

si përdor
20-05-2014
[Signature]

REPUBLICA E SHQIPËRISE
M.B.ZH.R.A.U. | AKU
Nr. 2275 Prot.
Datë 20.05.2014



REPUBLICA E SHQIPËRISE
**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

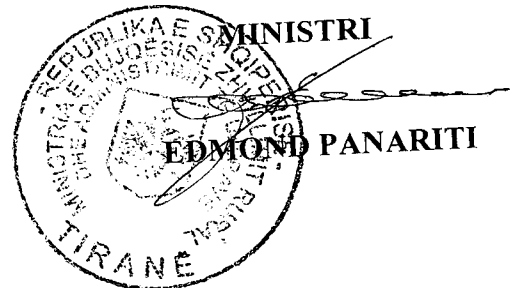
**PËR
ZËVENDËSIMIN E ANKESIT I, TË URDHËRIT NR. 261, DATË 10.09.2009, PËR
MIRATIMIN E RREGULLORES "MBI KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PËR
PRODUKTET USHQIMORE"**

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.



Rreg 2073

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 1. Kriteret e Sigurisë Ushqimore

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planet e 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 qëllime 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 gatë për t'u ngrënë të afta për të ndihmuar ritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime 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 gatë për t'u ngrënë të pa afta për të ndihmuar ritjen e <i>L. monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime 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 qëllim 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 qëllim 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 qëllim 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 përgatitur mekanikisht (MINM)	<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 qëllim për t'u ngrënë të papëpunuara, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përberja e produktit do të eliminohet trezëkun 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 qëllim 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 kolagjen	<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 patë ose qumështi që ka pësuar një trajtim termik më të ulët se e pastenzimit	<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 Qumështi pluhur dhe hirë 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 përgjashim 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 përgjashim 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 përmbajnë vezë të papërpunuar, me përgjashim 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 molluskë 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 pazirpëra (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 frutaash dhe perimesh 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 hirra pluhur, siç referohet në kriteret e koagulazës-staphylococit pozitive në kapitullin 2.2 të këtij aneksi.	Staphylococcal enterotoxins	5	0	Të pa zbuluara në 25g	Metoda evropiane skreening CRL për koagulazën pozitive 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 qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshtë në 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 Formulat rregjeshë 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 qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshtë në 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 Molluskët bivalve të gjallë dhe ekinodermet, tunikatet dhe gastropodet e gjallë.	<i>E. coli</i>	1	0	230 MPN/100 g of flesh 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 përmbajtje të lartë histidine	Histamine	9	2	100 200	HPLC	Produkte të vendosura në treg brenda afatit të tyre të skadencës.

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 references (3)	Rrugjia kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqeshme
		n	c	m	M			
2.1.1 Karkasat e gjedhit, dheneve, dhive dhe kuajve	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 nishkim i procesit të kontrollove
				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 nishkim i procesit të kontrollove
				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 nishkim i procesit të kontrollove
2.1.2 Karkasat e derrave	Kolonitë aerobike të numëruara *			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 nishkim i procesit të kontrollove
				Enterobacteriaceae				
2.1.3 Karkasat e gjedhit, dheneve, 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 higjienës në thertore dhe nishkim i procesit të kontrollove dhe i origjinës së kafshëve
				2.1.4 Karkasat e derrave	<i>Salmonella</i>	50	5	Mungesë në zonën e testuar në karkasë
2.1.5 Karkasat e shpendëve të brojlereve dhe gjelave të detit	<i>Salmonella</i> spp.	50	7 nga 1.1.20 12 e = 5 për brojler 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 higjienës në thertore dhe nishkim i procesit të kontrollove dhe i origjinës së kafshëve si dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës.
				2.1.6 Mishi i grite	Kolonitë aerobike të numëruara	5	2	5 × 10 ⁵ cfu/g

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	5×10^5 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 njësisë moster 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 gjedhrit, 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 .

- Pakenaqshëm, 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,

- 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 grirë, mishin e përgatitur dhe mishin e ndarë mekanikisht (MNM):

- Te kënaqshme, nëse të gjitha vierat e vërejtura janë $\leq m$.

- Pranueshëm, nëse maksimumi i vierave prej c/n janë në mes m dhe M , dhe pjesa tjetër e vierave të vëzhguara janë $\leq m$.

- Pakenaqshëm, nëse një ose më shumë nga vierat vëzhguara janë $> M$ ose më shumë se c/n e vierave janë midis m dhe M .

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

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planete mosterimi (*)		Limite (*)		Metodat analitike të Referencës (*)	Rregjira kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakenaqësive
		n	c	m	M			
2.2.1 Qumështi i pastërvizuar dhe produktet e tjera të lengshme të qumështit të pastërvizuar (*)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml		ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontrolli në etiketimin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimi të rikontraktimit si dhe të çelësive së lëndëve të para
2.2.2 Djathërat e bërë nga qumështi ose hirte që ka pësuar trajtim termik	<i>E. coli</i> (*)	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Ne kohen gjatë procesit të prodhimit kur numërimi <i>E. coli</i> pretet të jetë në 1 lartë (*)	Përmirësimet 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	Ne kalohen gjatë procesit të prodhimit kur numërimi staphylococci pretet të jetë në 1 lartë	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndëve të para Nëse vlerat >10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për staphylococcal enterotoxins
2.2.4 Djathërat e bërë nga qumështi që ka pësuar një trajtim termik me të ulët se pastërvizimi (*) dhe djathëra të staxhonuar të bërë nga qumështi ose hirte që ka pësuar pastërvizim ose një trajtim me të fortë termik (*)	Koagulim positive staphylococci	5	2	100 cfu/g	1 000 cfu/g	EN/ISO 6888-1 ose 2	Ne kalohen gjatë procesit të prodhimit kur numërimi staphylococci pretet të jetë në 1 lartë	Përmirësimet në higjienën e prodhimit dhe përzgjedhja e lëndës së parë
2.2.5 Djathërat e butë (Djathërat e freskëta) bërë nga qumështi ose hirte që ka pësuar pastërvizim ose një trajtim me të fortë termik (*)	Koagulim positive 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 parë
2.2.6 Gjatë dhe kremi bërë nga qumështi i papërpunuar ose qumështi që ka pësuar një trajtim termik me të ulët se pastërvizimi	<i>E. coli</i> (*)	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 16649-1 ose 2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontrolli në etiketimin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimi të rikontraktimit
2.2.7 Qumështi pluhur dhe hirte pluhur (*)	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Kontrolli në etiketimin e trajtimit me nxehtësi dhe parandalimi të rikontraktimit
	Koagulim positive 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 Nëse vlerat > 10 ⁵ cfu/g janë zbuluar, ngarkesa e djathit të testohet për staphylococcal enterotoxins
	Enterobacteriaceae	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	ISO 21528-2	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit
2.2.8 Akulllore (*) dhe embelësira të ngjira me përmbajtje dulmei	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/g		ISO 21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e prodhimit për të minimizuar kontaminimet (*)
2.2.9 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qelime të vecanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më poshtë se gjashtë muajsh.	Enterobacteriaceae	10	0	Mungesë në 10 g		ISO 21528-1	Fundi i procesit të prodhimit	Përmirësimet në higjienën e 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 e prodhimit për të minimizuar kontaminimet (*)
2.2.11 Formula ushqimesh të thata për fëmijë dhe ushqime të thata dietike për qelime të vecanta mjekësore të destinuara për foshnjat me moshë më 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 parë

- (¹) n = numri i njësive që përbejnë mostrën ; c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.
- (²) Për 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 higjencës .
- (⁶) Për djahlerat 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 perrudhës së pjekjes, dhe për të djahlerat të cilat janë në gjendje për të ndihmuar rritjen e E. coli, i cili është edhe normal për perrudhën e fund të pjekjes .
- (⁷) Me përqishum të djahlerave ku prodhuesi mund të demonstrojë, për të bindur autoritetet kompetente, që produkti nuk paraqet rrezik për staphylococcal enterotoxins
- (⁸) Vetëm akulloret që përmbajnë përbërës të qumështit.
- (⁹) Testim paralel për të Enterobacteriaceae dhe E. sakazaki do të kryhet, në mos një korrelacion në mes këtyre mikroorganizmave është vendosur në nivel individual në fabrikë. Nëse Enterobacteriaceae janë zbuluar në ndonjë mostër të produktit të testuar në një fabrikë të tillë, në të cilën grupi (ngarkesa) ka qenë testuar për E. sakazaki. 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. sakazaki
- (¹⁰) I ml inokulum në një pjatë Petri me 140 mm diametër ose në tre pjatë Petri me 90 mm diametër

Interpretimi i rezultateve të testit

Kulifite (Limiter) 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 mjedhësë të ushqimeve të thata:

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesën e bakteleve .
 - Paktënaqshme, nëse prania e bakteleve 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	Planet e mostrimit (1)		Limitet		Metoda analitike e referencës (1)	Rudhja kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqeshme
		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 elëkation e trajtimit me lavhësi për parandalimin e rkontaminimit

(1) n = numri i njësive që përbejnë mostrën , 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 $\leq m$,
- të pakënaqshme, nëse një ose më shumë nga vlerat vëzguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.

2.4 Produktet e peshkut

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planet e mostrimit ⁽¹⁾		Limitet		Metoda analitike e referencës ⁽¹⁾	Rregullat kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqshme
		n	c	m	M			
2.4.1 Produktet e pastruara (guacka të hequra) dhe të gatuar të krustaceve dhe të moluskeve bivalve	<i>E. coli</i>	5	2	1/g	10 ² /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 njësive që përbëjnë mostrën, c = numri i njësive të mostrës që japin vlerat nga m dhe M

⁽²⁾ Bolimi 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 (vlefat) mikrobiologjike të procesit të testuar.

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

— të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë \leq m,

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

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

Koagulim-positive staphylococci në krustacet dhe në molusqet bivalve të gatuar :

— të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura janë \leq m,

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

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

2.5 Zarzavatat, fruitat dhe produktet e tyre

Lloji i ushqimit	Mikro-organizmat	Planet e mostrimit (1)		Limitet		Metoda analitike e referencës (1)	Rregullat kur kriteret janë zbatuar	Veprimet në rast të rezultateve të pakënaqësive
		n	c	m	M			
2.5.1 Fruta dhe perime të parapërcjura (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 njësisve që përfaqësojnë mostrën; c = numri i njësisve të mostrës që japin vlerat nga m dhe M.

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

Interpretimi i rezultateve të testit

Kulçjtë (limitet) e dhëna i referohen çdo njësie mostër të testuar.

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

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

— të kenqësime, 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 pakënaqësime, nëse një ose më shumë nga vlerat vëzhguara janë $> M$ ose shumica e vlerave c/n janë midis m dhe M.