ushqimeve të tharta	Enterobacteriaceae	5	0	Mungesë në 10 g		ISO 21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimet në higjienën së prodhimit për të minimizuar kontaminimet
2.2.11 Formula ushqimëshe të tharta për fëmijë dhe ushqime të tharta dietike për qelime të vegjanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjatë muajsh	<i>Bacillus cereus</i> i Supozuar	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (°)	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimet në higjienën e prodhimit. Paraardhimi i Perzgjedhja e lëndës së parë

[Type text]

- (¹) n = numri i njësive që përbejnë mostrën ; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M
- (²) Per pikat 2.2.7, 2.2.9 dhe 2.2.10 m = M
- (³) Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoret.
- (⁴) Kriter që nuk duhet të zbatohet për produktet e destinuara për përpunim të mëtejshëm në industrinë ushqimore.
- (⁵) E. coli këtu përdoret si tregues për nivelin e higjienës.
- (⁶) Për djathërat të cilat nuk janë në gjendje për të ndihmuar rritjen e E. coli, numërimi i E. coli është zakonisht më i lartë në fillim të periudhës së pjekjes, dhe për të djathërat të cilat janë në gjendje për të ndihmuar rritjen e E. coli, i cili është është normal për periudhën e fund të pjekjes.
- (⁷) Me përfshirjen të djathërave ku prodhuesi mund të demonstron, për të bindur autoritetet kompetente, që produkti nuk paraqet rrezik për staphylococcal enterotoxins.
- (⁸) Vetëm akullorët që përmbajnë përthëtes të qumështit.
- (⁹) Testimi paralel për të Enterobacteriaceae dhe E. sakazakii do të kryhet, në mos një korrelacion në mes këtyre mikroorganizmave është vendosur në nivel individual në fabrikë. Nëse Enterobacteriaceae janë zbuluar në ndonjë mostrë të produktit të testuar në një fabrikë të tillë, në të cilën grupi (ngarkesa) ka qenë testuar për E. sakazakii. Ajo duhet të jetë përgjigjësi e prodhuesit për të demonstruar në mënyrë bindëse autoritetit kompetent nëse ekziston një lidhje e tillë mes Enterobacteriaceae dhe E. sakazakii.
- (¹⁰) 1 ml inoculum në një pjatë Petri me 140 mm diametër ose në tre pjata Petri me 90 mm diametër

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë (Limitet) e dhëna i referohen çdo njësie mostrë të testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë vlerat mikrobiologjike të procesit të testuar.

Enterobacteriaceae në formulat e ushqimeve të thata për Rëmiqe dhe ushqimet e thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshtë më poshtë se gjashtë muajsh dhe në formulat rjeshëse të ushqimeve të thata:

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesën e baktereve,
- Paktënaqshme, nëse pranira e baktereve është zbuluar në çdo njësi të mostrës.
- E. coli, Enterobacteriaceae (të tjera kategori ushqimore) dhe koagulim pozitiv staphylococci:
- 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 paktënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat e vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M
- 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 $\leq m$,
- Paktënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

2.3 Produktet e vezës

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planat e mostrimit (1)		Limitet		Metoda analitike e referencës (1)	Rraujta kur kriteret janë zbatuar	Veptrimet në rast të rezultateve të pakënaqësime
		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	Kontrroll në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi për parandalimin e rikontaminimit.

(1) n = numri i njërive që përbejnë mostrën ; c = numri i njërive 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 mostër të testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë citesinë (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 vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

2.4 Produktet e peshkuri

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planet e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet		Metoda analitike e referencës ⁽¹⁾	Rrëgjyja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqësime
		n	c	m	M			
2.4.1 Produktet e pastruara (guacka të hequra) dhe të gatuar të krustaceve dhe të molluskeve bivalve	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10 ⁶ /g	ISO TS 16649-3	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit
	Koagulim-positive staphylococci	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit

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

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

Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë (Limitet) e dhëna i referohen çdo njësie mostrë të testuar.

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

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

— të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë ≤ m,

— të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë ≤ 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 dhe në mollusqet bivalve të gatuar :

— të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë ≤ m,

— të pranueshme, nëse maksimumi i vlerave c/n janë në mes m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të vëzhguara janë ≤ m,

— 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 Zarravate, frutat dhe produktet e tyre

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Paket e mostrat (1)		Limitet		Metoda analitike e referencës (1)	Rruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.5.1. Fruta dhe perime të papapëruara (të gatshme për t'u ngrënë)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe seleksionin i lëndës së parë.
2.5.2. Lëngjet e frutave dhe të zarravateve të papastërtizuara (të gatshme për t'u ngrënë)	<i>E. coli</i>	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe seleksionin i lëndës së parë.

(1) n = numri i njësiqe që përbëjnë mostrën ; c = numri i njësiqe 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 mostër të testuar.

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

E. coli në fruta dhe perime të papapëruara (të gatshme për t'u ngrënë) dhe lëngjet e frutave dhe të zarravateve të papastërtizuara (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 vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c / n janë midis m dhe M.