

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

Nr. 2275 Prot.  
Datë: 10.05.2014

Nr. 3524 Prot.

Tiranë, më 20.5 .2014

URDHËR

Nr. 234, datë 20.5 .2014

PËR

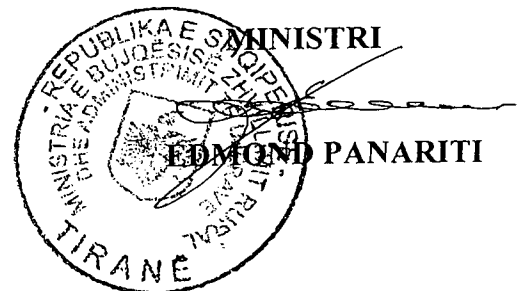
ZËVENDËSIMIN E ANKESIT I, TË URDHËRIT NR. 261, DATË 10.09.2009, PËR  
MIRATIMIN E RREGULLORES "MBI KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PËR  
PRODUKTET USHQIMORE"

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	Përcentazhi i mostrimit		Limitet		Metoda analitike e referencës	Fazat kur janë zbatuar kriteret
		n	c	m	M		
1.1 Ushqime gatë për t'u ngrënë, të destinuara për foshnjat dhe ushqime gatë për t'u ngrënë për qelime të veçanta 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 gatë për t'u ngrënë të afërta për të ndihmuar rritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qelime të veçanta 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	
1.3 Ushqime gatë për t'u ngrënë të pa afërta për të ndihmuar rritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qelime të veçanta 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 qelime 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 mishu i shpendëve me qelime 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 qelime 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 qelime për t'u ngrënë të papërpunuara, me përgatim të prodhimave ku procesi i prodhimit ose përbergja e produktit do të eliminojë 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.
		5	0	Mungesë në 25 g		EN/ISO 6579	
1.9 Produkte të mishit të bëra nga mishu i shpendëve me qelime 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 kolagen	<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 pesuar një trajtim termik me të ulët se e <small>particizimi</small>	<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 Qumeshi pluhur dhe hirre 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 Akullore, me pënjashim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë 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 pënjashim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë 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 pënjashim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë 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 moluske 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 Molusket bivalve të gjalle dhe eknodemet, tunkaret dhe gastropodet e gjalle	<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 fruta dhe perimesh të pasterizuara	<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 Diatërat, qumeshi pluhur dhe hirra pluhur, siç referohet në kriteret e koagulazës-staphylococci pozitive në kapitullin 2.2 të këtij aneksi.	Staphylococcal enterotoxins	5	0	Të pa zbuluara në 25g	Metoda evropiane screening CRL për koagulazën pozitive të staphylococci	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.22 Formula ushqimesh të thara për Remijë dhe ushqime të thara dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë 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 thara	<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 thara për Remijë dhe ushqime të thara dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh	<i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	30	0	Mungesë në 10 g	ISO/TS 22964	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.25 Molusket bivalve të gjalle dhe eknodemet, tunkaret dhe gastropodet e gjalle	En-coh	1	0	230 MPN/100 g of fresh and intra-valvular liquid	ISO-TS 18649-3	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës
1.26 Produktet e peshkimit nga specie të peshkui me penzbajje 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 të pëmbajtje të lartë të sasisë së histidines	Histamine	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPLC	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.
1.28	Mishi i fresket shpendesh	<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 prodhurin 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 bivalve të gjallë dhe echinodermëve të gjallë, tunikave dhe gastropodëve të gjallë në lidhje me testimin *E. coli*, ku limiti i referohet një mostre 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 rritjen e *L. monocytogenes*, përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore, para se të ketë lënë kontrollin e menjshëm 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 çdo njësi të mostrës.

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

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat janë ≤ se limitet e lejuara,
- Të pakënaqshme, nëse ndonjë nga vlerat janë > kufrin (limitin) 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 enterotoxina është zbuluar në çdo njësi të mostrës.

*Enterobacter sakazakii* në formula ushqimosh të thala për Remyje dhe ushqime të thala dietetike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshe 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 peshkut me pëmbajtje të lartë histidine:

- Të kënaqshme, nëse janë përmbyshur kërkesat e mëposhtme

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

- Të pakënaqshme, në qoftë se vlera e vërejtur kalon m ose me shumë se c/n, nëse maksimumi i vlerave c/n janë me mes m dhe M ose një apo me shumë nga vlerat e vërejtura janë > M

Kapitulli 2. Kriteret higjenike të përpunimit

2.1 Mishit dhe produktet e tij

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planit e mostrimit (1)		Limitet (2)		Metoda analitike e referencës (3)	Rruajtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqësime
		n	c	m	M			
2.1.1 Karkasat e gjedhit, dhënëve, dhive dhe kuajve	Kolonitë aerobike të numëruara			3,5 log cfu/cm <sup>2</sup> log i mesatares ditore	5,0 log cfu/cm <sup>2</sup> log i mesatares ditore	ISO 4833	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjensës në thetore dhe nshikim i procesit të kontrollave
	Enterobacteriaceae			1,5 log cfu/cm <sup>2</sup> log i mesatares ditore	2,5 log cfu/cm <sup>2</sup> log i mesatares ditore	ISO 21528-2	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjensës në thetore dhe nshikim i procesit të kontrollave
2.1.2 Karkasat e derrave	Kolonitë aerobike të numëruara			4,0 log cfu/cm <sup>2</sup> log i mesatares ditore	5,0 log cfu/cm <sup>2</sup> log i mesatares ditore	ISO 4833	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjensës në thetore dhe nshikim i procesit të kontrollave
	Enterobacteriaceae			2,0 log cfu/cm <sup>2</sup> log i mesatares ditore	3,0 log cfu/cm <sup>2</sup> log i mesatares ditore	ISO 21528-2	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjensës në thetore dhe nshikim i procesit të kontrollave
2.1.3 Karkasat e gjedhit, dhënëve, dhive dhe kuajve	<i>Salmonella</i>	50	2	Mungesë në zonën e testuar në karkasë		EN/ISO 6579	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjensës në thetore dhe nshikim i procesit të kontrollave dhe i origjinës së kafshëve
	<i>Salmonella</i>	50	5	Mungesë në zonën e testuar në karkasë		EN/ISO 6579	Karkasat pas zhveshjes dhe përpara ftohjes	Përmirësimet e higjensës në thetore dhe nshikim i procesit të kontrollave dhe i origjinës së kafshëve si dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës.
2.1.5 Karkasat e shpendëve të brojterëve dhe gjelave të detit	<i>Salmonella</i> spp.	50	7 nga 1.1.20 12 c = 5 për brojter et nga 1.1.20 13 c = 5 për gjelat e detit	Mungesë në 25 g e mostrës së grumbulluar në tëkuren e qafës.		EN/ISO 6579 (për zbulim)	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimet e higjensës në thetore dhe nshikim i procesit të kontrollave dhe i origjinës së kafshëve si dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës.
2.1.6 Mishit i gjnre	Kolonitë aerobike të numëruara	5	2	5 × 10 <sup>5</sup> cfu/g	5 × 10 <sup>6</sup> cfu/g	ISO 4833	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimi i higjensës së prodhimit përmirësimi i seleksionimit dhe/ose origjinës së lëndës së pare

	<i>E. coli</i>	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimi i higjenes së prodhimit dhe permitësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë.
2.1.7 Mishi i ndarë mekanikisht (MNM)	Kolonitë aerobike të numëruara	5	2	$5 \times 10^3$ cfu/g	$5 \times 10^5$ cfu/g	ISO 4833	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimi i higjenes së prodhimit dhe permitësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë.
	<i>E. coli</i>	5	2	50 cfu/g	500 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimi i higjenes së prodhimit dhe permitësimi i seleksionimit dhe/ose i origjinës së lëndës së parë.
2.1.8 Mishi i përgatitur	<i>E. coli</i>	5	2	500 cfu/g ose cm <sup>2</sup>	5000 cfu/g ose cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Permitësimi i higjenes së prodhimit dhe permitësimi 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 përgjithm 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:

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

*Salmonella* në karkasa:

- Kënaqshëm, nëse prania e *Salmonella* është zbuluar në një maksimum prej c/ n të mostrave,
  - Pakënaqshëm, nëse prania e *Salmonella* është zbuluar në më shumë se c/ n të mostrave.
- Pas çdo sesiioni të mostërmit, 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).
- 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,
  - Pakënaqshme, 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	Planct e mosnivali (°)		Limitet (°)		Metodat analitike të Referencës(°)	Rruajta kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.2.1 Qumështi pasteurizuar dhe produktet të tjera të lengsime të qumështit të pasteurizuar (°)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontrolli në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimi të rkontaminimit si dhe të cilësisë së lëndëve të para.
2.2.2 Djathërat e bërë nga qumështi ose hurrë 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 më i lartë (°)	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së pare
2.2.3 Djathërat e bërë nga qumështi lëndë e parë	Koagulim positive staphylococci	5	2	10 <sup>4</sup> cfu/g	10 <sup>5</sup> cfu/g	EN/ISO 6888-2	Në kohën gjatë procesit të prodhimit kur numërimi staphylococci pritet të jetë më i lartë.	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndëve të para. Nëse vlerat >10 <sup>5</sup> 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 pasteurizimi (°) dhe djathëra të staxilonar të bërë nga qumështi ose hurrë që ka pësuar pasteurizim ose një trajtim më të fortë termik (°)	Koagulim positive staphylococci	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2		
2.2.5 Djathërat e butë (Djathërat e freskëta ) bërë nga qumështi ose hurrë që ka pësuar pasteurizim 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	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së pare
2.2.6 Gjatë dhe kremi bërë nga qumështi i papërpunuar ose qumështi që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se pasteurizimi	<i>E. coli</i> (°)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së pare
2.2.7 Qumështi pluhur dhe hurrë pluhur (°)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontrolli në efikasitetin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimi të rkontaminimit
2.2.8 Akullorë (°) dhe embalsira të ngrira me përmbajtje bulmeti	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Nëse vlerat > 10 <sup>5</sup> cfu/g janë zbuluar, ngarkesa të testohet për staphylococcal enterotoxins
				cfu/g	100 cfu/g			
2.2.9 Formula ushqimësh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qelime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshtë më poshtë se gjashtë muajsh	Enterobacteriaceae	10	0	Mungesë në 10 g		ISO 21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën së prodhimit për të minimizuar kontaminimet (°)
2.2.10 Formula mjedhese të ushqimeve të thata	Enterobacteriaceae	5	0	Mungesë në 10 g		ISO 21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën së prodhimit për të minimizuar kontaminimet
2.2.11 Formula ushqimësh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qelime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshtë me poshtë se gjashtë muajsh	<i>Bacillus cereus</i> i Supozuar	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (°)	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit. Parandalimi i Përzgjedhja e lëndës së pare

[Type text]



- (<sup>1</sup>) n = numri i njësisve që përbejnë mostrën, c = numri i njësisve të mostrës që japin vlerat nga m dhe M
- (<sup>2</sup>) Për pikat 2.2.7, 2.2.9 dhe 2.2.10 m = M
- (<sup>3</sup>) Botimi i fundit i standardeve që duhet të përdoret.
- (<sup>4</sup>) Kriter që nuk duhet të zbatohet për produktet e destinuara për përpunim të mëtejshëm në industrinë ushqimore.
- (<sup>5</sup>) E. coli këtu përdoret si tregues për nivelin e higjienës.
- (<sup>6</sup>) Për djallëtrat të citat nuk janë në gjendje për të ndihmuar rritjen e E. coli, numërimi i E. coliit është zakonisht më i lartë në fillim të periudhës së pjekjes, dhe për të djallëtrat të citat janë në gjendje për të ndihmuar rritjen e E. coli, i cili është është normal për periudhën e fund të pjekjes.
- (<sup>7</sup>) Me përjashtim të diatëtrave ku prodhuesi mund të demonstrojë, për të bindur autoritetet kompetente, që produkti nuk paraqet rrezik për staphylococcal enterotoxins.
- (<sup>8</sup>) Vetëm akullorët që përmbajnë përbërës të qumështit.
- (<sup>9</sup>) 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 laborikë. Nëse Enterobacteriaceae janë zbuluar në ndonjë mostër të produktit të testuar në një laborikë të tillë, në të cilën grupi (ngarkesa) ka qenë testuar për E. sakazakii. Ajo duhet të jetë përgjegjësi e prodhuesit për të demonstruar në mënyrë bindëse autoritetit kompetent nëse ekziston një lidhje e tillë mes Enterobacteriaceae dhe E. sakazakii.
- (<sup>10</sup>) 1 ml inokulum në një pjatë Petri me 140 mm diametër ose në tre pjatë Petri me 90 mm diametër.

#### Interpretimi i rezultateve të testit

Kufijtë (Lumitjet) e dhëna i referohen çdo njësie mostër të testuar.

Rezultatet e testimit tregojnë vlerat mikrobiologjike të procesit të testuar.

Enterobacteriaceae në formulat e ushqimeve të thata për fëmijë dhe ushqimet e thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh dhe në formulat njëdhëse të ushqimeve të thata:

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesën e baktereve;
  - Paktënaqshme, nëse prania 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
- Bacillus cereus* i supozuar në formulat e ushqimeve të thata për fëmijë dhe ushqimet e thata dietike për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh:
- 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	Planete mostrimi (1)		Limitet		Metoda analitike e referencës (1)	Rregullat kur kriteret janë zbatuar	Vepimet 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 mostërën; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.

(2) Botime 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 cilësimin (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 vëzguara janë  $\leq n$ ,

— të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat vëzguara 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)	Rujtja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqeshme
		n	c	m	M			
2.5.1 Fruta dhe perime të paraprra (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 seleksionim 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	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 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.

### Interpretimi i rezultateve të testit

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

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

*E. coli* në fruta dhe perime të paraprra (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 vëzhguara janë  $> M$  ose shumica e vlerave c / n janë midis m dhe M.