

REPUBLIKA E KOSOVËS - REPUBLIC OF KOSOVO
 Qeveria - Vlada - Government
 Zyra e Kryeministrit - Ured Premijera - Office of the Prime Minister

AGJENCIA E USHQIMIT DHE VETERINARISE
 AGENCIJA ZA HRANU I VETERINARSTVO
 FOOD AND VETERINARY AGENCY

NR. BR. NO. 986 Nr. Brs. No. 1

Dk. 10-03-14 PRUSHINE - A



Republika e Kosovës
Republika Kosova - Republic of Kosovo
Qeveria - Vlada - Government
Zyra e Kryeministrit - Ured Premijera - Office of the Prime Minister

AGJENCIA E USHQIMIT DHE VETERINARISE
AGENCIJA ZA HRANU I VETERINARSTVO
FOOD AND VETERINARY AGENCY

LISTË DISTRIBUIMI/ CIRKULARNO PISMO/ ROUTING SLIP

REFERENCË:					
PËR/ZA/TO:		z.Valdet Gjinovci - Kryeshef Ekzekutiv i AUV-së			
CC:		z.Naser Krasniqi - Zëvendës Kryeshef i AUV-së z.Flamur Kadriu - Drejtor i Drejtorisë së Shëndetit Publik			
PËRMES/PREKO/THROUGH:					
NGA/OD/FROM:		Kujtim Uka - Shef i Sektorit të Mbetjeve dhe Menagjer i Cilësisë			
TEMA/SUBJEKAT/SUBJECT:		Kërkesë për aprovimin e Procedurave Standarde të Operimit			
Nr. i zyrës:	202	Lokacioni:	Zona Industriale , pn	Data:	28.02.2014
Br. kancelarije:		Lokacija:	Fushe Kosove	Datum:	
Room No.:		Extension:		Date:	
PËR AKTIVITET/ ZA AKTIVNOST/ FOR ACTION					x
PËR MIRATIM/ ZA USVAJANJE/ FOR APPROVAL					x
AFATI/KRAJNI ROK/DEADLINE					

I nderuar , Kryeshef ,

Me qëllim të implementimit të Ligjit për Ushqimin 03/L-016, si dhe rregulloreve nga Pakoja Higjienike AUV , AUV është e obliguar të hartoj dhe implementoj procedurat standard te operimit për kontrolla zyrtare , marrje të mostrave dhe të gjitha aktivitetet që ndërlidhen me kontrolla zyrtare .

Kërkoj nga ju aprovimin e dy PSO - ve të bashkangjitura në kërkesë :

- 1) PSO - Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore dhe
- 2) PSO - Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore

Me Nderime ,

Kujtim Uka

aprovohet: [Signature]

 Manuali	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “	Dok.-Nr.: 07-101-001 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 1 prej 18 Statusi:12.02.2014
--	--	---

Titulli	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “
Fushëveprimi:	Administrata veterinare në RKS
Fjalët kyçe:	Regullorja 27/2012, ISO 707 mostrimi. Qumështi, produktet e qumështit, akullorja, kriteret mikrobiologjike
Legjislacioni dhe dokumentet relevante	LIGJI Nr. 03/L-016 mbi Ushqimin (Regullorja (EC) Nr 178/2002 që parashtrohet parimet dhe kërkesat e përgjithshme të ligjit të ushqimit, themelon Autoritetin Evropian të Sigurisë së Ushqimit dhe që parashtrohet procedurat në çështjet e sigurisë së ushqimit) Regullorja Nr. 10/2011 mbi kontrollat zyrtare të performuara për të siguruar verifikimin e përputhjes me ligjin për ushqimin e kafshëve dhe ushqimin, regullat e shëndetit të kafshëve dhe mirëqenies së kafshëve (Regullorja (EC) Nr 882/2004 mbi kontrollat zyrtare të kryera për të siguruar verifikimin e përputhjes me ligjin e ushqimit të kafshëve dhe të ushqimit, regullat për shëndetin e kafshëve dhe mirëqenien e kafshëve) Regullorja 12/2011 që parashtrohet regullat specifike të higjienës për ushqimin me origjinë shtazore (Regullorja (EC) Nr 853/2004 që parashtrohet regullat specifike të higjienës për ushqimin me origjinë shtazore) Regullorja 13/2011 që parashtrohet regullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të synuara për konsum nga njerëzit (Regullorja (EC) Nr 854/2004 që parashtrohet regullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të synuara për konsum nga njerëzit) Regullorja Nr. 27/2012 mbi kriteret mikrobiologjike për artikuj ushqimor (Regullorja (EC) Nr 2073/2005 mbi kriteret mikrobiologjike për artikujt ushqimor) ISO 707:2008 Qumështi dhe produktet e qumështit – Udhëzuesit mbi mostrimin
Referencat e tërthorta:	PSO Kërkesat e përgjithshme mbi mostrimin për analiza

 Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 2 of 18 State: 12.02.2014
--	---	---

Hartuar nga:	Dr. Gabriele Schleuter, LAVES, Germany	Data: 12.04.2013
Bashknënshkruar nga:	Flamur Kadriu – Drejtor i Shëndetit Publik	Data: 26.02.2014
Aprovuar nga:	Kujtim Uka – Menaxher i Cilësisë	Data: 27.02.2014
Përfundimisht e nënshkruar nga:	Valdet Gjinovci – Kryeshef Ekzekutiv	Data:
Në fuqi që nga:		Data:

Arsyet për përditësimin e fundit:		Data:
Së fundi e përditësuar nga:		Data:
Përditësimi i bashknënshkruar nga:		Data:
Aprovuar nga:		Data:
Përditësimi përfundimisht i nënshkruar nga:		Data:

Përmbajtja

1	Objekti.....	3
2	Definicionet	3
3	Pajisjet për mostrim.....	4
3.1	Rrobat mbrojtëse.....	4
3.2	Instrumentet dhe mjetet për mostrim	4
4	Numri, sasia dhe përzgjedhja e mostrave.....	7
4.1	Zgjedhja e mostrave.....	7
4.2	Numri i mostrave	10
4.3	Sasia/pesha e mostrave	11
	Ushqimi i papaketuar ose ushqimi i paketuar në paketa të mëdha ose ngarkesa : 5(10) x të paktën 100g ose ml mostrat duhet të merren sipas metodës ISO 707	11
5	Mostrimi	11
5.1	Prerekuizitet e mostrimit.....	11
5.2	Teknika e mostrimit djathërat ISO 707, 16.....	12
5.2.1	Djathi, tjetër prej djathit të freskët dhe djathit që shitet në ujë të kryposur, vaj etj.: ISO 707:2008 :	12
5.2.1.1	Mostrimi duke e marrë të gjithë djathin ose djathin në parapaketim ISO 707 16.3.2.1.1	12
5.2.1.2	mostrimi duke prerë sektore ose rriska ISO 707 16.3.2.1.2.....	12
5.2.1.3	Mostrimi duke përfshirë shtresën sipërfaqësore duke përdorë trierin për djath ISO 707 16.3.2.1.3.1	13
5.2.2	Djathi i freskët ISO707, 16.3.2.2	15

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: 3 of 18 State: 12.02.2014
--	---	--

5.2.3	Mostrimi i djathit i cili shitet në ujë të kryposur, vaj etj. ISO 707 16.3.2.3	15
5.2.4	Të gjithë djathërat e tjerë	15
5.3	Teknika e mostrimit qumështi i procesuar, dhalla, hirra, produktet e tjera të lëngshme nga qumështi ISO 707, 9	15
5.3.1	Kontejnerët për shitje me pakicë ISO 707 9.3.2.8	15
5.3.2	Mostrimi nga sistemet e mbyllura ISO 707 9.3.2.7	15
5.3.3	Mostrimi nga enët e vogla, kovat apo kanaqet ISO 707 9.3.2.1	15
5.3.4	Materiali viskoz, sikur krema, qumështi i kondenzuar dhe koncentratet e qumështit ISO 707 9.3.3.2 and 10,	15
5.4	Teknika e mostrimit gjalpi ISO 707, 14	16
5.4.1	kontejnerët për shitje me pakicë për mostrim që përmbajnë 1 kg ose më pak ISO 707 14.3.2.1	16
5.4.2	Produktet në ngarkesa apo paketa me përmbajtje më shumë se 1kg ISO 707 14.3.2.2	16
5.4.3	Gjalpi i ngrirë ISO 707 14.3.2.4	16
5.5	Teknika e mostrimit qumështi pluhur dhe hirra pluhur ISO 707 13	16
5.5.1	Mostrimi nga kontejnerët për shitje me pakicë ISO 07 13.3.2	16
5.5.2	Mostrimi nga ngarkesat apo kontejnerët e mëdhenj ISO 707, 13 13.3.1 dhe 2	16
5.5.2.1	ngarkesat në kontejnerë:	16
5.5.2.2	Pluhuri i paketuar në qese:	17
5.6	Akullorja dhe desertet e ngrira nga qumështi ISO 707, 12	17
5.6.1	Kontejnerët për shitje me pakicë ISO 707 12.3.2.1 :	17
5.6.2	Akulli i butë ISO 707, 12.3.2.2	17
5.6.3	Akulli i gjysëm procesuar ISO 707, 12.3.2.3	17
6	Paketimi dhe transporti i mostrave	17
7	Interpretimi i rezultatit	18
8	Pagesa	18
9	Anekset	18
9.1	Tabela për Vlerësim e kriterëve mikrobiologjike - qumështi	17

1 Objekti

Kjo procedurë e operimit përshkruan mostrimin për teste laboratorike për kontrollë të parametrave mikrobiologjik në qumësht dhe produkte të qumështit sipas Regullores Nr. 27/2012 dhe ISO 707.

Mostrimi për parametrat e cilësisë së qumështit të freskët sipas Regullores 12/2011 nuk janë objekt i kësaj PSO.

2 Definicionet

'Qumështi i freskët' nënkupton qumështin e prodhuar nga gjëndra qumështore të kafshëve të fermave i cili nuk është ngrohur në temperaturë më të lartë se 40 °C ose nuk i është nënshtruar ndonjë trajtimi që ka efekt ekuivalent.

'Ushqim i gatshëm për konsum' nënkupton ushqimin i destinuar nga prodhuesi apo përpunuesi për konsum direkt human pa patur nevojë për gatim apo përpunim tjetër, efektiv për eliminimin apo reduktimin në nivel të pranueshëm të mikroorganizmave të caktuar.



 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: 4 of 18 State: 12.02.2014
--	---	--

'Ushqimet e gatshme për konsum që nuk mbështesin rritjen e rritjen e *L. monocytogenes*, nënkupton produktet me $pH \leq 4,4$ ose me $aw \leq 0,92$, (aw është uji aktiv në produkt) produktet me $pH \leq 5,0$ dhe $aw \leq 0,94$, produktet me afat të skadencës me më pak se pesë ditë do të konsiderohen automatikisht se i takojnë kësaj kategorie.

Kategoritë e tjera të produkteve mundën gjithashtu t'i takojnë kësaj kategorie, të cilat u janë nënshtruar justifikimit shkencor .

'ushqimet e gatshme për konsum , që mbështesin rritjen e *L. monocytogenes* : , janë ushqimet e gatshme e gatshme për konsum me $pH > 4,4$ (4,5 ose më shumë) ose me $aw > 0,92$, (9,3 ose më shumë) (aw është uji aktiv në produkt) produktet me $pH > 5,0$ dhe $aw > 0,94$, ($pH 5,1$ ose më shumë dhe $aw 0,95$ ose më shumë) produktet me afat të skadencës me më pak se pesë ditë do të konsiderohen automatikisht se i takojnë kësaj kategorie.

Kategoritë e tjera të produkteve mundën gjithashtu t'i takojnë kësaj kategorie, të cilat u janë nënshtruar justifikimit shkencor

3 Pajisjet për mostrim

3.1 Rrobat mbrojtëse

- Mantel dhe pantollona të pastra të bardha ose kombinezon i bardhë për një përdorim
- Çizme ose këpucë gome të bardha
- Rrjetë për flokë
- Helmetë të bardhë nëse është nevoja
- Dorëza për një përdorim (pa pluhur)

3.2 Instrumentet dhe mjetet për mostrim

- Lopatëza ose lugë sterile për një përdorim, të paketuara në porcione prej 5 pjesëve
 - Flakadani i dorës (portable Bunsen burner)
 - të paktën 70% etanol (500 – 1000ml) në shishe të përshtatshme (masat e sigurisë !!)
 - shkrepse
 - Kontejnerë steril (epruvetë sterile) për një përdorim prej 200 dhe 500 ml-për mostrim me kapak rrotullues dhe
 - Qese sterile plastike për një përdorim
 - marker permanent.
 - formular i duhur për mostrim
 - qese që mbyllen për mostra zyrtare
 - kuti e izoluar për transport (cool box) dhe blloka ftohës
- Instrumentet sipas ISO 707 varësisht nga kushtet e prodhimit të ndërmarrjes së inspektuar:
 - Për mostrimin e djathit:
 - Thikë e mprehtë, preferohet nga çeliku i pandryshkëm (inox) dhe pa thepa, me një teh të mprehtë me majë dhe sipërfaqe të lëmuar

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 5 of 18 State: 12.02.2014
--	---	--

- Prerës rrethor i djathit më tëh me maje dhe sipërfaqe të lëmuar, preferohet pa thepa, mjaft i madh dhe me forcë të mjaftueshme
- Trieri i djathit sipas ISO 707, Figura A 1 , Tipi B (150 mm gjatësi) dhe Tipi A (540 mm gjatësi), nëse është nevoja

Fig : A1



- Për mostrimin e lëngjeve ISO 707, Figura A. 2 dhe A. 3
 - Tundës

Fig: A2



- Garuzhdë

Fig: A3

Doracak

PSO

**Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe
Produkteve të Qumështit për Kontrollë të
Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për
Kriteret Mikrobiologjike në Produktet
Ushqimore**

Doc.-No.: **07-101-001**

Version: 1.0

Page:

Page **6 of 18**

State: 12.02.2014



Dipper



 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 7 of 18 State: 12.02.2014
Doracak		

- Për mostrimin e gjalpit
ISO 70, Fig. A.4

- Për mostrimin e qumështit dhe hirrës pluhur
ISO 707 Fig. A.5



Trieri për gjalp



Turjela për qumësht pluhur

4 Numri, sasia dhe përzgjedhja e mostrave

Mostrimi zyrtar dhe testimi është vetëm pjesë e procesit të verifikimit. Përputhja mund të verifikohet në disa mënyra duke përfshirë auditimet, inspektimet, monitorimet, vëzhgimet, mostrimet dhe testimet.

Pjesa më e madhe e mostrimit dhe testimit për të demonstruar përputhjen me Regulloren 27/2012 ((EC) Nr 2073/2005) do të bëhet nga operatorët e biznesit të ushqimit brenda sistemeve të tyre të menaxhimit të sigurisë.

Mostrimi zyrtar mund të bëhet për një sërë arsyesh, psh, vëzhgimi dhe kontrolli i përputhjes me legjislacionin. Në mënyrë që të përfitohet nga mostrimi dhe testimi i artikujve ushqimor mostrimi duhet të jetë i mirëplanifikuar duke marrë parasysh gjithashtu qëllimin e mostrimit.

4.1 Përzgjedhja e mostrave

Hapi më i rëndësishëm është, të shihet, cilat ushqime prodhohen në ndërmarrje dhe cilës kategori të Aneksit 1, Kapitullit 1 "Kriteret e sigurisë së ushqimit" dhe Kapitullit 2 "Kriteret higjienike të procesit" i takon secili ushqim.

Për secilin ushqim në ndërmarrje ju duhet të dini

- Përbërësit (ingredientët)
- procedurën e përpunimit
- mënyrën e konsumimit
- njohjen për vlerat pH-dhe vlerat aw- për artikujt ushqimor (rezultatet shkencore)

Me këtë njohuri, secili ushqim i prodhuar sortohet në kategori të ushqimit në Regulloren 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore" (Regullorja (EC) Nr 2073/2005).

Fillo me kriteret higjienike të procesit, pastaj Salmonella dhe Listeria monocytogenes si të fundit. Shih tabelën 1 mëposhtë.

Mbushjet e furrave (pjekurinave) duhet të trajtohen sikur të jenë për konsum të freskët, sepse ato nuk janë gjithmonë plotësisht të ngrohura në produkte të furrës.

Kategoria e ushqimit që testohet në mostrat zyrtare brenda një ndërmarrje duhet të jetë një vendim i bazuar në rrezik. Duhet të merret parasysh

- rëndësia e ushqimit si burim i hazardit mikrobiologjik
 - rreziku për shkak të sasisë së ushqimit të shitur
 - rreziku nga kontaminimi i mundshëm mikrobiologjik
 - rreziku për shkak të mënyrës së konsumimit (psh. i freskët ose i zier)

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 8 of 18 State: 12.02.2014
--	---	--

- rreziku nga infeksionet humane për shkak të konsumatorëve tejet të ndieshëm (të sëmurë, shtatzanë ose njerëz të moshuar, fëmijë të vegjël)
- cilësia dhe rezultatet e testeve laboratorike të operatorit të biznesit të ushqimit dhe vet kontrollat (psh përzgjedhja e lëndës së parë , freskëta, kontrollat e temperaturës, etj)
- praktika e përpunimit .

Secili ushqim i ndërmarrjes duhet të përmbush kërkesat e Regullores 27/2012 por, ushqimi me rrezikun më të lartë duhet të kontrollohet më urgjentisht.



 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 9 of 18 State: 12.02.2014
--	---	--

Tabela 1: Kategoritë e ushqimit dhe kërkesat e tyre mikrobiologjike, seksioni qumësht.

Kategoria në Regulloren 27/2012	Kriteret higjienike të procesit	Kriteret e sigurisë së ushqimit
2.2.1 Qumështi i pasterizuar dhe produktet e tjera të lëngshme të pasterizuara të qumështit	2.2.1 Enterobacteriaceae në cfu/g or ml <i>Kriteri nuk të zbatohet për produktet të cilat kanë për qëllim procesimin e mëtejshëm në industrinë e ushqimit.</i>	
2.2.2 Djathi i përfituar nga qumështi ose hिरra e cila i është nënshtruar trajtimit të nxehtësisë	2.2.2 E. coli	
2.2.3 Djathi i përfituar nga qumështi i papërpunuar	2.2.3 Coagulase-positive staphylococci	1.11 Salmonella në 25g
2.2.4 Djathi i përfituar nga qumështi i cili i është nënshtruar trajtimit me temperaturë më të ulët të nxehtësisë se ajo e pasterizimit dhe djathi i maturuar i përfituar nga qumështi apo hिरra që i është nënshtruar pasterizimit apo trajtimit me anë të temperaturës më të lartë të nxehtësisë	2.2.4 Coagulase-positive staphylococci <i>Duke përjashtuar djathërat ku përpunuesi mund të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk paraqet rrezik për enterotoksinet stafilokoke .</i>	1.11 Salmonella në 25g 1.2. Listeria monocytogenes <i>Përveç atyre kur rikontaminimi nuk është i mundshëm pas këtij trajtimi (për shembull, produktet e trajtuara në paketimin e tyre final</i> Normalisht të papranishme në 5 x 25g <i>Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund të afatit të përdorimit</i>
2.2.5 Djathi i butë i pa maturuar (djathi i freskët) , i përfituar nga qumështi apo hिरra që i është nënshtruar pasterizimit ose temperaturave më të larta se pasterizimi	2.2.5 Coagulase-positive staphylococci <i>Duke përjashtuar djathërat ku përpunuesi mund të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk paraqet rrezik nga enterotoksinet stafilokoke</i>	<i>Nëse detektohet vlera > 10⁵ cfu/g , serija e djathit duhet të testohet në enterotoksinet stafilokoke.</i>
2.2.6 Gjalpi dhe ajka e përfituar nga qumështi i papërpunuar ose qumështi i cili i është nënshtruar trajtimit me anë të temperaturës më të ulët nga ajo e pasterizimi	2.2.6 E. coli	1.11 Salmonella në 25g

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 10 of 18 State: 12.02.2014
--	---	--

Kategoria në Regulloren 27/2012	Kriteret higjienike të procesit	Kriteret e sigurisë së ushqimit
2.2.7 Qumështi pluhur dhe hirra pluhur	2.2.7 Enterobacteriaceae <i>Kriteri nuk do të zbatohet për produktet , qëllimi i të cilave është për procesim të mëtejme në industrinë e ushqimit.</i>	2.2.7 Coagulase- positive staphylococ ci <i>Nëse detektohet vlera > 10⁵ cfu/ g serija e djathit duhet të testohet në enterotoksinet stafilokoke</i> 1.12 Salmonella 25g 1.3 List. mono. 5 mostra >100cfu/g deri në fund të skadencës ose nëse synohen për foshnje 1.1.List. mono 10 mostra mosprania në 25g
2.2.8 Akullorja dhe dezertet e ngrira nga produktet e qumështit <i>Vetëm akulloret që përmbajnë përbërës të qumështit</i>	2.2.8 Enterobacteriaceae	 1.13 Salmonella në 25g <i>duke përfshirë produktet ku procesi i përpunimit apo përbërja e produktit do të eliminohet rrezikun nga salmonella</i> 1.2. Listeria monocytogenes <i>Përveç atyre kur rikontaminimi nuk është i mundur pas këtij trajtimi (për shembull, produktet e trajtuara me ngrohje në paketimin e tyre final</i> Normalisht të papranishme në 5 x 25g

4.2 Numri i mostrave

Në kontekst të mostrimit zyrtar planet e përshkruara të mostrimit në Regulloren (EC) Nr 2073/2005 duhet të përdoren, si një minimum, kur të vlerësohet pranueshmëria e grupit të ushqimit ose e procesit.

Numri i mostrave **n** del nga Aneksi I i Regullores 27/2012 për secilin lloj të ushqimit .

Në të gjitha kategoritë e ushqimit nga qumështi dhe produktet e qumështit **n = 5**

Në raste, kur duhet të dëshmohet se kriteret e L. monocytogenes janë plotësuar deri në fund të afatit të skadencës **n = 10**

Nëse ushqimi dedikohet për foshnje apo ushqim mjekësor special **n= 10**



 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 11 of 18 State: 12.02.2014
--	---	---

4.3 Sasia/pesha e mostrave

ISO 707, Tabela 1:

Për të gjitha parametrat e Regullores 27/2012 secila pjesë e mostrës duhet të jetë të paktën **100g ose 100 ml** ose më shumë.

- Ushqimi i parapaketuar 100 gr ose 100 ml: 5(10) paketime
- Ushqimi i paketuar në paketime të vogla më pak se 100g : paketat fqinje vendosen së bashku deri në 100g, 5(10) herë 100g ose më shumë
- Ushqimi i parapaketuar në paketa më të mëdha ose pjesë: mostrat mund të nxirren nga 5(10) paketa me metodën e ISO 707
 Ushqimi i papaketuar ose ushqimi i paketuar në paketa të mëdha ose ngarkesa : 5(10) x të paktën 100g ose ml mostrat duhet të merren sipas metodës **ISO 707**

5 Mostrimi

5.1 Prerekuizitet e mostrimit

Por $n=5$ në Regulloren 27/2012 nënkupton, se 5 mostrat do të japin një pasqyrë mbi serinë e testuar të ushqimit.

Prandaj disa kushte bazike duhet të dihen:

- Testet për *Listeria monocytogenes* në materialet gjysëm të forta dhe të forta kërkojnë 25g nga sipërfaqja e ushqimit.
- Parametrat e tjera kërkojnë pjesë prej sipërfaqes dhe të mbrendshmet në lidhjet e tyre të natyrshme.
- 5(10) mostrat duhet të vijnë nga një seri e prodhimit.
- 5(10) mostrat duhet të vijnë nga pjesët e ndryshme të serisë së njëjt .

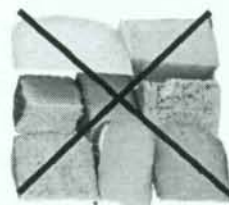
5(10) mostrat grumbullohen gjatë periudhës së prodhimit, psh në një ditë apo një rrjedhei të inspektimit.

5(10) mostrat grumbullohen nga raftet e ndryshme, pjesët e ndryshme të raftit ose paketat e ndryshme brenda një serie.

- Nuk lejohet të merret një porcion à 500g dhe të ndahet në 5 porcione à 100g



Ngjashëm, por ushqimet e ndryshme të një kateg. nuk përzihen. (psh. lloje të ndryshme djathi



 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 12 of 18 State: 12.02.2014
Doracak		

- Ushqimet që vijnë nga një paketim ose që janë të paketuara në një qese të mostrimit janë 1 mostër.

n = 1



n = 5



5.2 Teknika e mostrimit djathërat ISO 707, 16

5.2.1. Djathi, tjetër prej djathit të freskët dhe djathit që shitet në ujë të kryposur, vaj etj.: ISO 707:2008 :

5.2.1.1 Mostrimi duke e marrë të gjithë djathin ose djathin në parapaketim ISO 707 16.3.2.1.1

- Djathërat në parapaketime të vogla mes 100-250g: 5 pakime
- Ushqimi i parapaketuar në paketime të vogla më pak se 100g : paketat fqinje vendosen së bashku deri 100g, 5 herë 100g ose më shumë

5.2.1.2 mostrimi duke prerë sektore ose rriska ISO 707 16.3.2.1.2

Thika ose prerësi rotullues për djath , përdoret me gjatësi dhe forcë të mjaftueshme. Thika duhet të jetë e pastruar dhe sterilizuar (duke e zhytur dhe djegur në alkohol, lejoni të ftohet) para secilës mostër individuale.

- **Djathi i parapaketuar në paketime më të mëdha ose copa:** çdo mbështjellje e jashtme duhet të mënjanohet nga djathi, çdo mbështjellës i brendshëm psh. parafinë apo film plastik, nuk duhet të mënjanohet
- **Djathi i papaketuar:** shmangiuni prejës së sipërfaqes së pikës së së parashikuar të mostrimit të djathit

Metoda e përdorur për mostrim duhet të dokumentohet në formularin e mostrimit, duke përfshirë numrin pjesëve të djathit të prerë !!!

Burimi: ISO707:2008

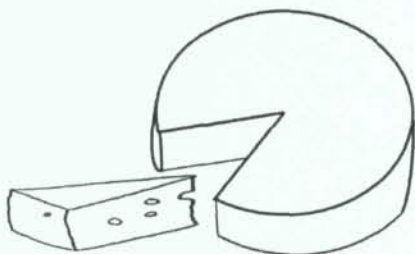


Fig. A.8 Mostrimi i djathit të rrafshët cilindrik duke prerë një sektor

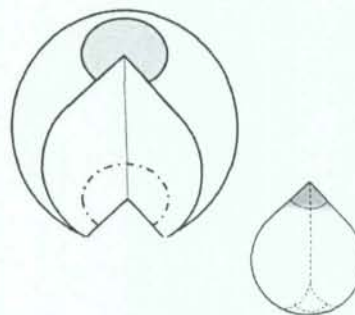


Fig. A.10 Mostrimi i djathit sferik, gjithashtu me anë të rrafshuara, duke prerë një sektor

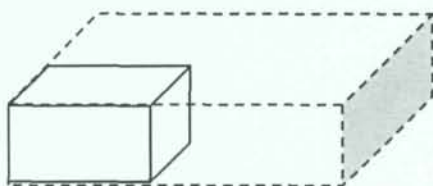


Fig. A.12 Mostrimi duke prerë një pjesë nga djathi në formë blloku me masë 1- 5kg ose më shumë

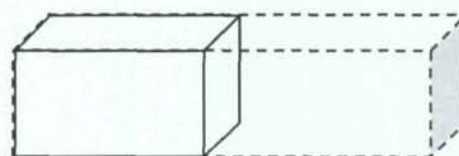


Fig. A.11 Mostrimi duke prerë një pjesë nga djathi në formë blloku me masë 3-5kg

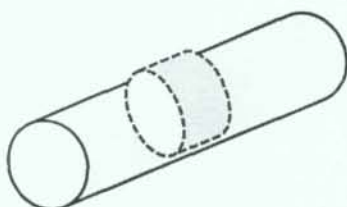


Fig. 16 Mostrimi duke prerë një pjesë

5.2.1.3 Mostrimi duke përfshirë shtresën sipërfaqësore duke përdorë trierin për djath ISO 707 16.3.2.1.3.1

Vetëm nëse preja në sektore është e pamundur, përdoret mostrimi duke e përdorur trierin e djathit.

Ana negative është se duhet më shumë se një goditje për të fituar 100gr dhe se sipërfaqja (për testin e *L.monocytogenes*) është shumë e vogël.

Trieri i djathit me gjatësi të mjaftueshme duhet të futet në djath, të rrotullohet me një kthesë të plotë dhe të tërhiqet me pjeën qendrore.

[Handwritten signature]

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 14 of 18 State: 12.02.2014
--	---	---

Trieri i djathit duhet të pastrohet dhe sterilizohet (duke e zhytur dhe djegur në alkohol, lejo të ftohet) para secilën mostër individuale.

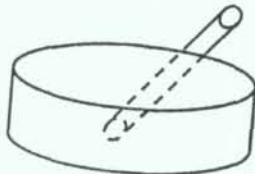


Fig. A.20 Mostrimi i një djathi të madh cilindrik rrafshuar duke përdorur trierin nga pjesa e nëltë

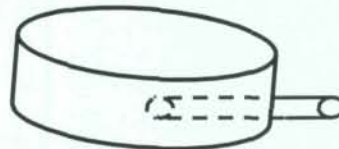


Fig. A.18 Mostrimi i djathit të madh të rrafshët duke përdorur trierin nga pjesa anësore

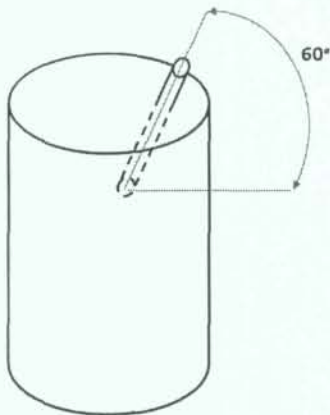


Fig. A.21 Mostrimi i djathit të gjatë cilindrik duke përdorur trierin

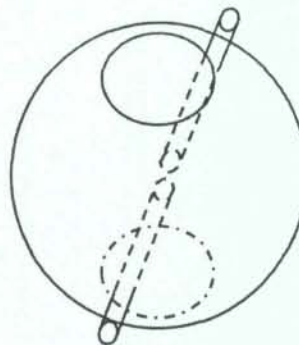


Fig. A.22 Mostrimi i djathit sferik, gjithashtu me anë të rrafshuara duke përdorur trierin

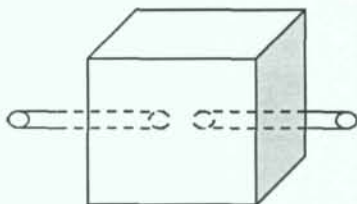


Fig. A.24 Mostrimi i djathit në formë bloku duke përdorur trierin

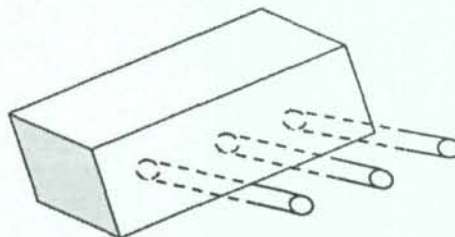


Fig. A.25 Mostrimi i djathit në formë bloku, (formë buke) duke përdorur trierin

Handwritten signature

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 15 of 18 State: 12.02.2014
Doracak		

5.2.2 Djathi i freskët ISO707, 16.3.2.2

ISO707, 16.3.2.2 kërkon që të merren kontejnerë me pakicë të paprekur dhe të pahapur.

Në rast të kontejnerëve të mëdhenj, ISO 707 nuk duhet të përdoret. Nëse mostra duhet të merret nga kontejnerët e mëdhenj, një sasi prej 100g me ndihmën e lopatëzës sterile ose lugës sterile dhe transferohet në kontejner (enë) laboratorik me madhësi të mjaftueshme. Masa e djathit lihet në lidhjen e saj origjinale, nuk shpërndahet në kontejnerin laboratorik.

5.2.3 Mostrimi i djathit i cili shitet në ujë të kryposur, vaj etj. ISO 707 16.3.2.3

Ky lloj i djathit duhet të mostrohet ose si kontejner i pahapur me pakicë ose duke marrë copa të djathit të madhësisë minimale pa vaj apo ujë të kryposur dhe të transferohet në kontejner (enë) laboratorik.

5.2.4 Të gjithë djathërat e tjerë

Për djathërat e tjerë, kur paraqitet nevoja për mostrim për testim laboratorik, nuk ka asnjë përshkrim në ISO 707. Mostrimi duhet të bëhet në kushte sterile sa më shumë që të jetë e mundur dhe metoda duhet të dokumentohet.

5.3 Teknika e mostrimit qumështi i procesuar, dhalla, hirra, produktet e tjera të lëngshme nga qumështi ISO 707, 9

Mostrimi i qumështit të freskët nga tanket, kovat, enët apo kontejnerët nuk i nënshtrohet kësaj PSO, sepse Regullorja 27/2012 nuk e regullon qumështin e freskët.

5.3.1 Kontejnerët për shitje me pakicë ISO 707 9.3.2.8

Normalisht kontejnerët për shitje me pakicë merren të pahapura

5.3.2 Mostrimi nga sistemet e mbyllura ISO 707 9.3.2.7

Për marrjen e mostrave nga sistemet e mbyllura, psh. qumështin e pasterizuar, teknikat aseptike, instruksionet e punës së pajisjeve të instaluara të mostrimit duhet të shikohen. 5 mostra duhet të merren në intervalet kohore gjatë rrjedhës së inspektimit.

5.3.3 Mostrimi nga enët e vogla, kovat apo kanaqet ISO 707 9.3.2.1

Para se të merret mostra, përmbajtja duhet të përzihet tërësisht me tundës ose garuzhdë pa bërë shkumë !!

Mostra merret me garuzhdë dhe transferohet në kontejnerin (enë) laboratorik pa e prekur sipërfaqen.

Nga ena, kova, kontejneri mund të merret vetëm 1 mostër.

5.3.4 Materiali viskoz, sikur krema, qumështi i kondenzuar dhe koncentratet e qumështit ISO707 9.3.3.2 and 10,

Teknikat janë të njëjta sikurse për produktet në gjendje të lëgët të qumështit, shih sipër. Intenziteti i përzjerjes varet nga shkalla e koncentrimit.

	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 16 of 18 State: 12.02.2014
---	---	---

5.4 Teknika e mostrimit gjalpi ISO 707, 14

5.4.1 kontejnerët për shitje me pakicë për mostrim që përmbajnë 1 kg ose më pak ISO 707 14.3.2.1

Kontejnerët që shiten me pakicë të pahapur grumbullohen.

Nëse sasia e ushqimit është ekonomikisht e paarsyeshme, një pjesë mund të prehet ngjashëm me metodën e mostrimit të djathit. Nuk është në ISO 707, duhet të dokumentohet ndaras.

5.4.2 Produktet në ngarkesa apo paketa me përmbajtje më shumë se 1kg ISO 707 14.3.2.2

Tirri për gjalp me madhësi të duhur duhet të kalohet nga skaji diagonalisht nëpër produkt duke siguruar se trieri nuk depërton sipërfaqen e poshtme. Trieri duhet të rrotullohet nëpër një gjysëm rrotullim dhe të tërhiqet me pjesën qendrore. Pjesa e sipërme 25mm e pjesës qendrore duhet të hudhet për të shmangur marrjen e pjesës joreprezentative të gjalpit për shkak të humbjes së lagështisë në sipërfaqe. Pjesa tjetër e pjesës qendrore duhet të largohet nga trieri duke përdorur lopatëz sterile dhe të transferohet në kontejnerin (enën) laboratorik.

Trieri i gjalpit duhet të ketë temperaturën e njejtë si gjalpi.

5.4.3 Gjalpi i ngrirë ISO 707 14.3.2.4

Nëse një bllok i gjalpit që do të mostrohet është i ngrirë, temperatura e gjalpit duhet të ngritet në 0° - 5°C dhe mostrat merren me trier të gjalpit, shih 5.4.2.

Blloku duhet të mbetet i mbuluar gjatë kondicionimit, temperatura e ambientit duhet të jetë 5° - 10°C. (A -18°C blloku i ngrirë prej 25 kg ka nevojë për 24-48 hours).

Heqja e një pjese të bllokut të gjalpit nga këndi nuk është i përshtatshëm, për shkak të humbjes së lagështisë në sipërfaqe!

5.5 Teknika e mostrimit qumështi pluhur dhe hirra pluhur ISO 707 13

5.5.1 Mostrimi nga kontejnerët për shitje me pakicë ISO 07 13.3.2

Kontejnerët për shitje me pakicë merren të pa hapura.

5.5.2 Mostrimi nga ngarkesat apo kontejnerët e mëdhenj ISO 707, 13 13.3.1 dhe 2

Mbrojeni produktin duke vënë doreza. Shmangeni shkaktimin e turbulencave të ajrit dhe lagështisë!

Pas mostrimit Kontejnerët duhet të mbyllen menjëherë dhe me shumë kujdes

5.5.2.1 ngarkesat në kontejnerë:

Shtresa e sipërfaqes së produktit (2-3 cm) duhet të mënjanohet me kujdes me lopatëz apo lugë sterile. Mostra duhet të merret me turjelë sterile, nëse është e mundur, nga afër qendrës së kontejnerit. Turjela duhet të kalojë nëpër produkt. Kur ajo të arrijë pikën e dëshiruar ajo kthehet nëpër 180° dhe tërhiqet. Përmbajtja e turjelës menjëherë kalohet në kontejnerin për mostra. Kontejneri i ushqimit mbyllet me kujdes menjëherë pas mostrimit.

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 17 of 18 State: 12.02.2014
--	---	---

5.5.2.2 Pluhuri i paketuar në qese:

Ose qeset hapen me kujdes ose mostrimi bëhet nga anash duke kaluar turjelën nëpër mbështjellës. Nëse është nevoja, pika e zgjedhur e mostrimit pastrohet nga pluhuri i ndotur. Ajo mund të prehet – prerje tërthore prej ca. 2 cm- me kujdes me një thikë të mprehtë. Mostra duhet të merret me turjelë të sterilizuar, nëse është e mundur, nga afër qendrës së kontejnerit. Turjela duhet të kalojë nëpër produkt. Kur ajo arrin pikën e dëshiruar kthehet në 180° dhe tërhiqet. Përmbajtja e turjelës menjëherë kalohet në kontejnerin për mostra. Pastaj mostra merret me turjelë siq është përshkruar mësipër.

Pika e mostrimit mbyllet me kujdes me pllombë ngjitëse.

5.6 Akullorja dhe desertet e ngrira nga qumështi ISO 707, 12

5.6.1 Kontejnerët për shitje me pakicë ISO 707 12.3.2.1 :

Kontejnerët për shitje me pakicë merren të pa hapura. Në pjesë të vogla, psh lëpizet prej akulli etj., më shumë se një copë mund të jenë të nevojshme për një mostër.

5.6.2 Akulli i butë ISO 707, 12.3.2.2

Mostrat mund të jenë drejtpërdrejtë nga dyqani me pakicë, apo shitësit me pakicë të akulloreve.

5.6.3 Akulli i gjysëm procesuar ISO 707, 12.3.2.3

Teknika e mostrimit është e ngjashme me atë nga qumështi pluhur, shih 5.5. në këtë PSO

6 Paketimi dhe transporti i mostrave

Secila mostër paketohet në qese individuale të (ndarë) të mostrimit.
Mostrat në një qese të mostrimit janë një mostër n=1 !!!

Qeset etiketohen me një numër të qeses së pllombuar dhe numrin përkatës 1, 2, etj. Të gjitha mostrat e një sesioni të mostrimit, normalisht 5 mostra destruktive dhe 5 mostra abrazive, mbahen së bashku dhe vendosen në një qese të pllombuar. Mostrat ftohen në 1-4°C. Mostrat duhet të transportohen në 1-4°C brenda 24 orësh në laborator.

Formulari i duhur plotësohet drejtë dhe shtohet.

Formulari duhet të përmbajë rendin e saktë, cilat paramet laborator do të testojë, të specifikuar për secilën kategori mostash. Stafi në laborator nuk mund të shoh vetë kategorinë e saktë të ushqimit!

 Doracak	PSO Kërkesat mbi Mostrimin e Qumështit dhe Produkteve të Qumështit për Kontrollë të Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore	Doc.-No.: 07-101-001 Version: 1.0 Page: Page 18 of 18 State: 12.02.2014
--	--	---

7 Interpretimi i rezultatit

Nga secila prej 5 mostrav laboratorit do të ju japë 5 rezultate si vlera të sasisë bakteriale dhe/ose Salmonella dhe List. monocytogenes. (llojet e tjera të Listeria nuk janë në interes).

Kalkulimi dhe interpretimi i rezultateve bëhet sipas Regullores Nr 27/2012, Aneksi I, Kapitulli 2, 2.12.1 deri 2.2.8 dhe Kapitulli 1: 1.2., 1.3, 1.11 – 1.13. me ndihmën e Tabelës 1).

Inspektorët duhet të gjykojnë çdo parametër, vlerësimi duhet të bëhet me ndihmën e rregullores 27/2012 (teksti origjinal).

Rezultatet janë të pakënaqshme, nëse një apo më shumë parametra janë të pakënaqshëm.

Protokoli mund të bëhet me Tabelën 2 në aneks.

8 Pagesa

Pagesa për mostrim është e rregulluar me Rregulloren Nr 17/2012 "PËR CAKTIMIN E LARTËSISË SË PAGESËS SË SHERBIMEVE DHE KONTROLLEVE ZYRTARE TË AGJENCISË SË USHQIMIT DHE VETERINARISË"

9 Anekset

9.1 Tabela për Vlerësim e kriterëve mikrobiologjike - qumështi



Vlerësimi i kriterëve mikrobiologjike (kategoria : Qumeshti)

Mostra (emri i tregtar, numri i mostrës, data e mostrimit)	Kategoria	Kriteret higjienike të procesit		Kriteret e sigurisë së ushqimit	
	1 Qumështi i pasterizuar dhe produktet e tjera të lëngshme të pasterizuara të qumështit	2.2.1 Enterobacteriaceae në cfu/g or ml <i>Kriteri nuk të zbatohet për produktet të cilat kanë për qëllim procesimin e mëtejshëm në industrinë e ushqimit</i>			1.2.List. mono. Normalisht të papranishme në 25g <i>Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstroj, në nivel të kenaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund të afatit të përdorimit</i>
REZULTATET					
	2 Djathi i përfituar nga qumështi ose hirra e cila i është nënshtruar trajtimit të nxehtësisë	2.2.2 E. coli cfu/g			1.2.List. mono. Normalisht të papranishme në 25g <i>Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstroj, në nivel të kenaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund të afatit të përdorimit</i>
REZULTATET					
	Djathi i përfituar nga qumështi i papërpunuar	2.2.3 Coagulase- positive staphylococci		1.11 Salmonell a në 25g	1.2.List. mono. Normalisht të papranishme në 25g <i>Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstroj, në nivel të kenaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund të afatit të përdorimit</i>
REZULTATET					

Handwritten signature

Mostra (emri i tregtar, numri i mostrës, data e mostrimit)	Kategoria	Kriteret higjienike të procesit		Kriteret e sigurisë së ushqimit	
	Djathi i përfituar nga qumështi i cili i është nënshtruar trajtimit me temperaturë më të ulët të nxehtësisë se ajo e pasterizimit dhe djathi i maturuar i përfituar nga qumështi apo hirra që i është nënshtruar pasterizimit apo trajtimit me anë të temperaturës më të lartë të nxehtësisë	2.2.4 Coagulase-positive staphylococci Duke përjashtuar djathërat ku përpunuesi mund të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk paraqet rrezik për eneterotoksinet stafilokoke	Nëse vlerat $> 10^5$ cfu/g detektohen, grupi i djathit duhet të testohet për eneterotoksinet stafilokoke.	1.11 Salmonella në 25g	1.2.List. mono. Normalisht të papranishme në 25g Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstroj, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund të afatit të përdorimit
REZULTATET					
	5 Djathi i butë i pa maturuar (djathi i freskët), i përfituar nga qumështi apo hirra që i është nënshtruar pasterizimit ose temperaturave më të larta se pasterizimi	2.2.5 Coagulase-positive staphylococci Duke përjashtuar djathërat ku përpunuesi mund të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm për autoritetet kompetente, se produkti nuk paraqet rrezik për eneterotoksinet stafilokoke	Nëse vlerat $> 10^5$ cfu/g detektohen, grupi i djathit duhet të testohet për eneterotoksinet stafilokoke		1.2.List. mono. Normalisht të papranishme në 25g Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstroj, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund të afatit të përdorimit
REZULTATET					

Amel

Mostra (emri i tregtar, numri i mostrës, data e mostrimit)	Kategoria	Kriteret higjienike të procesit		Kriteret e sigurisë së ushqimit	
	Gjalpi dhe ajka e përfituar nga qumështi i papërpunuar ose qumështi i cili i është nënshtruar trajtimit me anë të temperaturës më të ulët nga ajo e pasterizimi	2.2.6 <i>E. coli</i>		1.11 Salmonella në 25g	1.2.List. mono. Normalisht të papranishme në 25g <i>Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstroj, në nivel të kenaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund të afatit të përdorimit</i>
REZULTATET					
	Qumështi pluhur dhe hirra pluhur	2.2.7 Enterobacteriaceae <i>Kriteri nuk do të zbatohet për produktet e synuara për procesim të mëtejshëm në industrinë e ushqimit.</i>	2.2.7 Coagulase-pos staphylococci <i>Nëse detektohet vlera > 10⁵ cfu/g serija e djathit duhet të testohet në enterotoksinet stafilokoke</i>	1.12 Salmonella 25g	1.3 List. mono. 5 mostra >100cfu/g deri në fund të jetëgjatësisë ose nëse synohen për foshnje 1.1.List. mono <u>10</u> mostra mosprania në 25g
REZULTATET					

Handwritten signature

	Akullorja dhe dezertet e ngrira nga produktet e qumështit <i>Vetëm akulloret që përmbajnë përbërës të qumështit</i>	2.2.8 Enterobacteriaceae		1.13 Salmonella <i>në 25g</i> <i>duke përjashtuar produktet ku procesi i përpunimit apo përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun nga salmonella</i>	1.2.List. mono. <i>Normalisht të papranishme në 25g</i> <i>Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstroj, në nivel të kenaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g gjatë jetëgjatësisë</i>
REZULTATET					

Handwritten signature or mark in blue ink.

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarise Manuali	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe:1 of 9 State:12.02.2014
--	--	--

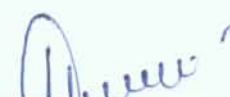
Titulli:	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “
Fushëveprimi:	Administrata Veterinere në RKS
Fjalët kyçe:	Regullorja 27/2012, mostrimi, preparatet e mishit, mishi i bluar, MNM, kriteret mikrobiologjike
Legjislacioni dhe dokumentet relevante	LIGJI Nr. 03/L-016 mbi Ushqimin (Regullorja (EC) Nr 178/2002 që parashtrohet parimet dhe kërkesat e përgjithshme të ligjit të ushqimit, themelimin e Autoritetit Evropian të Sigurisë së Ushqimit dhe që parashtrohet procedurat mbi çështjet e sigurisë së ushqimit) Regullorja Nr. 10/2011 mbi kontrollat zyrtare të kryera për të siguruar verifikimin e përputhjes me ligjin e ushqimit të kafshëve dhe të ushqimit, rregullat e shëndetit të kafshëve dhe mirëqenies së kafshëve (Regullorja (EC) Nr 882/2004 mbi kontrollat zyrtare të kryera për të siguruar verifikimin e përputhjes me ligjin e e ushqimit të kafshëve dhe ushqimit, rregullat e shëndetit të kafshëve dhe mirëqenies së kafshëve) Regullorja 12/2011 që parashtrohet rregullat specifike të higjienës për ushqimin me origjinë shtazore (Regullorja (EC) Nr 853/2004 që parashtrohet rregullat specifike të higjienës për ushqimin me origjinë shtazore) Regullorja 13/2011 që parashtrohet rregullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare mbi produktet me origjinë shtazore të synuara për konsum të njerëzve (Regullorja (EC) Nr 854/2004 që parashtrohet rregullat specifike për organizimin e kontrollave zyrtare të produkteve me origjinë shtazore të synuara për konsum nga njerëzit) Regullorja Nr. 27/2012 mbi kriteret mikrobiologjike për artikujt ushqimor (Regullorja (EC) Nr 2073/2005 mbi kriteret mikrobiologjike për artikujt ushqimor)
Referenca e tërthortë:	PSO Kërkesat e përgjithshme mbi mostrimin për analiza



 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Manuali	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparatave të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 2 prej 18 State:12.02.2014
--	---	---

Hartuar nga:	Dr. Gabriele Schleuter, LAVES, Germany	Data: 12.04.2013
Bashk nënshkruar nga:	Flamur Kadriu – Drejtor i Shëndetit Publik	Data: 26.02.2014
Aprovuar nga:	Kujtim Uka – Menaxher i Cilësisë	Data: 27.02.2014
Përfundimisht e nënshkruar nga:	Valdet Gjinovci – Kryeshef Ekzekutiv	Data:
Në fuqi që nga:		Data:

Arsyet për përditësimin e fundit:		Data:
Për herë të fundit përditësuar nga:		Data:
Përditësimi i bashkë nënshkruar nga:		Data:
Aprovuar nga:		Data:
Përditësimi përfundimisht i nënshkruar nga:		Data:



 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Manuali	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 3 prej 18 State:12.02.2014
--	--	--

Përmbajtja

1	Objekti.....	4
2	Definicionet	4
3	Pajisjet për mostrim.....	5
3.1	Rrobat mbrojtëse	5
3.2	Instrumentet dhe mjetet për mostrim.....	5
4	Numri dhe përzgjedhja	5
4.1	Përzgjedhja e mostrave	6
4.2	Numri i mostrave.....	9
4.3	Pesha e mostrave	9
5	Mostrimi	9
5.1	Prerikvizitet e mostrimit.....	9
5.2	Teknika e mostrimit.....	10
6	Paketimi dhe transportimi i mostrave	11
7	Interpretatimi i rezultateve	11
8	Pagesa.....	11
9	Anekset.....	12
9.1	Tabela e kategorive të ushqimit (mishi) dhe kërkesat e tyre mikrobiologjike	13
9.2	Formulari i mostrimit	18

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Manuali	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore "	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 4 prej 18 State:12.02.2014
--	--	--

1 Objekti

Kjo procedurë operuese përshkruan mostrimin për teste laboratorike për kontrollë të parametrave mikrobiologjike për mish të bluar, preparatet e mishit, mishit të ndarë mekanikisht dhe produktet e mishit nga mishi i kuq dhe mishi i shpezëve sipas Regullores Nr. 27/2012 .

Procedurat janë të njëjta për vet kontrollin e operatorëve të biznesit dhe për kontrollat zyrtare.

2 Definicionet

'Shpezët' nënkupton zogjët e fermave, duke përfshirë zogjët që nuk konsiderohen si shtëpiake por të cilat kultivohen si kafshë shtëpiake, në përjashtim të zogjëve jo fluturues (struci , emu etj) .

'Mishi i kuq' nënkupton mishin nga të gjitha llojet e tjera përveq mishit të shpezëve, psh gjedhët, derrat, delet, dhinë, etj.

'Mishi i grirë ' nënkupton mishin me asht i cili është bluar në copëza të imta dhe përmban më pak se 1 % të kripës.

'Mishi i ndarë mekanikisht' ose **'MNM'** nënkupton produktin e fituar me anë të largimit të mishit nga eshtrat që mbajnë mish pas heqjes së eshtrave ose nga karkasët e shpezëve, duke përdorë mjetet mekanike e që rezultojnë në humbje apo modifikim të strukturës së fibrës muskulor.

'Përgatitje Mishi ' nënkupton mishin e freskët, duke përfshirë mishin i cili është redukuar në copëza, të cilin e kanë pasur artikujt ushqimor, aromatizuesit ose aditivët që i shtohen atyre ose i cili i është nënshtruar proceseve që nuk janë të mjaftueshme për të modifikuar strukturën e mbrendshme të fibrës muskulor dhe prandaj të eliminojnë karakteristikat e mishit të freskët.

'Produkte e mishi' nënkupton produktet e procesuara që rezultojnë nga procesimi i mishit ose nga procesimi i mëtejshëm i produkteve të tilla të procesuara, ashtu që sipërfaqja e prerë tregon se produkti nuk i ka më karakteristikat e mishit të freskët.

Dallimi mes përgatitjeve të mishit dhe produkteve të mishit është, nëse karakteri i mishit të freskët, struktura e mbrendshme e fibrës muskulor, është ende i dukshëm apo jo.

'Ushqimi i gatshëm për konsum' nënkupton ushqimin e destinuar nga prodhuesi apo përpunuesi për konsum direkt human pa patur nevojë për gatim apo përpunim tjetër , efektiv për eliminimin apo reduktimin në nivel të pranueshëm të mikroorganizmave të caktuar .

'Ushqimet i gatshëm për konsum që nuk mbështesin rritjen e L. monocytogenes, ' nënkupton produktet me $pH \leq 4,4$ ose me $a_w \leq 0,92$, (aw- është uji aktiv në produkt) produkti me $pH \leq 5,0$ dhe $a_w \leq 0,94$, produktet me afat të skadencës me më pak se pesë ditë do të konsiderohen automatikisht se i takojnë kësaj kategorie.

Kategoritë e tjera të produkteve mund të gjithashtu t'i takojnë kësaj kategorie, të cilat u janë nënshtruar justifikimit shkencor.

"Ushqimet e gatshëm për konsum që mbështesin rritjen e L. monocytogenes : janë ushqimet gatshme për konsum me $pH > 4,4$ (4,5 ose më shumë) ose me $a_w > 0,92$, (9,3 ose më shumë) (aw është uji aktiv në produkt) produktet me $pH > 5,0$ dhe $a_w > 0,94$, (pH 5,1 ose më shumë dhe $a_w > 0,95$ ose më shumë)

produktet me afat të skadencës me më pak se pesë ditë do të konsiderohen automatikisht se i takojnë kësaj kategorie.

Kategoritë e tjera të produkteve mund të gjithashtu t'i takojnë kësaj kategorie, të cilat u janë nënshtruar justifikimit shkencor .

 Manuali	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 5 prej 18 State:12.02.2014
--	---	---

3 Pajisjet për mostrim

3.1 Rrobat mbrojtëse

- Mantel dhe pantollona të pastra të bardha ose kombinezon i bardhë për një përdorim
- Çizme ose këpucë gome të bardha
- Rrjetë për flokë
- Helmetë të bardhë nëse është nevoja
- Dorëza për një përdorim (pa pluhur)

3.2 Instrumentet dhe mjetet për mostrim

- thika
- pinceta
- gërshërë
- Flakadan i dorës (portable Bunsen burner)
- të paktën 70% ethanol (500 – 1000ml) në shishe të përshtatshme (masa sigurie !!)
- shkrepse
- Kontejnerë (epruvetë) me kapakë rrotullues për një përdorim dhe steril prej 200 dhe 500 ml- ose
- Qese sterile të plastikës për një përdorim
- marker permanent
- formular i mostrimit
- qese që mbyllen për mostra zyrtare
- kuti e izoluar për transport (cool box) dhe blloka ftohës

4 Numri dhe përzgjedhja e mostrave

Mostrimi zyrtar dhe testimi është vetëm pjesë e procesit të verifikimit. Përputhshmëria mund të verifikohet në disa mënyra duke përfshirë auditimet, inspektimet, monitorimet, vëzhgimet, mostrimet dhe testimet.

Pjesa më e madhe e mostrimit dhe testimit për të demonstruar përputhjen me Rregulloren 27/2012 ((EC) Nr 2073/2005) do të bëhet nga operatorët e biznesit të ushqimit brenda sistemeve të tyre të menaxhimit të sigurisë.

Mostrimi zyrtar mund të bëhet për një sërë arsyesh, psh, vëzhgimi dhe kontrolli i përputhjes me legjislacionin. Në mënyrë që të përfitohet nga mostrimi dhe testimi i artikujve ushqimor , mostrimi duhet të jetë mirë i planifikuar duke marrë parasysh gjithashtu qëllimin e mostrimit .

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Manuali	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore "	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 6 prej 18 State:12.02.2014
--	---	---

4.1 Përzgjedhja e mostrave

Hapi më i rëndësishëm është, të shihet, cilat ushqime prodhohen në ndërmarrje dhe cilës kategori të Aneksit 1, Kapitullit 1 "Kriteret e sigurisë së ushqimit" dhe Kapitullit 2 "Kriteret higjienike të procesit" i takon secili ushqim.

Për secilin ushqim në ndërmarrje ju duhet të dini

- Përbërësit (ingredientët)
- procedurën e përpunimit
- mënyrën e konsumimit
- njohjen për vlerat pH-dhe vlerat aw- për artikujt ushqimor (rezultatet shkencore)

Me këtë njohuri, secili ushqim i prodhuar sortohet në kategori të ushqimit në Regulloren 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore" (Regullorja (EC) Nr 2073/2005).

Fillo me kriteret higjienike të procesit, pastaj Salmonella dhe Listeria monocytogenes si të fundit. Shih tabelën 1 mëposhtë.

Mbushjet e furrave (pjekurinave) me mish të bluar duhet të trajtohen sikur të jenë për konsum të freskët, sepse ato nuk janë gjithmonë plotësisht të ngrohura në produkte të furrës.

Kategoria e ushqimit që testohet në mostrat zyrtare brenda një ndërmarrje duhet të jetë një vendim i bazuar në rrezik. Duhet të merret parasysh

- rëndësia e ushqimit si burim i hazardit mikrobiologjik
 - rreziku për shkak të sasisë së ushqimit të shitur
 - rreziku nga kontaminimi i mundshëm mikrobiologjik
 - rreziku për shkak të mënyrës së konsumimit (psh. i freskët ose i zier)
 - rreziku nga infeksionet humane për shkak të konsumatorëve tejet të ndieshëm (të sëmurë, shtatzanë ose njerëz të moshuar, fëmijë të vegjël)
- cilësia dhe rezultatet e testeve laboratorike të operatorit të biznesit të ushqimit dhe vet kontrollat (psh përzgjedhja e lëndës së parë , freskëta, kontrollat e temperaturës, etj)
- praktika e përpunimit .

Secili ushqim i ndërmarrjes duhet të përmbush kërkesat e Regullores 27/2012 por, ushqimi me rrezikun më të lartë duhet të kontrollohet më urgjentisht.

Tabela 1: Kategoritë e ushqimit dhe kërkesat e tyre mikrobiologjike, seksioni mish.



Kategoria në Regulloren 27/2012	Kriteret higjienike të procesit		Kriteret e sigurisë së ushqimit	
Mishi i grirë i dedikuar për konsum si i papërgatitur .	2.1.6. Numri Total cfu/g <i>Ky kriter nuk do të zbatohet për mishin e grirë të prodhuar në nivel me pakicë kur jetëgjatësia e produktit është më pak se 24 orë.</i>	2.1.6.E.coli. cfu/g	1.4. Salmonella in 25g	1.2.List. mono. normalisht Mosprania në 25g <i>Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstroj, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin e 100 cfu/g deri në fund të afatit të skadencës</i>
Mishi i grirë , i gatuar , i dedikuar për konsum, mishi i kuq	2.1.6. Numri total cfu/g <i>Ky kriter nuk do të zbatohet për mishin e grirë të prodhuar në nivel me pakicë kur jetëgjatësia e produktit është më pak se 24 orë.</i>	2.1.6.E.coli. cfu/g	1.6. Salmonella në 10g	

Kategoria në Regulloren 27/2012	Kriteret higjienike në proces		Kriteret e sigurisë së ushqimit	
Mishi i grirë i shpezëve (gjithnjë i dedikuar për konsum si të gatuar)	2.1.6. Numri total cfu/g Ky kriter nuk do të zbatohet për mishin e grirë të prodhuar në nivel me pakicë kur jetëgjatësia e produktit është më pak se 24 orë.	2.1.6.E.coli. cfu/g	1.5. Salmonella in 25g	
MNM i prodhuar me teknika të referuara në paragrafin 3 të Kapitullit III të Seksionit V të Aneksit III të Regullores Nr 12/2011	2.1.7.Numri total cfu/g	2.1.7.E.coli. cfu/g	1.7. Salmonella in 10g	
Përgatitjet e mishit të dedikuara për konsum si të frekëta		2.1.8. E.coli. cfu/g	1.4. Salmonella në 25g	1.2.List. mono. normalisht Mosprania në 25g Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm të autoritetit kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund të afatit të skadencës
Përgatitjet e mishit nga <u>mishi i kuq</u> të dedikuara për konsum si të gatuar		2.1.8. E.coli. cfu/g	1.6. Salmonella in 10g	
Përgatitjet e mishit nga <u>mishi i shpezëve</u> të dedikuara për konsum si të gatuar		2.1.8. E.coli. cfu/g	1.5. Salmonella in 25g	
Produktet e mishit të dedikuara për konsum si të freskëta (= të gatshme për konsum , psh, salsiqe) duke përfshirë produktet ku procesi i përpunimit ose përbërja e produktit do të eliminojë rrezikun nga salmonella			1.8. Salmonella në 25g	1.2.List. mono. normalisht Mosprania në 25g Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm të autoritetit kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej

 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Manuali	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 9 prej 18 State:12.02.2014
--	---	---

				100 cfu/g deri në fund të afatit të skadencës
Produktet e mishit të përgatitura nga mishi i shpezëve të dedikuar për konsum si të gatuar			1.9. Salmonella në 25g	

4.2 Numri i mostrave

Në kontekst të mostrimit zyrtar planet e mostrimit të përshkruara në Regulloren (EC) Nr 2073/2005 duhet të përdoren, si një minimum, kur të vlerësohet pranueshmëria e serisë së prodhuar apo procesi.

Numri i mostrave n del nga Aneksi I i Regullores 27/2012 për secilin ushqim individual

Në të gjitha kategoritë e ushqimit nga mishi, mishi i shpezëve dhe produktet e tyre **n = 5**

4.3 Mostrat e peshës

Për të gjitha parametrat e Regullores 27/2013 secila mostër duhet të jetë së paku **100g**, përgatitjet e mishit **200g**

5 x 100g, përgatitjet e mishit 5 x 200g

5 Mostrimi

5.1 Prerekuizitet e mostrimit

Nuk ekziston ndonjë procedurë , regjlore teknike apo normë të ISOs për mostrimin e mishit dhe produkteve prej tij. Por n=5 në Regulloren 27/2013 nënkupton se 5 mostrat do të japin një pasqyrë mbi grupin e ushqimit të testuar.

Prandaj disa kushte bazike duhet të dihen:

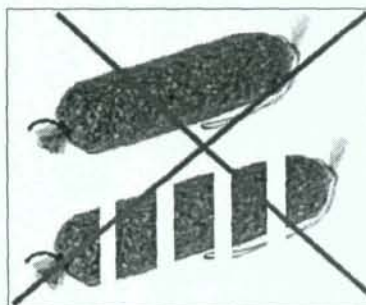
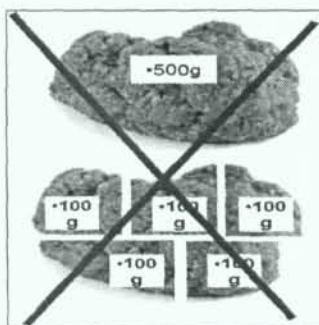
- Testet për *Listeria monocytogenes* në produktet e mishit kanë nevojë për 25g nga sipërfaqja e ushqimit.
- Parametrat e tjerë kanë nevojë për pjesët nga sipërfaqja dhe të brendshmet në lidhjen e saj të natyrshme.
- 5 mostrat duhet të vijnë nga një seri e prodhimit.
- 5 mostrat duhet të vijnë nga pjesët e ndryshme të serisë së njëjtë.

5 mostrat duhen të merren gjatë një periudhe të prodhimit, psh një ditë apo një rrjedhë e inspektimit.

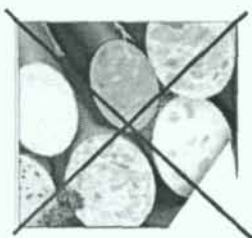
5 mostrat duhen të merren nga raftet e ndryshme, pjesët e ndryshme të raftit apo paketimeve të ndryshme brenda një serie .



- Nuk lejohet të merret një pjesë à 500g dhe të ndahet në 5 pjesë à 100g.



- Ushqimet e ngjashme, por të ndryshme të një kategorie nuk përzihen, (psh. llojet e ndryshme të salsiqeve)



- Ushqimet që vijnë nga një paketim ose të cilat janë të paketuara në një qese të mostrimit konsiderohet 1 mostër.

n = 1



n = 5



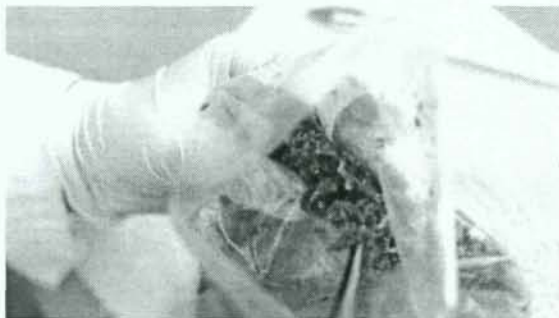
5.2 Teknika e mostrimit

Nuk ekziston ndonjë procedurë , regjlore teknike apo normë të ISO-s për mostrimin e mishit dhe produkteve të tij

- Materiali, i cili nuk guxon të prehet, si mishi i grirë, MNM, preparatet e mishit, produktet e vogla të mishit, vetëm kapen me një qese plastike të kthyer mbrapsht në dorë. Mbylle qesen.



	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore "	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 11 prej 18 State:12.02.2014
---	---	---



- Materiali, i cili duhet të prehet, sikur salsiqet, prehet me një thikë sterile. Laje dhe sterilizo ate duke e zhytur në alkohol dhe duke e djegur alkoholin për secilën mostër individuale për të shmangur kontaminimin e tërthortë të 5 mostrave me patogenë (Salmonella, Listeria). Kape mostrën pas prerjes me një qese të kthyer mbrapsht në dorë. Mbylle qesen.

6 Paketimi dhe transporti i mostrave

Çdo mostër paketohet në një qese mostrimi individuale (të ndarë).
Mostrat në një qese të mostrimit janë një mostër n=1 !!!

Qeset janë të etiketuara me numrin e qeses së mbyllur /pllombuar/vulosur dhe numrin përkatës 1, 2, etj. Të gjitha mostrat e një sesioni të mostrimit, normalisht 5 mostra destruktive dhe 5 mostra abrazive, mbahen së bashku dhe vendosen në një qese të mbyllur/pllombuar/vulosur. Mostrat ftohen në 1-4°C. Mostrat duhet të transportohen në laborator në temperaturë 1-4°C brenda 24 orëve.

Formulari i duhur plotësohet drejtë dhe shtohet.

Formulari duhet të përmbajë rendin ekzakt, cilat parametra do të testojë laborator, të specifikuar për secilën kategori të mostrimit. Stafi në laborator nuk mund të shoh vetë kategorinë e saktë të ushqimit!

7 Interpretimi i rezultatit

Nga secila prej 5 mostrave laborator do të ju japë 5 rezultate si vlera të sasisë bakteriale dhe/ose Salmonellas dhe në disa raste List. monocytogenes. (Llojet e tjera Listeria nuk janë në interes). Kalkulimi dhe interpretimi i rezultateve bëhet sipas Regullores Nr 27/2012, Aneksi I, Kapitulli 2, 2.1.6 deri 2.1.8 dhe Kapitulli 1 1.2.-1.9. me ndihmën e Tabelës 1). Inspektorët duhet të gjykojnë secilin parametër. Vlerësimi duhet të bëhet me ndihmën e Regullores 27/2012 (tekstin origjinal). Rezultatet janë të pakënaqshme, nëse një apo më shumë parametra janë të pakënaqshëm.

Protokoli mund të bëhet me Tabelën në aneks.

8. Pagesa

Pagesa për mostrim është e rregulluar me Rregulloren Nr 17/2012 "PËR CAKTIMIN E LARTËSISË SË PAGESËS SË SHERBIMEVE DHE KONTROLLEVE ZYRTARE TË AGJENCISË SË



 Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë Manuali	PSO Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar, Preparatave të Mishit, MNM, Produkteve të Mishit për Kontrollin e Parametrave të Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore "	Dok.-Nr.: 07-101-02 Verzioni: 1.0.0 Faqe: 12 prej 18 State:12.02.2014
--	--	---

USHQIMIT DHE VETERINARISË"

9. Aneks

- 9.1. Tabela e kategorive te ushqimit (mishi) dhe kerkesat e tyre mikrobiologjike
- 9.2. Kerkesë për ekzaminim mikrobiologjik sipas AI MA – NR.27/2012 Për strisho , mostra karkasesh,. Mish dhe produkte të mishit .



Aneks 9.1 : Tabela e kategorive te ushqimit (mishi) dhe kerkesat e tyre mikrobiologjike

Mostra (emri i tregtar, numri i mostrës, data e mostrimit)	Kategoria	Kriteret higjienike të procesit		Kriteret e sigurisë së ushqimit	
	Mishi i grirë i dedikuar për konsum si i papërgatitur	2.1.6. Numri total cfu/g <i>Ky kriter nuk do të zbatohet për mishin e grirë të prodhuar në nivel të shitjes me pakicë kur afati i skadencës së produktit është më pak se 24 orë.</i>	2.1.6.E.coli. cfu/g	1.4. Salmonella në 25g	1.2. List. mono. normalisht Mosprania në 25g Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm për autoritetit kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund afatit të skadencës .
REZULTATET					
	Mishi i grirë , i gatuar , i dedikuar për konsum, mishi i kuq	2.1.6. Numri total cfu/g <i>Ky kriter nuk do të zbatohet për mishin e grirë të prodhuar në nivel me pakicë kur afati i skadencës së produktit është më pak se 24 orë.</i>	2.1.6.E.coli. cfu/g	1.6. Salmonella në 10g	
REZULTATET					
	Mishi i grirë i shpezëve (gjithnjë i dedikuar për konsum si të gatuar)	2.1.6. Numri total cfu/g <i>Ky kriter nuk do të zbatohet për mishin e grirë të prodhuar në nivel me pakicë kur afati i skadencës së produktit është më pak se 24 orë.</i>	2.1.6.E.coli. cfu/g	1.5. Salmonella në 25g	
REZULTATET					



Manuali

PSO

**Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar,
Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të
Mishit për Kontrollin e Parametrave të
Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret
Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “**

Dok.-Nr.: 07-101-02

Verzioni: 1.0.0

Faqe: 14 prej 18

State:12.02.2014

	MNM i prodhuar me teknika të referuara në paragrafin 3 të Kapitullit III të Seksionit V të Aneksit III të Regullores Nr 12/2011	2.1.7. Numri total cfu/g	2.1.7.E.coli. cfu/g	1.7. Salmonella në 10g	
REZULTATET					



Manuali

PSO

Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar,
Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të
Mishit për Kontrollin e Parametrave të
Regullores Nr. 27/2012 " Për Kriteret
Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore "

Dok.-Nr.: 07-101-02

Verzioni: 1.0.0

Faqe: 15 prej 18

State:12.02.2014

Mostra (emri i tregtar, numri i mostrës, data e mostrimit)	Kategoria	Kriteret higjienike të procesit		Kriteret e sigurisë së ushqimit	
	Përgatitjet e mishit të dedikuara për konsum si të frekëta		2.1.8. E.coli. cfu/g	1.4. Salmonella në 25g	1.2.List. mono. normalisht Mosprania në 25g Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund afatit të skadencës.
REZULTATET					
	Përgatitjet e mishit nga <u>mishi i kuq</u> të dedikuara për konsum si të gatuar		2.1.8. E.coli. cfu/g	1.6. Salmonella në 10g	
REZULTATET					
	Përgatitjet e mishit nga <u>mishi i shpezëve</u> të dedikuara për konsum si të gatuar		2.1.8. E.coli. cfu/g	1.5. Salmonella në 25g	
REZULTATET					
	Produktet e mishit të dedikuara për konsum si të freskëta (= të gatshme për konsum , psh, salsiqe) duke përfshirë produktet ku procesi i përpunimit ose përbërja e produktit do të eliminojë			1.8. Salmonella në 25g	1.2.List. mono. normalisht Mosprania në 25g Numrimi i Listeria në cfu/g përdoret vetëm nëse përpunuesi është në gjendje të demonstrojë, në nivel të kënaqshëm për autoritetin kompetent, se produkti nuk do të tejkalojë kufirin prej 100 cfu/g deri në fund afatit të skadencës



Agjencioni i Ushqimit dhe Veterinarisë

Manuali

PSO

**Kërkesat për Mostrimin e Mishit të Bluar,
Preparateve të Mishit, MNM, Produkteve të
Mishit për Kontrollin e Parametrave të
Regullores Nr. 27/2012 “ Për Kriteret
Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore “**

Dok.-Nr.: 07-101-02

Verzioni: 1.0.0

Faqe: 16 prej 18

State:12.02.2014

REZULTATET	rrezikun nga salmonella				
	Produktet e mishit të përgatitura nga mishi i shpezëve të dedikuar për			1.9. Salmonella në 25g	
REZULTATET	konsum si të gatuar				



Republika e Kosovës
Republika Kosova-Republic of Kosovo
Zyra e Kryeministrit - Ured Premijera-Office of the Prime Minister

AGJENCIA E USHQIMIT DHE VETERINARISË
AGENCIJA ZA HRANU I VETERINARSTVO
FOOD AND VETERINARY AGENCY

Laboratori	Njoftimi i pranimit në laborator Temperatura hyrëse në laborator: _____ °C Data, nënshkrimi Numri Laboratorik i mostrës:
------------	--

Kërkesë për ekzaminim mikrobiologjik - sipas AI MA-Nr 27/2012
Për Strisho , mostra karkasësh, mish dhe produkte të mishit

Numri i identifikimit i mostrës (protokoli/qesja)						
Data dhe Ora e mostrimit						
Emri i operatorit te Biznesit dhe Adresa (therrtorja ,ferma ose pika e mostrimit)						
Personi Përgjegjës (operatori i biznesit me ushqimit)						
<i>Numri laboratorik.</i>	<i>Numri i Mostrës (Inspektori)</i>	<i>Thertorja : Th Prerja : P Procesimi : P</i>	<i>Gjedhët Delet Strisho</i>	<i>Vendi i mostrimit nëse merret strisho ambientale, Matriksi nëse mostruhet karkasë ose produkte</i>	<i>Madhësia e hapsirës së mostrimit cm²</i>	<i>vërejtjet</i>
Inspektori veterinar konfirmon me nënshkrimin e tij, se janë aplikuar metodat e mostrimit: ☐ Strishot ambientale ISO 18593 ; ☐ Mostrat nga karkaset Rreg. 27/2012 dhe ISO 17604 ; ☐ Përgatitjet e mishit, mishi i grirë, MNM, produktet e mishit nga pika të ndryshme të një serie të prodhimit tjerat:						
Data:		Emri dhe Mbiemri , pozita dhe nënshkrimi i zyrtarit:				

[Signature]