



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
MINISTRIA E BUJQËSISË, USHQIMIT DHE MBROJTJES SË
KONSUMATORIT
DPSUMK

Adresa: "Sheshi Skënderbej", Nr. 2, Tiranë

Tel/Fax +355 04 259 333

Nr. 3002 Prot.

Tiranë, më 10.09 2009

URDHËR

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 së Republikës së Shqipërisë, në Ligjin Nr. 9863, datë 28.1.2008 "Per Ushqimin", nenin 76 të ligjit 9590 datë 27.07.2006 " Për ratifikimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asocimit ndërmjet Republikës së Shqipërisë dhe Komunitetit Europian shteteve të tyre anëtare", V.K.M. Nr. 463 datë 05.07.2006 " Për miratimin e planit kombëtar për zbatimin e Marrëveshjes së Stabilizim Asocimit",

URDHËROJ:

1. Miratimin e rregullores "Mbi kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore "si dhe anekset I,II bashkelidhur kesaj rregulloreje.
2. Për zbatimin e këtij urdhëri ngarkohet Drejtoria e Përgjithëshme e Sigurisë Ushqimore dhe Mbrojtjes së Konsumatorit dhe Drejtoritë Rajonale të Bujqësisë, Ushqimit dhe Mbrojtjes së Konsumatorit, ISUV dhe Labororet e Kontrollit të Ushqimeve.

Ky Urdhër hyn në fuqi menjëherë.

MINISTRI

Jemin GJANA



Drejtoria e Përgjithëshme e Sigurisë Ushqimore dhe e Mbrojtjes së Konsumatorit (DPSUMK)

RREGULLORE
MBI
KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PËR PRODUKTET USHQIMORE

Neni 1
Qëllimi

Kjo rregullore përcakton kriteret mikrobiologjike për mikro-organizma të caktuara si dhe rregullat që duhet të përmbushin operatorët e biznesit ushqimor kur zbatohen masat e përgjithshme dhe specifike të higjenes. Autoriteti Kompetent do të verifikojë plotësimin e rregullave dhe kriterëve të përcaktuara në këto rregullore, pa cenuar të drejtën për të marrë mostra dhe kryer analiza me qëllim për të zbuluar dhe njehsuar mikro-organizma të tjera, toksinat dhe metabolitet e tyre, si një verifikim i proceseve nga operatorët e biznesit për ekzistencën e pasigurisë, ose nën kontekstin e analizës së riskut.

Kjo rregullore të zbatohet pa cenuar rregulla të tjera specifike për kontrollin e mikro-organizmave të përcaktuara në legjislacionin kombëtar dhe në vecanti standartet e shëndetit për artikujt ushqimorë si dhe të rregullave mbi kriteret mikrobiologjike të parazitëve.

Neni 2

Perkufizimet

Percaktimet që do të përdoren:

- (a) “Mikro-organizem” kuptojmë bakteriet, viruset, majat, myqet, algat, parazitët, nematodët parazitët mikroskopik, dhe metabolitët dhe toksinat e tjera.
- (b) “Kriter mikrobiologjik” kuptojmë kriteret e përcaktuara të pranueshme për produktet, ngarkesat e artikujve ushqimorë ose të përpunuar, bazuar në mungesën, presencën ose të një numri të mikroorganizmave, dhe/ose mbi sasinë e toksinave të tyre/metabolitëve, për njësi të masës, vëllimit, sipërfaqe (hapësirë, zonë) ose grumbull (ngarkesë).
- (c) “Kriteret e sigurisë ushqimorë” kuptojmë kriteret e përcaktuara të pranueshme për një produkt ose ngarkesë mallrash ushqimorë i zbatueshëm për vendosjen në treg të produkteve.
- (d) “Kriteret higjienike të përpunimit” një kriter që deshmon ose tregon pranueshmerinë e funksionimit të procesit të prodhimit. Të tilla kriterë nuk janë të zbatueshme për vendosjen e produkteve në treg. Ajo cakton vlerat e tregueseve vlerat e kontaminatëve mbi të cilave veprimet korrigjuese të kërkuara kanë për qëllim ruajtjen e higjenes gjatë përpunimit në përputhje me Ligjin e Ushqimit.
- (e) “Ushqim gati për tu ngrënë” kuptojmë ushqimet e menduara nga prodhuesit ose përpunuesit për konsum direkt human pa nevojën e të gatuarit ose proceseve të tjera të nevojshme për eliminimin ose reduktimin në lidhje me nivelin e pranueshëm të mikro-organizmave.

- (f) “Ushqim me qellim perdorimi per femije” kuptojme ushqime te vecanta me qellim perdorimin per femije sic percaktohen ne direktiven 91/32/CEE.

Neni 3

Kërkesa të përgjithëshme

1. Operatoret e biznesit ushqimor duhet te sigurojne qe produktet ushqimore jane ne perputhje me kriterte mikrobiologjike te vendosura ne Aneksin I. Operatoret e biznesit ushqimor ne cdo faze te prodhimit, perpunimit dhe shperndarjes se produkteve ushqimore , duke perfshire tregetine me pakice, do te marrin masa , qe cdo pjese e ketyre procedurave bazohet ne principet e HACCP se bashku me zbatimin e praktikave te mira te higjenes , per te siguruar si me poshte:
 - (a) Te siguroje, qe trajtimi dhe perpunimi i lendes se pare dhe i produkteve ushqimore kane qene nen kontrollin e tyre dhe jane kryer ne ne menyre te tille qe kriteret higjenike te perpunimit te jene plotesuar.
 - (b) Te kriteret e sigurise ushqimore te zbatueshme gjate shelf-life e produkteve jane plotesuar nen majftueshem ashtu sic e parashikojne kushtet e shperndarjes,ruajtjes dhe perdorimit.
2. Kur eshte e nevojeshme, operatoret e biznesit ushqimor pergjegjese per prodhimin e produkteve bejne studim ne perputhje me Aneksin II me qellim per te investiguar plotesimin e te gjithë kriterëve te skadences se produktit, ne vecanti , kjo e zbatuar per ushqimet qe jane gati per tu ngrene , qe jane te afte te mbeshtesin rritjen e *Listeria monocytogenes* qe mund te paraqesin nje rezik te *Listeria monocytogenes* per shendetin publik.

Operatoret e biznesit ushqimor mund te bashkepunojne me keto studime.

Neni 4

Kriteret e testeve

1. Operatoret e biznesit ushqimor duhet te kryejne analizat per kundrejte kriterëve mikrobiologjike te percaktuara ne Aneksin I, kur ato jane te vlefeshme ose te verifikojne funksionimin korrekt te procedurave te tyre bazuar ne principet e HACCP dhe Praktikave te Mira te Higjenes.
2. Operatoret e biznesit ushqimor vendosin per frekuencen e marrjes se mostrave, me perjashtimet e percaktuara ne Aneksin I, ku parashtroen specifikat e frekuences se marrjes se mostrave, per rastet ku frekuenca e marrjes se mostrave do te jete me pak se parashikohet ne Aneks I. Operatoret e biznesit ushqimor duhet te marrin keto vendime ne konteksin e procedurave te tyre bazuar ne principet e HACCP dhe Praktikave te Mira te Higjenes, duke marre ne konsiderate dhe instruksionet e perdorura per artikujt ushqimor.

Frekuenca e marrjes se mostrave mund te adaptohet sipas natyres dhe madhesise se biznesit ushqimore, te siguroje qe siguria e produkteve ushqimore nuk eshte e rrezikuar.

Neni 5

Rregullat specifike te mostrimit dhe analizimit.

1. Metodatat analitike dhe planet e marrjes se mostres dhe metodatat e Aneksit I duhet te jene zbatuar si metoda reference.
2. Mostrat duhet te jene marre nga zonat e perpunimit dhe paisjet e perdorura ne prodhimin e ushqimeve, ku mostrime te tilla jane te nevojeshme per te siguruar qe kriteret jane plotesuar. Gjate mostrimit sipas Standarteve ISO 18593 duhet te perdoren si metoda reference.

Operatoret e biznesit ushqimor te prodhimit te ushqimeve gati per tu ngrene, te cilet mund te sjellin rrezikun e *Listeria Monocytogenes* per shendetin publik, do te marrin mostra ne zonat e perpunimit dhe paisje per *Listeria Monocytogenes* si pjese e skemes se tyre te mostrimit.

Operatoret e biznesit ushqimore qe prodhojne perzierje(formula ushqimore) ushqimit pluhur ose te thate per femije ose ushqimi pluhur per qellime te vecanta mjeksore per femije te moshes me pak se gjashte muajsh te cilet paraqesin nje nje rrezik per *Entobacter sakazakii* do te monitorohen ne zonat e prodhimit dhe paisjet per *Entobacteriaceae* si pjese e skemes se tyre te mostrimit.

3. Numeri i njesive te mostrimit i planeve te marrjes se mostrave eshte i vendosur ne Aneksin I dhe mund te reduktohet ne se OBU mund te demonstrojne dokumentacion historik qe tregon qe procedurat e HACCP kane qene efektive.
4. N.q.se qellimi i mostrimit eshte te caktoje ose vleresoje specifikoje pranueshmerine e ngarkesave specifike te sigurta te artigujve ushqimore ose te perpunuar, plani i mostrimit i vendosur ne Aneksin I duhet te respekohet si minimum.
5. Operatore e Biznesit Ushqimore mund te perdorin procedura te tjera mostrimi dhe analizimi, n.q.se ato mund te demostrojne kenaqesi ose besueshmeri per Autoritetin Kompetent qe keto procedura sigurojne te pakten garancite ekuvalenete. Keto procedura mund te perfshijne perdorimin e marrjes se mostrave ne vend ndodhje alternative dhe perdorimin ne drejtim analizimi.

Neni 5

Rregulla specifike për analizimin dhe marrjen e mostrave

1. Metodatat analitike, planet dhe metodatat e mostrimit në Aneksin I do të zbatohen si metoda reference .

2. Mostrat do të merren nga zonat e përpunimit dhe pajisjet e përdorura në prodhimin e ushqimit, të tilla mostrave, kur është e nevojshme për të siguruar se kriteret janë plotësuar. Nëse standardet e mostrimit ISO 18593 do të përdoret si metode referencë.

Operatorët e biznesit ushqimor prodhues të ushqimeve gati për tu ngrënë në cilat *Listeria monocytogenes* mund të përbëjë një rrezik për shëndetin publik, duhet të mostrohet zona e përpunimit dhe pajisjet për *Listeria monocytogenes* si pjesë e skemës së tyre të mostrës.

Operatorët e biznesit ushqimor prodhues të formules së ushqimeve të thata foshnjor ose ushqimeve të thata për qëllime të posaçme mjekësore për foshnjat nën gjashtë muaj të cilat paraqesin një rrezik *Enterobacter sakazakii* duhet të mbikqyren zonat e përpunimit dhe pajisjet për *Enterobacteriaceae* si pjesë e skemës së tyre të mostrimit.

3. Numri i njësive mostër e planeve të mostrave vendosura në Aneksin I mund të reduktohen në qoftë se operatori i biznesit ushqimor nga dokumentacioni historik mund të demonstrojë se ai ka dokumentacion efektive HACCP-bazuar në procedurë.

4. Nëse qëllimi i testimit është posaçërisht për të vlerësuar pranueshmërinë e një grumbulli të disa ushqimeve ose një procesi, planet e marrjes së mostrave të përcaktuara në Aneksin I duhet të respektohen si minimum.

5. Operatorët e biznesit ushqimor mund të përdorin procedurë të tjera të testimit dhe të marrjes së mostrave, nëse mund të tregojnë kënaqësi tek autoritetit kompetent që këto procedurë japin garanci të paktën ekuivalente. Këto procedurë mund të përfshijnë përdorimin e mostrave alternative përdorimi në drejtimin e analizave.

Testimi alternativë ndaj kufijve mikro-organizmave dhe mikrobiologjike si dhe testimi i analizave të tjera mikrobiologjike do të lejohet vetëm për kriteret e procesit të higjienës.

Përdorimi i metodave alternative analitike është i pranueshëm kur metodat janë legalizuar si metodë reference në Aneksin I dhe në qoftë se një ky grup metodë, të jenë të certifikuar nga një palë e tretë në përputhje me protokollin të përcaktuar në EN / ISO 16140 apo standardeve të pranuar ndërkombëtarisht .

Në qoftë se operatori i biznesit ushqimor dëshiron të përdorë metoda të tjera analitike se ato do të miratuara dhe certifikuar siç përshkruhet në paragrafin 3, këto metoda do të miratohet në përputhje me protokollet e pranuar ndërkombëtarisht për përdorimin e tyre të autorizuar nga Autoriteti Kompetent.

Neni 6 **Kërkesat e etiketimit**

1. Kur kërkesat për *Salmonella* në mishin e grirë, mishin e përgatitur dhe produktet e mishit me qëllim për tu ngrënë i gatuar duhet të përmbushen kriteret e përcaktuara në Shtojcën I , batches e këtyre produkteve që vendosen në treg duhet të jenë të etiketuara

nga prodhuesi në mënyrë të qartë që të informojnë e konsumatorin për nevojën për gatim të plotë para se të konsumohet

Neni 7

Rezultatet e pakënaqeshme

1. Kur rezultatet e testimit për kriteret e përcaktuara në Aneksin I kur nuk përputhen , operatorët e biznesit ushqimor duhet të marrin masat e përcaktuara në paragrafet 2 dhe 4 të këtij neni, së bashku me veprimet korigjuese të tjera të përcaktuara në bazë të procedurave të HACCP-it si dhe veprime të tjera të nevojshme për të mbrojtur shëndetin e konsumatorëve.

Përveç kësaj, ata duhet të marrin masa për të gjetur shkakun e rezultateve të pakënaqshme në mënyrë për të parandaluar përsëritjen e papranueshme të ndotjes mikrobiologjike. Këto masa mund të përfshijnë modifikime bazuar në procedurat e HACCP-it në ushqim apo masa të tjera të kontrollit të higjenes në vend.

2. Kur testimet për kriteret e sigurisë ushqimore të përcaktuara në Kapitullin 1 të Shtojcës I japin rezultate të pakënaqshme, produkti apo grumbulli i produkteve ushqimore do të tërhiqen .Megjithatë, produktet e vendosura në treg, të cilat ende nuk janë në nivel të shitjes me pakicë dhe të cilat nuk i plotësojnë kriteret e sigurisë ushqimore, mund të paraqiten për përpunim të mëtejshëm nga një trajtim për të eliminuar rrezikun në fjalë. Ky trajtim mund të kryhen nga vete operatorët e biznesit të ushqimit , përveç atyre në nivel të shitjes me pakicë.

Operatori i biznesit ushqimor mund të përdor grumbullime për qëllime të tjera përveç atyre për të cilat ajo kishte në fillim për qëllim, me kusht që ky përdorim nuk përbën një rrezik për shëndetin publik ose të kafshëve dhe me kusht që ky përdorim të jete i vendosur në kuadër të procedurave të bazuar në parimet e HACCP-it dhe Praktikat e Mira të Higjenes dhe të autorizuar nga autoriteti kompetent.

3. Një grumbull mishi i ndarë mekanikisht prodhuar me teknikat e përcaktuara në paketën higjenike ,me rezultatet e pakënaqshme në lidhje me kriterin Salmonella, mund të jetë e përdorur në zinxhirit ushqimor vetëm për prodhimin e prodhimeve të mishit të trajtuara me nxehtësi në stabilimente të miratuara në pajtim me Rregulloret e paketës higjenike.

4. Në rast të rezultateve të pakënaqshme për sa i përket procesit të higjenes veprimet do të ndermerren në përputhje me kriteret të përcaktuara në Aneksin I, Kapitulli 2,

Neni 8

Perjashtime tranzicionale

1. Perjashtimet tranzicionale janë të pranuar në bazë të rregulloreve të paketës higjenike për sa i përket pajtueshmërisë me vlerën e përcaktuara në Aneksin I të kësaj rregulloreje për Salmonella në mish i grirë, mishin dhe prodhimet e mishit të përgatitur me qëllim për tu ngrënë i gatuar dhe për tu vendosur në tregun kombëtar dhe nderkombëtar.

2.Shqiperia do të:

- (a) garantoje mjetet e duhura, duke përfshirë etiketimin dhe një vule të posaçme, të cilat nuk mund të ngatërrohen me identifikimin e shënuar të parashikuara në shtojcën II, Pjesa I të Rregullores (EC) No 853/2004, janë për të siguruar se perjashtimet zbatohen vetëm për produktet në fjalë kur vendosen në tregun e brendshëm, dhe se prodhimet e dërguar për tregeti janë në përputhje me kriteret e përcaktuara në Aneksin I;
- (b) të sigurojë se produktet për të cilat të tilla perjashtime kalimtare zbatohen do të jene etiketuar qartë se duhet të cilesohet se duhet te jene plotesisht te gatuar para konsumit;
- (c) Per te ndërmarrë kur testimi kundër Salmonella kriter ne bazë të nenit 4, dhe për rezultate qe jane te pranueshme për sa i përket të tilla perjashtime kalimtare, jo më shumë se një në pesë njësi të mostrës operatorët duhet të gjendet pozitive.

Neni 9

Analiza e tendencave

Operatorët e biznesit ushqimorë do të analizojnë tendencat e rezultateve të testit. Kur ata vëzhgojnë një prirje drejt rezultateve të pakënaqshme, ata duhet të marrin veprimet e duhura pa vonesë për të përmirësuar situatën në qëllim të parandalimit të shfaqjes së rreziqeve mikrobiologjike.

Neni 10

Rishikim

Kjo Rregullore do të rishikohet duke marrë parasysh përparimin në shkencë, teknologji dhe metodologji, emergjencat për mikro-organizmat patogjene në ushqime, si dhe informacionet nga vlerësimet e rrezikut. Në veçanti, kushtet dhe kriteret lidhur me praninë e salmonella në karkasën e gjedhit, dhene, dhive, kuajve, derrave dhe pulat do të rishikohet në dritën e ndryshimeve që vërehen në prevalencën e salmonelles.

Neni 12

Kjo rregullore hyn në fuqi me menjherë.

MINISTRI

Jemin GJANA

ANEKSI I

Kriteret mikrobiologjike për produktet ushqimore

Kapitulli 1. Kriteret e sigurisë ushqimore

Kapitulli 2. Kriteret e higjienës

2.1. Mishi dhe prodhimet e tij

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

3.1. Rregullat e përgjithshme për marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave për analize.

Në mungesë të rregullave më specifike mbi marrjen e mostrave dhe përgatitjen e mostrave për analize, standardet e duhura të ISO (Organizata Ndërkombëtare për Standardizim) dhe udhëzimet e Codex Alimentarius do të përdoren si metode referencë.

3.2. Mostrat Bakteriologjike në thertore dhe në ndërtesat për prodhimin e mishit të grirë dhe mishit të përgatitur.

Rregullat për marrjen e mostrave në karkasat e gjedhit, derrave, dheneve, dhive dhe kuajt

Shkaterruese dhe jo-shkaterruese metodat e marrjes së mostrave, zgjedhja e vendeve të marrjes së mostrave dhe rregullat e ruajtjes dhe transportit të mostrave janë përshkruar në standardin ISO 17604.

Pesë karkasa do të mostrohen me sondazh të castit gjatë çdo sesion të marrjes së mostrave. Marrjet e mostrave duhet të zgjidhet duke marrë parasysh teknologjinë e përdorur në thertore dhe çdo fabrike.

Kur për marrjen e mostrave dhe analizat e enterobacteriaceae dhe numerimi i kolonive aerobike, katër anet e secilës karkase duhet të jenë mostruar. Katër inde mostrash përfaqësojnë një total prej 20 cm² do të merren nga metoda shkaterruese. Kur përdoren metoda jo-shkaterruese për këtë qëllim, marrjen e mostrave në zonë që mbulojnë një minimum prej 100 cm² (50 cm² të për karkasat e ruminanteve të vegjël) për marrjen e mostrave.

Kur merren mostra për analizen e Salmonells, një sfunger gërryes do të përdoret për metodat e marrjes së mostrave. Totali i mostrave do të mbulojë një minimum prej 400 cm².

Kur mostrat janë marrë nga faqet e ndryshme të karkasave, ato do të grumbullohen para analizimit.

Rregullat për marrjen e mostrave në karkasën e pulave.

Për analizen e Salmonelles, një minimum prej 15 karkasësh i rastesisëm do të mostrohet gjatë çdo sesion të marrjes së mostrave dhe pas ftohjes. Një copë përafërsisht 10 g nga qafa e lëkurës do të merret nga çdo karkase. Në çdo rast lekura e qafës së mostruar nga tre karkasa do të grumbullohet para analizimit, në mënyrë që të formojnë 5 x 25 g të mostres përfundimtare.

Udhëzime për marrjen e mostrave

Udhëzimi më i detajuar mbi mostrimin e karkases, në veçanti në lidhje me anet e mostrave, mund të jete i përfshirë në udhëzimin e praktikave të mira që referohen në Nenin 7 të Rregullores (EC) Nr 852/2004.

Frekuencave për marrjen e mostrave për karkasat, mishin e grirë, mishin e përgatitur dhe mishin e ndare mekanikisht.

Operatorët e biznesit ushqimor të thertoreve ose të stabilimenteve të prodhimit të mishit të grirë, mishit të përgatitur ose mishit të ndare mekanikisht do të merren mostra për analizat mikrobiologjike të pakta 1 herë në javë. Dita e marrjes së mostrave do të ndysohet çdo javë për të siguruar që çdo ditë e javës të jete e mbuluar.

Përsa i përket mostrave të mishit të grirë dhe mishit të përgatitur për *E. coli* dhe analizave për numerimin e kolonive aerobike dhe marrjen e mostrave në karkasa për enterobacteriaceae dhe numerimin e kolonive aerobike, frekuenca e analizave mund të reduktohet në një herë në dy javë, nëse janë të përfutur rezultate të kënaqshme për gjashtë javë rresht.

Në rastin e mostrave për analizen e *Salmonella* në mishin e grirë, mishin e përgatitur dhe karkasa, frekuenca mund të reduktohet në një herë në dy javë nëqëse rezultatet kanë qenë të kënaqshme, për 30 javë rresht. Frekuenca e marrjes së mostrave për *salmonella* mund të reduktohet në qoftë se ka një program kombëtar apo rajonal për kontrollin e salmonelles në vend dhe në qoftë se ky program përfshin testimin që zëvendëson marrjen e mostrave të përshkruara në këtë paragraf. Frekuenca e marrjes së mostrave mund të reduktohet në qoftë se programet kombëtare apo rajonale të kontrollit të salmonelles demonstron se është ulur prevalenca e salmonelles në kafshët e blera nga thertoret.

Megjithatë, kur justifikimet në bazë të analizës së rrezikut dhe si pasojë e autorizuar nga autoriteti kompetent, në thertoret e vogla dhe stabilimentet që prodhojnë mish të grirë dhe mish të përgatitur në sasi të vogla mund të jenë të përjashtuar nga këto frekuenca të marrjes së mostrave.

Kapitulli 1. Kriteret e Sigurisë Ushqimore

Kategoria ushqimore	Mikroorganizmat/metabolitete dhe toksinat e tyre	Planet Mostrimit		Limitet		Metodat referenc analitike	Fazat kur jane zbatuar kriteret
		n	c	m	M		
1.1.Ushqime gati per tu ngrene të synuar për foshnjat dhe ushqime gati per tu ngrene për qëllime te vecanta mjekësore	Listeria monocytogenes	10	0	Mungese ne 25 g		EN/ISO 11290-1	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.2 Ushqime gati per tu ngrene të aftë për të mbështetur rritjen e L. monocytogenes, përveç atyre me qellim për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore	Listeria monocytogenes	5	0	100 cfu/g ⁽⁵⁾		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
		5	0	Mungese ne 25 g (⁷)		EN/ISO 11290-1	Para se ushqimit ka lënë kontrollin e menjehershem të operatoreve te biznesit ushqimore, i cili ka prodhuar ate
1.3 Ushqime gati per tu ngrene të paaftë për të mbështetur rritjen e L. monocytogenes, përveç atyre me qellim për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore	Listeria monocytogenes	5	0	100 cfu/g		EN/ISO 11290-2 ⁽⁶⁾	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.4Mishi grire dhe mishi i përgatuar me qëllim per tu ngrëne i pagatuar	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g		EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.5Mish i grire dhe i përgatitur i bërë nga mishi i pulave me qëllim per tu ngrën i gatuar.	Salmonella	5	0	Nga 1.1.2006 Mungese ne 10 g Nga 1.1.2010 Mungese ne 25 g		EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.6 Minced mishit dhe mishit përgatitjet e bëra	Salmonella	5	0	Mungese ne 10g		EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te

nga specie të tjera se pulave për qëllim të ngrën gatuar						skadences)
1.7 Mish i ndare mekanikisht(MNM) (⁹)	Salmonella	5	0	Mungese ne 10g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.8 Produkte te mishit me qëllim per tu ngrën te papërpunuara, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërjen e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelles	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.9 Produkte mishi te bera nga produkte te mishit të pulave me qëllim per tu ngrën te gatuar	Salmonella	5	0	Nga 1.1.2006 Mungese ne 10 g Nga 1.1.2010 Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.10 Xhelatin dhe Kolagjen	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.11 Djathe, gjalpë dhe krem i bërë nga qumështi i pagatuar ose qumësht që ka pësuar një trajtim më të ulët se ngrohja e pasterizimit(10)	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.12 Qumesht pluhur dhe hirrë pluhur	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.13 Akulllore ⁽¹¹⁾ , me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërjen e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonella	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)

1.14. Produkte te vezeve, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonelles	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.15 Ushqime gati per tu ngrene që përmbajnë vezë e papërpunuara, me përjashtim të prodhimeve ku procesi i prodhimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun e salmonella	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.16 krustacesh dhe molluscan butak me guacke te gatuar	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.17 Live bivalve molusqeve dhe echinoderms, tunicates dhe gastropods te gjalle	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.18 fara filizi(gati per tu ngrene)	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.19 Frutave dhe perimeve te preshkurtuara (gati per tu ngrene)	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.20 Lëngje frutash dhe perimesh te pa pasterizuara	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.21Djath, qumështi pluhur dhe hirrë pluhur, si të referuara me koagulim-pozitiv staphylococci kriteret në Kapitullin 2,2 të këtij Aneksi	Salmonella	5	0	Te pazbuluara ne 25 g	EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.22 Formule ushqimesh të	Salmonella	5	0	Mungese ne 25 g	Metoda	Produkte te vendosura ne treg gjate

thata dhe dieteike per femije për qëllime të posaçme mjekësore për foshnjat nën gjashtë muaj						Europiane per ekzaminim me CRL per koagulim-pozitiv staphylococci	jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.23 Formula ushqimesh te thata ne vazhdim	Salmonella	30	0	Mungese ne 25 g		EN / ISO 6579	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.24 Formule ushqimesh të thata dhe dietike per femije për qëllime të posaçme mjekësore për foshnjat nën gjashtë muaj	Enterobacter sakazakii	30	0	Mungese ne 10g		ISO / DTS 22964	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.25 Live bivalve molusqeve dhe echinoderms, tunicates dhe gastropods te gjalle	E.Coli(15)	1(16)	0	230 MPN/100g e mish dhe brenda-valvulës të lëngshme		ISO TS 16649-3	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.26 Prodhime te peshkimit nga specieve të peshkut me një sasi të lartë histidine	Histamine	9(18)	2	100 mg/kg 200	200 mg/kg	HPCL (19)	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)
1.27 Produkte peshkimi të cilat kanë pësuar enzimë qelbëzim trajtimit në oqean, të prodhuara nga lloje të peshkut të lidhur me një sasi të lartë histidine	Histamine	9	2	200 mg/kg	400 mg/kg	HPCL (19)	Produkte te vendosura ne treg gjate jetegjatesise se tyre(afatit te skadences)

Interpretimi i rezultateve të analizave

Kufizimet e dhëna i referohen çdo njësie të mostrës së testuar, me përjashtim të molusqeve bivalve të gjalle dhe echinoderms, tunicates dhe gastropods të gjalle në lidhje me testimin E. coli, ku kufiri i referohet njëmostre të grumbulluar.

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

L. monocytogenes në ushqime gati për tu ngrënë të synuar për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore:

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

L. monocytogenes në ushqime gati për tu ngrënë të aftë për të mbështetur rritjen e monocytogenes L. para ushqimit, ka qene lënë kontrollin e menjeherëshëm të prodhimit të ushqimit të operatorit të biznesit kur ai nuk është në gjendje të demonstrojnë se produkti nuk do të kalojë limitin prej 100 cfu / g në të gjithë kohën e skadencës :

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

L. monocytogenes në ushqime të tjera në gati për tu ngrënë dhe E. coli në molusqe bivalve të gjalla :

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat janë vërejtur \leq limit,
- Pakënaqshme, nëse ndonjëra nga vlerat janë $>$ kufi. Salmonella në kategori të ndryshme ushqimore:

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakter,

- Pakënaqshme, në qoftë se prania e bakterit është gjetur në çdo njësi të mostrës.

Staphylococcal enterotoxins në prodhimet e qumështit:

- Të kënaqshme, nëse në të gjitha njësitë e mostrës enterotoxins nuk janë zbuluar,
- Pakënaqshme, në qoftë se enterotoxins janë zbuluar në çdo njësi të mostrës.

Enterobacter sakazakii në ushqimet e thata dhe në formulat dietike e ushqime të thata për fëmijë për qëllime të posaçme mjekësore për foshnjat nën 6 muaj:

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vërejtura tregojnë mungesë të bakter,

- Pakënaqshme, në qoftë se prania e bakter është gjetur në çdo njësi të mostrës.

Histamine në produktet e peshkimit nga specieve të peshkut të lidhur me një sasi të lartë histidine:

- Të kënaqshme, nëse janë përmbushur kërkesat e mëposhtme:

1. do të thotë se vlera e vërejtur është $\leq m$

2. një maksimum prej c / n janë vërejtur midis vlerave m dhe M

3. nuk respektohen vlerat i tejkalon limitin e M ,

- Pakënaqshme, në qoftë se do të thotë vlera vërejtur kalon m ose më shumë se c / n janë ndërmjet vlerave m dhe M ose një apo më shumë nga vlerate vërejtura janë $> M$.

Kapitulli 2. Kriteret e higjenës

2.1. Mishi dhe prodhimet e tij

Kategoria ushqimore	Mikroorganizmat	Planet Mostrimit ⁽¹⁾		Limitet ⁽²⁾		Metodat referenc analitike	Fazat kur jane zbatuar kriteret	Veprimet ne rast te rezultateve te pakenaqeshme
		n	c	m	M			
2.1.1 Karkasat e gjedhit, dheneve, dhive dhe kuajve	Kolonite aerobike te numreuara			3,5 log fu/cm ² menyra e zakoneshme e log	5,0 log fu/cm ² menyra e zakoneshme e log	ISO 4833	Karkasa pas zhveshjes dhe perpara freskimit	Permiresim i higjenes ne theje dhe rishikim i procesit te kontrollit.
	Enterobacteriaceae			1.5 kg cfu/cm ² menyra e zakoneshme e log	2.5 kg cfu/cm ² menyra e zakoneshme e log	ISO 21528-2	Karkasa pas zhveshjes dhe perpara freskimit	Permiresim i higjenes ne theje dhe rishikim i procesit te kontrollit.
2.1.2 Karkasa e derrave	Kolonite aerobike te numreuara			4.0 kg cfu/cm ² menyra e zakoneshme e log	5.0 kg cfu/cm ² menyra e zakoneshme e log	ISO 4833	Karkasa pas zhveshjes dhe perpara freskimit	Permiresim i higjenes ne theje dhe rishikim i procesit te kontrollit.
	Enterobacteriaceae			2.0 kg cfu/cm ² menyra e zakoneshme e	3.0 kg cfu/cm ² menyra e zakoneshme e	ISO 21528-2	Karkasa pas zhveshjes dhe perpara freskimit	Permiresim i higjenes ne theje dhe rishikim i procesit te kontrollit.

				log	log			
2.1.3 Karkasat e gjedhit, dheneve, dhive dhe kuajve	Salmonella	50 ⁽⁵⁾	2 ⁽⁶⁾	Mungese ne zonen e testuar per karkase (cofetine)		EN/ISO 6579	Karkasa pas zhveshjes dhe perpara freskimit	Permiresim i higjenes ne theje dhe rishikim i procesit te kontrollit.
2.1.4 Karkasat e derrave	Salmonella	50 ⁽⁵⁾	6 ⁽⁶⁾	Mungese ne zonen e testuar per karkase (cofetine)		EN/ISO 6579	Karkasa pas zhveshjes dhe perpara freskimit	Permiresim i higjenes ne theje dhe rishikim i procesit te kontrollit.
2.1.5 Karkasat e pulave brojlere dhe gjelave te detit	Salmonella	50 ⁽⁵⁾	7 ⁽⁶⁾	Mungese ne 25 g e mostrave te grumbulluara nga lekura e qafes		EN/ISO 6579	Karkasat pas freskimit	Permiresim i higjenes ne theje dhe rishikim i procesit te kontrollit. i origjinës së kafshëve dhe masat biosecure në fermat e origjinës
2.1.6 Mishi i greire	Kolonite aerobike te numeruara ⁽⁷⁾	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	5x10 ⁶ cfu/g	ISO 4833	Fundi i procesit te prodhimit	Permiresimi i higjenes se prodhimit dhe permiresimi i seleksionimit dhe/ose i origjines se lendes se pare.
	E.coli ⁽⁸⁾	5	2	50cfu/g	500cfu/g	ISO 16649-1ose 2	Fundi i procesit te prodhimit	Permiresimi i higjenes se prodhimit dhe permiresimi i seleksionimit dhe/ose i origjines se lendes se pare.
2.1.7 Mishi i ndare mekanikisht (MNM)	Kolonite aerobike te numeruara	5	2	5x10 ⁵ cfu/g	5x10 ⁶ cfu/g	ISO 4833	Fundi i procesit te prodhimit	Permiresimi i higjenes se prodhimit dhe permiresimi i seleksionimit dhe/ose i origjines se lendes se pare.
	E.coli ⁽⁸⁾	5	2	50cfu/g	500cfu/g	ISO 16649-1ose 2	Fundi i procesit te prodhimit	Permiresimi i higjenes se prodhimit dhe permiresimi i seleksionimit dhe/ose i origjines se lendes se pare.
2.1.8	E.coli ⁽⁸⁾	5	2	50cfu/g	500cfu/g	ISO 16649-1ose 2	Fundi i procesit te prodhimit	Permiresimi i higjenes se prodhimit dhe permiresimi i seleksionimit dhe/ose i origjines se lendes se pare.

Interpretimi i rezultateve të analizave .

Kufizimet e dhënë i referohen çdo njësie të mostrës testuar, me përjashtim të testimit të karkasave ku kufijtë i referohen mostrave.

Rezultatet e testit demonstrojnë cilësinë mikrobiologjike të procesit të testuar.

Enterobacteriaceae dhe Kolonive aerobic te numeruara ne karkasat e gjedhit, dheneve,dhive, kuajve dhe derrave:

- Të kënaqshme, në qoftë se është e përditshme do të thotë e log < m,
- Të pranueshme, nëse do të thotë të përditshmes log eshte ndërmjet m dhe M,
- Pakënaqshme, në qoftë se është e përditshme do të thotë të log > M.

Salmonella në carcasses:

- Të kënaqshme, në qoftë se prania e Salmonella është zbuluar në një maksimum prej c / n mostrave,
- Pakënaqshme, në qoftë se prania e Salmonella është zbuluar në më shumë se c / n mostrave.

Pas çdo sesion të mostrave, rezultatet e mostrave dhjetë seancat e fundit janë vlerësuar në mënyrë që të marrin n numrin e mostrave.

E. coli dhe kolonisë aerobic te numeruara ne mishin e grirë, mishin e përgatitur dhe mishin e ndarë mekanikisht (MSM):

- Të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat janë < m,
- Të pranueshme, nëse një maksimum prej c / n janë ndërmjet vlerave m dhe M, dhe per pjesën tjetër të respektohen vlerat janë < m,
- Pakënaqshme, nëse një apo më shumë nga vlerat janë > M apo më shumë se c / n janë ndërmjet vlerave m dhe M.