



**Republika e Kosovës**  
**Republika Kosova-Republic of Kosovo**  
*Qeveria-Vlada-Government*

---

**RREGULLORE (QRK) –Nr.09/2018 PËR NDRYSHIMIN DHE PLOTËSIMIN E RREGULLORES NR. 27/2012 PËR KITERET MIKROBIOLOGJIKE NË PRODUKTET USHQIMORE<sup>1</sup>**

**REGULATION (GRK) – No. 09/2018 THE AMENDING REGULATION NR 27 /2012 ON MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOOD STUFFS<sup>2</sup>**

**URDBA (VRK)-Br.09/2018 O IZMENI I DOPUNI UREDBE BR. 27/2012 O MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJUMIMA ZA HRANU<sup>3</sup>**

---

<sup>1</sup> Rregullore (QRK) Nr.09/2018 për Ndryshimin dhe Plotësimin e Rregullores nr. 27/2012 për Kiteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore, është miratuar në mbledhjen e 52 të Qeverisë së Kosovës, me Vendimin Nr.01/52, datë 22.06.2018

<sup>2</sup> Regulation (GRK) No.09/2018 the Amending Regulation nr 27 /2012 on Microbiological Criteria for Food Stuff, was approved on 52 meeting of the Government of Kosovo, with the decision No.01/52, date 22.06.2018

<sup>3</sup> Uredba (VRK) Br.09/2018 o Izmeni i Dopuni Uredbe br. 27/2012 o Mikrobiološkim Kriterijumima za Hranu usvojen je na 52 sednicu Vlade Kosova, odlukom br 01/52, datum 22.06.2018

<p><b>Qeveria e Republikës së Kosovës,</b></p> <p>Në mbështetje të nenit 93 (4) të Kushtetutës së Republikës së Kosovës,  Duke marrë parasyshë nenin 4 të Rregullores për fushën e përgjegjësiwe administrative të Zyrës së Kryeministrit dhe të Ministrive (22.03.2011) (Gazeta Zyrtare e Republikës së Kosovës Nr. 01/18, Prill 2011) dhe nenit 49 të Ligjit Nr. 03 / L-016 për Ushqimin (Gazeta Zyrtare e Republikës së Kosovës Nr. 49 e datës 25 Mars 2009), duke marrë parasysh Rregulloren Nr. 2073/2005 të datës 15 Nëntor të 2005, e amendamentuar me Rregulloren e BE-së nr. 2017/1495 e datës 23 Gusht të 2017,</p> <p>Miraton:</p> <p><b>RREGULLORE (QRK) NR.09/2018 PËR PLOTËSIM NDRYSHIMIN E RREGULLORËS NR. 27/2012 PËR KRITERET MIKROBIOLOGJIKE PËR USHQIMIN</b></p> <p><b>Neni 1 Qëllimi</b></p> <p>Qëllimi i kësaj Rregullore është plotësim ndryshimi i Rregullorës Nr. 27/2012 për Kriteret Mikrobiologjike të Produkteve Ushqimore.</p>	<p><b>Government of the Republic of Kosovo,</b></p> <p>Pursuant to Article 93 (4) of the Constitution of the Republic of Kosovo, pursuant to Article 4 of the Regulation in the field of the administrative responsibilities of the Office of the Prime minister and Ministries (22.03.2011) (Official Gazette of the Republic of Kosovo No. 01/18, April 2011) and Article 49 of the Law No. 03/L-016 of Food (Official Gazette of the Republic of Kosovo No. 49/March 25th 2009) and having in regard Regulation No. 2073/2005 of November 15th 2005, as last amended by EU Regulation No. 2017/1495 of 23<sup>rd</sup> August 2017,</p> <p>Approves:</p> <p><b>REGULATION (QRK) NO. 09/ 2018 ON THE AMENDMENT OF REGULATION NO. 27/2012 ON MICROBIOLOGICAL CRITERIA FOR FOOD STUFFS</b></p> <p><b>Article 1 Scopo</b></p> <p>The purpose of this Regulation is to amend the Regulation No 27/2012 on Microbiological Criteria on Food Stuffs.</p>	<p><b>Vlada Republike Kosova,</b></p> <p>Na osnovu člana 93 (4) Ustava Republike Kosova, u skladu sa članom 4 Uredbe o oblastima administrativnih odgovornosti Kancelarije premijera i ministarstava (22.03.2011) (Službeni List Republike Kosova br. 01/18, april 2011) i člana 49 Zakona br. 03 / L-016 o hrani (Službeni List Republike Kosova br 49 / 25. mart 2009.), uzimajući u obzir Uredbu 2073/2005 od 15. novembra 2005. godine, izmenjenu i dopunjenu Uredbom EU br 2017/1495 od 23. Augusta 2017. godine,</p> <p>Donosi:</p> <p><b>UREDBU(VRK)-Br.09/2018 O IZMENAMA I DOPUNAMA UREDBE BR. 27/2012 O MIKROBIOLOŠKIM KRITERIJUMIMA ZA HRANU</b></p> <p><b>Član 1 Cilj</b></p> <p>Svrha ove Uredbe je da izmeni i dopuni Uredbu br. 27/2012 o Mikrobiološkim Kriterijumima za Hranu.</p>
---	--	---

<p style="text-align: center;"><b>Neni 2</b></p> <p>Në nenin 1, paragrafi 1 fjalët ”në nenin 4 të Rregullorës Nr. 10/2011 për Higjienën e produkteve ushqimore” zëvendësohen me fjalët “në nenin 5 të Rregullorës Nr. 11/2011 për Higjienën e produkteve ushqimore”.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 2</b></p> <p>In Article 1, paragraph 1, words “in Article 4 of the Regulation No. 10/2011 on the hygiene of foodstuffs.” are replaced with the words “in Article 5 of the Regulation No. 11/2011 on the hygiene of the foodstuffs.”</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 2</b></p> <p>U članu 1, stav 1, reči ”u članu 4 Uredbe Br. 10/2011 o higijeni prehrambenih proizvoda. zamenjuju se rečima “u članu 5 Uredbe br 11/2011 o higijeni prehrambenih proizvoda”.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 3</b></p> <p>1. Në nenin 1, paragrafi 3, fshihen fjalët: "dhe kriteret mikrobiologjike të përcaktuara në Direktivën 80/777 EEC”.</p> <p>2. Në nenin 2, paragrafi 1, nënparagrafi 1.8, fshihen fjalët: “sikurse janë përcaktuar me nenin 9 dhe 10 të Direktivës 2000/13 EC”.</p> <p>3. Në nenin 2, paragrafi 1, nënparagrafi 1.10 fshihen fjalët: “siç përkufizohet në Direktivën 91/32 EEC”.</p> <p>4. Në nenin 2, paragrafi 1, pas nënparagrafit 1.16, shtohet nënparagrafi:</p> <p>1.17” <b>filizat</b>” nënkupton produktet e fituara nga mbirja e farave dhe zhvillimit të tyre në ujë apo medium tjetër, të korrur para zhvillimit të gjethëve të vërteta dhe e cila është dedikuar të konsumohet në tërësi, duke përfshirë edhe farën.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 3</b></p> <p>1. In article 1, paragraph 3, words “and microbiological criteria laid down in Directive 80/777 EEC” shall be deleted.</p> <p>2. In the article 2, paragraph 1, sub-paragraph 1.8, words “as laid down in article 9 and 10 of the Directive 2000/13/EC” shall be deleted.</p> <p>3. In the article 2, paragraph 1, sub-paragraph 1.10 words “as laid down in the Directive 91/32 EEC” shall be deleted.</p> <p>4. In Article 2, the following point 1.16 is added:</p> <p>1.17 “<b>sprouts</b>” means the products obtained from the germination of seeds and their development in water or another medium, harvested before the development of true leaves and which is intended to be eaten whole, including the seed.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 3</b></p> <p>1. U članu 1, stav 3 brišu se reči: “ i mikrobiološki kreteri utvrđjene u Direktivi 80/777 EEC”.</p> <p>2. U članu 2, stav 1, podstav 1.8, brišu se reči: “ kako su utvrđjene sa članom 9 i10 Direktive 2000/13 EC”.</p> <p>3. U članu 2, stav 1, podstav 1.10 brišu se reči: “ kako je razgraničeno Direktivom 91/32 EEC”.</p> <p>4. U član 2, stav 1, posle podstava 1.16 dodaje se podstav:</p> <p>1.17”<b>klice</b>” su proizvodi dobijeni iz klijanja semena i njihovog razvijanja u vodi ili nekom drugom medijumu, ubranih pre razvoja pravih listova i koji su namenjeni da se konzumiraju celi, uključujući i seme.</p>

<p style="text-align: center;"><b>Neni 4</b></p> <p>Në nenin 6, shtohet paragrafi i dytë në vijim:  “Etiketimi i përcaktuar në paragrafin 1 në lidhje me mish të grirë, gjysëmproduktet nga mishi dhe produktet nga mishi që prodhohen nga mishi i shpezëve nuk është i detyrueshëm.”</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 4</b></p> <p>In Article 6, second paragraph is added as follows:  “Labelling as referred to in paragraph 1 in respect of minced meat, meat preparations and meat products made from poultry meat is not required.”</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 4</b></p> <p>U član 6, dodaje se drugi stav koji glasi:  “Označavanje kako se navodi u stavu 1 u odnosu na mleveno meso, mesne pripravke i mesne proizvode od živine nije obavezno.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 5</b></p> <p>Në nenin 7, paragrafi 3, fjalët “në nenin 25 të Ligjit për Ushqimin, zëvendësohen me fjalët “në nenin 16, të Ligjit për Ushqimin”.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 5</b></p> <p>In Article 7, paragraph 3, words “to the Article 25 of the Law on Food.” are replaced with the words “to the article 16 of the Law on Food.”</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 5</b></p> <p>U članu 7, stav 3, reči u članu 25 Zakona o hrani. zamenjuju se rečima u članu 16 Zakona o Hrani.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 6</b></p> <p>1. Në Aneksin I, përmbajtja ndryshohet si më poshtë:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1 Titulli i Kapitullit 3.2 zëvendësohet me sa vijon: “Marrja e mostrave bakteriologjike në thertoret dhe në ndërmarrjet që prodhojnë mish të grirë, produkte të mishit, mish të ndarë mekanikisht dhe mish të freskët”.</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2 Pas titullit të Kapitullit 3.2 shtohet kapitull i ri: 3.3 me tekstin:  “Rregullat e marrjes së mostrës për filizat”.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 6</b></p> <p>1. In Annex I, content is amended as follows:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1 Title of Chapter 3.2. is replaced by the following: “Bacteriological sampling in slaughterhouses and at premises producing minced meat, meat preparations, mechanically separated meat and fresh meat.”</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2 After the “Title of Chapter 3.2.” is added new chapter 3.3. as follows:  “Sampling rules for sprouts.”</p>	<p style="text-align: center;"><b>Clan 6</b></p> <p>1. U Pedlog I, sadržaj se izmenjuje i glasi:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1 Naslov poglavlja 3.2. se zamenjuje sledećim: “Bakteriološko uzorkovanje u klanicama i u prostorijama za proizvodnju mlevenog mesa, mesnih proizvoda, mehanički odvojenog mesa i svežeg mesa.”</p> <p style="padding-left: 40px;">1.2 .Posle naslova Poglavlja 3.2 dodato je novo poglavlje: 3.3 sa tekstom:  “Pravila uzorkovanja za klice.”</p>

Neni 7	Article 7	Clan 7
<p>1. Në Aneksin I, Kapitulli 1. Kriteret e sigurisë ushqimore ndryshohen si më poshtë:</p> <p>1.1 Rreshti 1.2 dhe fusnota përkatëse 5 zëvendësohen sikurse në Shtojcën I, tabelën 1 të kësaj rregullore</p> <p>1.2. y kriter aplikohet nëse prodhuesi është në gjendje të demostrojë në mënyrë të kënaqshme para autoritetit kompetent se produkti nuk do të tejkalojë kufijtë prej 100 cfu/g brenda afatit të përdorimit të vendosur nga prodhuesi. Gjatë demostrimit operatori mund të caktojë kufijë mesatar që duhet të jenë mjaft të ulëta për të garantuar se kufiri maksimal prej 100 cfu /g nuk tejkalohet brenda afatit të përdorimit të produktit.</p> <p>1.3 Në rreshtin 1.3 fjala:” mundësojnë rritjen e <i>L. monocytogenes</i>” zëvendësohet me fjalën;” nuk mundësojnë rritjen e <i>L. monocytogenes</i>”</p> <p>1.4 Në rreshtin 1.18 referenca për fusnotën 12 zëvendësohet me fusnotën 23.</p> <p>1.5 Rreshti 1.21 zëvendësohet: Si në shtojcën I, tabela 2. të kësaj rregullore.</p> <p>1.6 Rreshtat 1.23, 1.24, 1.25 dhe 1.26 janë zëvendësuar me rreshtat 1.24, 1.25, 1.26 dhe 1.27 dhe fusnotat përkatëse 14, 15, 16, 17,</p>	<p>1. In Annex I, Chapter 1. Food safety criteria is amended as follows:</p> <p>1.1 Row 1.2 and corresponding footnote 5 are replaced by the following as in Annex I table 1. of this regulation:</p> <p>1.2. This criterion shall apply if the manufacturer is able to demonstrate, to the satisfaction of the competent authority, that the product will not exceed the limit 100 cfu/g throughout the shelf-life. The operator may fix intermediate limits during the process that must be low enough to guarantee that the limit of 100 cfu/g is not exceeded at the end of shelf-life.</p> <p>1.3 In Row 1.3 the words “able to support the growth of <i>L. monocytogenes</i>” are replaced by the words “unable to support the growth of <i>L. monocytogenes</i>.”</p> <p>1.4 In Row 1.18 the reference to footnote 12 is replaced to footnote 23;</p> <p>1.5 Row 1.21 is replaced by the following as in Annex I table 2. of this regulation:</p> <p>1.6 Rows 1.23, 1.24, 1.25 and 1.26 are replaced by the Rows 1.24, 1.25, 1.26 and 1.27 and the corresponding footnotes 14,</p>	<p>1 U Predlog I, poglavlje 1. Kriterijumi bezbednosti hrane se menjaju kako je dole navedeno:</p> <p>1.1. Red 1.2 i odgovarajuća fusnota 5 zamenjuju se sledećim kao u Predlog I tablica 1 ove uredbe</p> <p>1.2. Ovaj kriterijum se primenjuje ukoliko proizvođač može da dokaže, na zadovoljstvo nadležnog organa, da proizvod neće preći granicu od 100 cfu/g tokom roka trajanja. Subjekt može da odredi privremena ograničenja tokom procesa koja moraju biti dovoljno niska da bi garantovale da se granica od 100 cfu/g ne prekorači na kraju roka trajanja.</p> <p>1.3 U redu 1.3 reči “koja pogoduje rastu <i>L. povećati monocytogenes</i>” se zamenjuju sa rečima “ne pogoduje rastu <i>L. monocytogenes</i>.”</p> <p>1.4 U redu 1.18 referenca za fusnotu 12 se zamenjuje fusnotom 23;</p> <p>1.5 Red 1.21 se zamenjuje sledećim kao u Predlog I tablica 2 ove uredbe.</p> <p>1.6 Redovi 1.23, 1.24, 1.25 i 1.26 se zamenjuju redovima 1.24, 1.25, 1.26 i 1.27 i odgovarajućim fusnotama 14, 15, 16, 17,</p>

<p>18 dhe 19 si në Shtojcën I, tabela 3, 4, 5 dhe 6, të kësaj rregullore.</p> <p>2. Duhet të kryhen testime paralele për <i>Enterobacteriaceae</i> dhe <i>E. sakazakii</i>, përveç nëse në nivel të prodhuesve individual është vendosur ndonjë lidhje reciproke midis këtyre mikroorganizmave. Nëse <i>Enterobacteriaceae</i> zbulohet në ndonjë prej mostrave të testuara në një objekt të tillë, e gjithë seria e produkteve duhet të testohet edhe për <i>E. sakazakii</i>. Është përgjegjësi e prodhuesit të demonstrojë dëshmi të kënaqshme para autoritetit kompetent nëse ekziston një lidhje reciproke ndërmjet <i>Enterobacteriaceae</i> dhe <i>E. sakazakii</i>.</p> <p>3. <i>E. coli</i> është përdorur këtu si indikator i kontaminimit fekal.</p> <p>4. Çdo mostër përmban numrin minimal të kafshëve individuale sipas EN / ISO 6887-3.</p> <p>5. Posaçërisht speciet e peshqve të familjeve: <i>Scombridae</i>, <i>Clupeidae</i>, <i>Engraulidae</i>, <i>Coryfenidae</i>, <i>Pomatomidae</i>, <i>Scombrosidae</i>.</p> <p>6. Mostrat individuale mund të merren në nivel të shitjes me pakicë. Në raste të tilla, nuk aplikohen predispozitat të përcaktuara në nenin 10 paragrafi 7 të Ligjit nr.03/L-016 për Ushqimin, sipas të cilit i tërë prodhimi serik duhet të konsiderohet i pasigurt, përveç nëse rezultati është mbi M.</p>	<p>15, 16, 17, 18 and 19 as follows in the Annex I table 3,4,5, and 6:</p> <p>2. Parallel testing for <i>Enterobacteriaceae</i> and <i>E. sakazakii</i> shall be conducted, unless a correlation between these micro-organisms has been established at an individual plant level. If <i>Enterobacteriaceae</i> are detected in any of the product samples tested in such a plant, the batch must be tested for <i>E. sakazakii</i>. It shall be the responsibility of the manufacturer to demonstrate to the satisfaction of the competent authority whether such a correlation exists between <i>Enterobacteriaceae</i> and <i>E. sakazakii</i>.</p> <p>3. <i>E. coli</i> is used here as an indicator of faecal contamination.</p> <p>4. Each sample unit comprises a minimum number of individual animals according to EN/ISO 6887-3.</p> <p>5. Particularly fish species of the families: <i>Scombridae</i>, <i>Clupeidae</i>, <i>Engraulidae</i>, <i>Coryfenidae</i>, <i>Pomatomidae</i>, <i>Scombrosidae</i>.</p> <p>6. Single samples may be taken at retail level. In such a case the presumption laid down in Article 10(7) of the Law no.03/L-016 on Food, according to which the whole batch should be deemed unsafe, shall not apply, unless the result is above M.</p>	<p>18 i 19 kao što sledi kao u Predlog I tablice 3,4,5 i 6 ove uredbe.</p> <p>2. Uporedno se sprovode ispitivanja na <i>Enterobacteriaceae</i> i <i>E. sakazakii</i>, osim ako je na nivou pojedinačnog objekta uspostavljena korelacija između ovih mikroorganizama. Ako se u bilo kojem uzorku proizvoda ispitano u takvom objektu otkrije <i>Enterobacteriaceae</i>, celokupna serija proizvoda mora biti ispitana na prisutnost <i>E. sakazakii</i>. Proizvođač mora pružiti nadležnom organu zadovoljavajuće dokaze o tome da li postoji korelacija između <i>Enterobacteriaceae</i> i <i>E. Sakazakii</i></p> <p>3. <i>E. coli</i> se ovde koristi kao pokazatelj fekalne kontaminacije.</p> <p>4. Svaka jedinica uzorka obuhvata minimalan broj pojedinačnih životinja u skladu s EN ISO 6887-3.</p> <p>5. Posebno riblje vrste sledećih porodica: <i>Scombridae</i>, <i>Clupeidae</i>, <i>Engraulidae</i>, <i>Coryfenidae</i>, <i>Pomatomidae</i>, <i>Scombrosidae</i>.</p> <p>6. Pojedinačni uzorci mogu se uzimati u maloprodaji. U tom slučaju ne primjenjuje se pretpostavka utvrđena članom 10(7) Zakona o Hrani (EZ) br. 03/L-016, prema kojem celokupnu seriju treba smatrati neprikladnom za upotrebu, osim ako rezultat premašuje M.</p>
--	---	---

<p>7.Referencat: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49.</p> <p>2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (<i>Pleuronectes platessa</i>) and whiting (<i>merluc</i>) (<i>Merlangus merlangus</i>) J. AOAC Internat 1999, 82, 1097-1101</p> <p>7.1. Rreshtat 1.23, 1.27a, 1.28 dhe 1.29 dhe fusnotat 20, 21, 22 dhe 23 janë shtuar në shtojcën I, tabelat 7, 8, 9 dhe 10, të kësaj rregullore.</p> <p>8. Ky kriter do të zbatohet për mishin e freskët nga tufat për mbarështim të <i>Gallus gallus</i>, pulat vojse, broilerët dhe tufat për mbarështim dhe majmëri të gjelave të detit.</p> <p>9.Përfshin vetëm sa i përket <i>Salmonella typhimurium</i> monofazike 1,4, [5], 12: i:</p> <p>10.Duke marrë parasysh adaptimet e fundit nga laboratorit referent i Bashkimit Evropian për <i>Escherichia coli</i>, përfshirë Verotoxigenic <i>E. coli</i> (VTEC), për detektimin e STEC O104: H4.</p> <p>11. Përfshihen filizët që kanë marrë trajtim efektiv për të eliminuar <i>Salmonella</i> spp. dhe STEC.</p>	<p>7. References: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49.</p> <p>2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (<i>Pleuronectes platessa</i>) and whiting (<i>Merlangus merlangus</i>). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101</p> <p>7.1.The Rows 1.23, 1.27a, 1.28 and 1.29 and footnotes 20, 21, 22 and 23 are added as in Annex I, tables 7,8,9 and 10 of this regulation.</p> <p>8.This criterion shall apply to fresh meat from breeding flocks of <i>Gallus gallus</i>, laying hens, broilers and breeding and fattening flocks of turkeys.</p> <p>9.As regards monophasic <i>Salmonella typhimurium</i> only 1,4,[5],12:i: is included.</p> <p>10.Taking into account the most recent adaptation by the European Union reference laboratory for <i>Escherichia coli</i>, including Verotoxigenic <i>E. coli</i> (VTEC), for the detection of STEC O104:H4.</p> <p>11.Excluding sprouts that have received a treatment effective to eliminate <i>Salmonella</i> spp. and STEC.</p>	<p>7. Upućivanja: 1. Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996., 79, 43.-49.</p> <p>2. Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S. Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (<i>Pleuronectes platessa</i>) and whiting (<i>Merlangus merlangus</i>). J. AOAC Internat. 1999., 82, 1097.-1101</p> <p>7.1.Redovi 1.23, 1.27a, 1.28 i 1.29 i fusnote 20, 21, 22 i 23 se dodaju kao u aneksu I, tablicama 7,8,9 i 10 ove uredbe.</p> <p>8.Ovaj se kriterijum primenjuje na sveže meso priplodnih jata <i>Gallus gallus</i>, koke nosilje, brojler i jata ćurki za rasplod i tov.</p> <p>9.Uključena je samo u odnosu na monofaznu <i>Salmonella typhimurium</i> 1,4,[5],12:i:</p> <p>10. Uzimajući u obzir najnovije prilagođavanje od strane referentne laboratorije Evropske unije za <i>Escherichia coli</i>, uključujući verotoksičnu <i>E. coli</i> (VTEC), za otkrivanje STEC O104:H4.</p> <p>11.Isključujući klice koje su bile podvrgnute postupku kojim se delotvorno uklanjaju <i>Salmonella</i> spp. i STEC.</p>
--	---	---

<p>11.1 Fusnota 2 zëvendësohet si vijon: “(2) Për pikat 1.1- 1.25 dhe pikat 1.27a dhe 1.28, m = M.”;</p> <p>11.2 Në fusnotën 4 shtohet paragrafi i mëposhtëm:” “- Kripë për konsum ushqimor”.</p> <p>11.3 Fusnota 12 fshihet;</p> <p>11.4 Në shënimet mbi interpretimin e rezultateve të testimit,</p> <p>11.4.1 Hyrja “Limitet e dhëna i referohen secilës njësi të mostrës së testuar, përjashtuar guacat e gjalla dymembranore, dhe ekinodermat e gjalla, tunikatët dhe gastropodët në lidhje me testimin e <i>E. coli</i>, ku kufiri i referohet një mostre të përbashkët.” Zëvendësohet me sa vijon: “Limitet e dhëna i referohen secilës njësi të mostrës së testuar.”</p> <p>11.4.2 Hyrja në lidhje me <i>L. monocytogenes</i> në ushqimet e gatshme për tu konsumuar dhe <i>E. coli</i> në guacat e gjalla dymembranore zëvendësohet me sa vijon:</p> <p>11.4.2.1 <i>L. monocytogenes</i> në ushqimet tjera të gatshme:</p>	<p>11.1 Footnote 2 is replaced by the following: “(2) For points 1.1-1.25, 1.27a and 1.28 m = M.”;</p> <p>11.2 In footnote 4 the following indent is added: “food grade salt”.</p> <p>11.3 Footnote 12 is deleted;</p> <p>11.4 In the notes on the interpretation of the test results,</p> <p>11.4.1 the entry “The limits given refer to each sample unit tested, excluding live bivalve molluscs, and live echinoderms, tunicates and gastropods in relation to testing <i>E. coli</i>, where the limit refers to a pooled samples.” is replaced with the following: “The limits given refer to each sample unit tested.”</p> <p>11.4.2 The entry concerning <i>L. monocytogenes</i> in ready-to-eat foods and <i>E. coli</i> in live bivalve molluscs is replaced by the following:</p> <p>11.4.2.1 “<i>L. monocytogenes</i> in other ready-to-eat foods:</p>	<p>11.1 Fusnota 2 se zamenjuje sledećim: “(2) Za taćke 1.1.-1.25., 1.27.a i 1.28. m = M.”;</p> <p>11.2 U fusnotu 4 se dodaje sledeće: “- so namenjena za konzumaciju.”</p> <p>11.3 Fusnota 12 se briše.</p> <p>11.4 U beleškama o tumaćenju rezultata ispitivanja,</p> <p>11.4.1 Navod “Navedene granićne vrednosti se odnose na svaku jedinicu testiranog uzorka, iskljućujući žive mekušće, i žive bodljikaše, plaštaše i puževe u odnosu na testiranje bakterije <i>E. coli</i>, gde se granica odnosi na objedinjene uzorke.” zamenjuje sa sledećim: “Navedene granićne vrednosti se odnose na svaku testiranu jedinicu uzorka.”</p> <p>11.4.2 navod o <i>L. monocytogenes</i> u gotovoj hrani i <i>E. coli</i> u živim školjkašima se zamenjuje sledećim:</p> <p>11.4.2.1 “<i>L. monocytogenes</i> u ostaloj gotovoj hrani.</p>
---	--	--



<p>11.4.2.2 të kënaqshme, nëse të gjitha vlerat e vëzhguara janë <math>\leq</math> limiti,</p> <p>11.4.2.3 të pakënaqshme, nëse ndonjë nga vlerat është <math>&gt;</math> se limiti</p> <p>11.4.2.4 “<i>E. coli</i> në guacat e gjalla dymembranore, ekonodermat e gjalla, tunikatët dhe gastropodët e detit:</p> <p>11.4.2.5 i kënaqshëm, nëse të gjitha pesë vlerat e monitoruara janë <math>\leq 230</math> MPN/100 g mishit dhe lëngut intravalvular ose nëse ndonjë nga pesë vlerat e monitoruara janë <math>&gt; 230</math> MPN/100 g të mishit dhe lëngut intravalvular, por <math>\leq 700</math> MPN/100 g mishit dhe lëngut intravalvular</p> <p>11.4.2.6 i pakënaqshëm, nëse të gjitha pesë vlerat e monitoruara janë <math>&gt; 700</math> MPN/100 g mishit dhe lëngut intravalvular ose nëse të paktën dy nga pesë vlerat e monitoruara janë <math>&gt; 230</math> MPN/100g mishit dhe lëngut intravalvular.”</p>	<p>11.4.2.2 satisfactory, if all the values observed are <math>\leq</math> the limit,</p> <p>11.4.2.3 unsatisfactory, if any of the values are <math>&gt;</math> the limit.</p> <p>11.4.2.4 “<i>E. coli</i> in live bivalve molluscs and live echinoderms, tunicates and marine gastropods:</p> <p>11.4.2.5 satisfactory, if all the five values observed are <math>\leq 230</math> MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid or if one of the five values observed is <math>&gt; 230</math> MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid but <math>\leq 700</math> MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid.</p> <p>11.4.2.6 unsatisfactory, if any of the five values observed are <math>&gt; 700</math> MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid or if at least two of the five values observed are <math>&gt; 230</math> MPN/100 g of flesh and intravalvular liquid. “</p>	<p>11.4.2.2 zadovoljavajuće, ako su sve ustanovljene vrednosti <math>\leq</math> graničnoj vrednosti.</p> <p>11.4.2.3 nezadovoljavajuće, ako je bilo koja ustanovljena vrednost <math>&gt;</math> od granične vrednosti.</p> <p>11.4.2.4 “<i>E. coli</i> u živim školjkašima, živim bodljikašima, plaštašima i puževima:</p> <p>11.4.2.5 zadovoljavajuće, ako je svaka od pet posmatranih vrednosti <math>\leq 230</math> MPN/100 g mesa i međuljušturine tečnosti ili ako je jedna od posmatranih pet vrednosti <math>&gt; 230</math> MPN/100 g mesa i međuljušturine tečnosti, ali <math>\leq 700</math> MPN/100 g mesa i međuljušturine tečnosti,</p> <p>11.4.2.6 nezadovoljavajuće, ako je bilo koja od pet posmatranih vrednosti <math>&gt; 700</math> MPN/100 g mesa i međuljušturine tečnosti ili ako su barem dve od pet posmatranih vrednosti <math>&gt; 230</math> MPN/100 g mesa i međuljušturine tečnosti. “</p>
--	--	--

<p>11.4.3 Paragrafi i fundit i tekstit në lidhje me histaminën në produktet e peshkimit është zëvendësuar si më poshtë:</p> <p>11.4.3.1 “Histamina në produktet e peshkimit:</p> <p>11.4.3.2 Histamina në produktet e peshkimit nga speciet e peshkut të lidhura me një sasi të lartë të histidines, përveç salcës së peshkut të prodhuar nga fermentimi i produkteve të peshkimit:</p> <p>11.4.3.3 i kënaqshëm, nëse plotësohen kërkesat e mëposhtme:</p> <p>11.4.3.4 vlera mesatare e monitoruar është <math>\leq m</math></p> <p>11.4.3.5 maksimumi i njesive të mostrave të monitoruara c/n janë midis vlerave m dhe M</p> <p>11.4.3.6 asnjë vlerë e monitoruar nuk tejkalon kufirin e M</p> <p>11.4.3.7 i pakënaqshëm, nëse vlerat mesatare të monitoruara tejkalojnë m, ose në më shumë</p>	<p>11.4.3 The last paragraph of the text concerning Histamine in fishery products is replaced by the following:</p> <p>11.4.3.1 “Histamine in fishery products:</p> <p>11.4.3.2 Histamine in fishery products from fish species associated with a high amount of histidine except fish sauce produced by fermentation of fishery products:</p> <p>11.4.3.3 satisfactory, if the following requirements are fulfilled:</p> <p>11.4.3.4 the mean value observed is <math>\leq m</math></p> <p>11.4.3.5 a maximum of c/n values observed are between m and M</p> <p>11.4.3.6 no values observed exceed the limit of M.</p> <p>11.4.3.7 unsatisfactory, if the mean value observed exceeds m or more than c/n values are between m and</p>	<p>11.4.3 Poslednji paragraf teksta koji se tiče Histamina u proizvodima ribarstva se zamenjuje sledećim:</p> <p>11.4.3.1 “Histamin u proizvodima ribarstva:</p> <p>11.4.3.2 Histamin u proizvodima ribarstva od ribljih vrsta povezanih s visokom količinom histidina, osim ribljeg sosa dobijenog fermentacijom proizvoda ribarstva:</p> <p>11.4.3.3 zadovoljavajuće, ako su ispunjeni sledeći zahtevi:</p> <p>11.4.3.4 ustanovljena srednja vrednost je <math>\leq m</math>;</p> <p>11.4.3.5 maksimum c od n ispitivanih uzoraka ima vrednosti između m i M;</p> <p>11.4.3.6 nema ustanovljenih vrednosti koje prelaze granicu M,</p> <p>11.4.3.7 nezadovoljavajuće, ako je ustanovljena srednja vrednost veća od m ili ako je viša od c od</p>
---	--	--

<p>njesi mostrash të monitoruara c/n janë midis vlerave m dhe M ose një apo më shumë nga vlerat e monitoruara janë &gt; M.</p> <p>11.4.3.8 Histaminë në salcën e peshkut të prodhuar nga fermentimi i produkteve të peshkimit:</p> <p>11.4.3.9 i kënaqshëm, nëse vlera e monitoruar është <math>\leq</math> se limiti</p> <p>11.4.3.10 e pakënaqshme, nëse vlera e monitoruar është &gt; limiti “</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 8</b></p> <p>1. Në Aneksin I, Kapitulli 2. Kriteret e procesit të higjienës plotësohet-ndryshohet si në vijim:</p> <p>1.1 Në nënkapitullin 2.1. Mishi dhe produktet e tij,</p> <p>1.1.1.Rreshtat 2.1.4 dhe 2.1.5 zëvendësohen dhe rreshti 2.1.9. shtohet si në Shtojcën I, Tabelë 11, 12 dhe 13, të kësaj rregullore.</p> <p>1.1.2.Fusnota 2 zëvendësohet si në vijim:</p>	<p>M or one or more of the values observed are &gt; M.</p> <p>11.4.3.8 Histamine in fish sauce produced by fermentation of fishery products:</p> <p>11.4.3.9 satisfactory, if the value observed is <math>\leq</math> the limit,</p> <p>11.4.3.10 unsatisfactory, if the value observed is &gt; the limit.”</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 8</b></p> <p>1. In Annex I, Chapter 2. Process hygiene criteria is amended as follows:</p> <p>1.1 In subchapter 2.1. Meat and products thereof,</p> <p>1.1.1 Row 2.1.4 and 2.1.5 are replaced and 2.1.9 is added as follows in Annex I, Tabela 11,12 and 13 of this regulation :</p> <p>1.1.2 Footnote 2 is replaced by the following:</p>	<p>ispitivanih n uzoraka između m i M ili ako je jedna ili više ustanovljenih vrednosti &gt; M.</p> <p>11.4.3.8 Histamin u ribljem sosu dobijen fermentacijom proizvoda ribarstva:</p> <p>11.4.3.9 zadovoljavajuće, ako je ustanovljena vrednost <math>\leq</math> graničnoj vrednosti,</p> <p>11.4.3.10 nezadovoljavajuće, ako je ustanovljena vrednost &gt; od granične vrednosti”.</p> <p style="text-align: center;"><b>Clan 8</b></p> <p>1. U Predlog I, Poglavlje 2. Kriterijumi higijene procesa se menja i glasi:</p> <p>1.1 U potpoglavlju 2.1. Meso i mesni proizvodi,</p> <p>1.1.1 Redovi 2.1.4 i 2.1.5 se menjaju a 2.1.9 se dodaje kao na Predlog I, Tablicama 11,12 i 13 ove uredbe:</p> <p>1.1.2 Fusnota 2 se zamenjuje sledećim:</p>
---	--	--

<p>1.1.3 Për pikat 2.1.3.-2.1.5. dhe 2.1.9. m=M;”</p> <p>1.1.4 Fusnota 10 shtohet si në vijim: (10) Kur Salmonella spp. janë gjetur, Izolatet duhet më tej të serotipizohen për Salmonella typhimurium dhe Salmonella enteritidis me qëllim që të verifikohet përputhshmëria me kriteret mikrobiologjike të përcaktuara në Rreshtin 1.28 të Kapitullit 1.</p> <p>1.1.5 Nën titullin "Interpretimi irezultateve të testimit", shtohet teksti i mëposhtëm:</p> <p>1.1.6 “<i>Campylobacter spp.</i> në karkasat e shpendëve broilerëve:</p> <p>1.1.7 i kënaqshëm, nëse maksimumi i vlerave c/n janë &gt; m,</p> <p>1.1.8 i pakënaqshëm, nëse më shumë se c/n vlerat janë &gt; m ”;</p> <p>1.2 Në nënkaptullin 2.2. Qumështi dhe produktet e qumështit,</p> <p>1.2.1 Reshti 2.2.1 dhe 2.2.9 Zëvendësohen si në Shtojcën I, tabelë 14 dhe 15, të kësaj rregullore.</p>	<p>1.1.3 For point’s 2.1.3.-2.1.5. and 2.1.9. m=M;”</p> <p>1.1.4 Footnote 10 is added as follows: (10) Where Salmonella spp. is found, the isolates shall be further serotyped for Salmonella typhimurium and Salmonella enteritidis in order to verify compliance with the microbiological criterion set out in Row 1.28 of Chapter 1.</p> <p>1.1.5 Under the heading ‘Interpretation of the test results’, the following text is added:</p> <p>1.1.6 “<i>Campylobacter spp.</i> in poultry carcasses of broilers:</p> <p>1.1.7 satisfactory, if a maximum of c/n values are &gt; m,</p> <p>1.1.8 unsatisfactory, if more than c/n values are &gt; m”;</p> <p>1.2 In subChapter 2.2. Milk and dairy products,</p> <p>1.2.1 Row 2.2.1 and 2.2.9 are replaced by the following as in Annex I, tables 14 and 15 of this regulation.</p>	<p>1.1.3 Za tačke 2.1.3.-2.1.5 m = M;”</p> <p>1.1.4 Dodaje se fusnota 10 kako sledi: (10) Kad se otkrije Salmonella spp., izolati se moraju dalje serotipizovati za Salmonella typhimurium I Salmonella enteritidis kako bi se proverilo ispunjenje mikrobiološkog kriterijuma navedenog u redu 1.28. Poglavlja 1.</p> <p>1.1.5 Pod naslov tumačenje rezultata ispitivanja dodaje se sledeći tekst;</p> <p>1.1.6 “<i>Campylobacter spp.</i> u trupovima brojlera:</p> <p>1.1.7 zadovoljavajuće, ako je maksimum vrednosti c/n &gt; m,</p> <p>1.1.8 nezadovoljavajuće, ako je više od vrednosti c/n &gt; m.”</p> <p>1.2 U potpoglavlju 2.2. Mleko i mlečni proizvod.</p> <p>1.2.1 Red 2.2.1 i 2.2.9 su zamenjeni sledećim kao u Poglavlju I, Tablicama 14 i 15 ove uredbe:</p>
---	---	---

<p>1.2.2 Rreshti 2.2.10 dhe 2.2.11 janë Shtuar si në shtojcën I, tabelë 16 dhe 17, të kësaj rregullore.</p> <p>1.3 Fusnota (2) zëvendësohet si në vijim: “(2) për pikat 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 dhe 2.2.10 m=M”</p> <p>1.4 Fusnota (9) dhe (10) shtohet si në vijim:</p> <p>1.5 “(9) Duhet të kryhen testime paralele për Enterobacteriaceae dhe <i>E. sakazakii</i>, përveç nëse në nivel të prodhuesve individual është vendosur ndonjë lidhje reciproke midis këtyre mikroorganizmave. Nëse <i>Enterobacteriaceae</i> zbulohet në ndonjë prej mostrave të testuara në një objekt të tillë, e gjithë seria e produkteve duhet të testohet edhe për <i>E. sakazakii</i>. Është përgjegjësi e prodhuesit të demonstrojë dëshmi të kënaqshme para autoritetit kompetent nëse ekziston një lidhje reciproke ndërmjet <i>Enterobacteriaceae</i> dhe <i>E. sakazakii</i>.</p> <p>1.6 (10) 1 ml inokulum mbjellet në një pjatë Petri me diametër 140 mm ose në tri pjata Petri me 90 mm diameter”.</p> <p>1.7 Në shënimet mbi interpretimin e rezultateve të testimit, pas paragrafit të fundit shtoni hyrjen e re si në vijim:</p>	<p>1.2.2.Row 2.2.10 and 2.2.11 are added as follows as in Annex I, tables 16 and 17 of this regulation:</p> <p>1.3 Footnote (2) is replaced by the following: “(2) For points 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 and 2.2.10 m=M”</p> <p>1.4 Footnotes (9) and (10) are added as follows:</p> <p>1.5“(9).Parallel testing for <i>Enterobacteriaceae</i> and <i>E. sakazakii</i> shall be conducted, unless a correlation between these micro-organisms has been established at an individual plant level. If <i>Enterobacteriaceae</i> are detected in any of the product samples tested in such a plant, the batch has to be tested for <i>E. sakazakii</i>. It shall be the responsibility of the manufacturer to demonstrate to the satisfaction of the competent authority whether such a correlation exists between <i>Enterobacteriaceae</i> and <i>E. sakazakii</i>.</p> <p>1.6 (10) 1 ml of inoculum is plated on a Petri dish of 140 mm diameter or on three Petri dishes of 90 mm diameter”.</p> <p>1.7 In the notes on the interpretation of the test results, after last paragraph add new entry as follows:</p>	<p>1.2.2 Red 2.2.10 i 2.2.11 su dodati kao u Predlog I, Tablicama 16 i 17 ove uredbe</p> <p>1.3 Fusnota (2) se zamenjuje sledećim: “(2) Za tačke 2.2.1, 2.2.7, 2.2.9 i 2.2.10 m=M”</p> <p>1.4 Fusnote (9) i (10) se dodaju kao što sledi:</p> <p>11.5 “(9) U poredno se sprovede ispitivanja na <i>Enterobacteriaceae</i> i <i>E. sakazakii</i>, osim ako je na nivou pojedinačnog objekta uspostavljena korelacija između ovih mikroorganizama. Ako se u bilo kojem uzorku proizvoda ispitano u takvom objektu otkriju <i>Enterobacteriaceae</i>, celokupna serija proizvoda mora biti ispitana na prisutnost <i>E. sakazakii</i>. Proizvođač mora pružiti nadležnom telu zadovoljavajuće dokaze o tome da li postoji korelacija između <i>Enterobacteriaceae</i> i <i>E. sakazakii</i>.</p> <p>1.6 (10) 1 ml inokuluma stavlja se u Petrijevu šolju prečnika 140 mm ili u tri Petrijeve šolje prečnika 90 mm. ”</p> <p>1.7 U beleškama o tumačenju rezultata ispitivanja, nakon poslednjeg paragrafa dodaje se novi uvod kao što sledi:</p>
--	--	---

<p>1.7.1 “Prania e supozuar e <i>Bacillus cereus</i> në Ushqime fillestare të dehidruara për foshnje dhe ushqime dietike të dehidruara për qëllime të veçanta mjekësore të destinuara për foshnja nën 6 muaj:</p> <p>1.7.2.i kënaqshëm, nëse vlera e monitoruar është <math>\leq m</math>,</p> <p>1.7.3 e pranueshme, nëse maksimumi i njesive të mostrave c/n janë ndërmjet vlerave m dhe M, dhe pjesa tjetër e vlerave të monitoruara janë <math>\leq m</math>,</p> <p>1.7.4 i pakënaqshëm, nëse një ose më shumë nga vlerat e monitoruara janë <math>&gt; M</math> ose më shumë njesi mostrash të monitoruara c/n janë midis vlerave m dhe M.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 9</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Rregullat për mostrim dhe përgatitjet e mostrave testuese</b></p> <p>1. Në Aneksin I, Kapitulli 3 është plotësuar ndryshuar si në vijim:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1 Seksioni 3.2 zëvendësohet si në vijim:</p> <p>2. 3.2 Mostrimi bakteriologjik në thertoret dhe objektet që prodhojnë mish të grirë, produkte të</p>	<p>1.7.1 “Presumptive <i>Bacillus cereus</i> in dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age:</p> <p>1.7.2.satisfactory, if all the values observed are <math>\leq m</math>,</p> <p>1.7.3. acceptable, if a maximum of c/n values are between m and M, and the rest of the values observed are <math>\leq m</math>,</p> <p>1.7.4 unsatisfactory, if one or more of the values observed are <math>&gt; M</math> or more than c/n values are between m and M.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 9</b></p> <p style="text-align: center;"><b>General rules for sampling and preparation of test samples</b></p> <p>1. In Annex I, Chapter 3 is amended as follows:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1 Section 3.2 is replaced by the following</p> <p>2. 3.2 Bacteriological sampling in slaughterhouses and at premises producing minced meat, meat</p>	<p>1.7.1.“Pretpostavljena prisutnost bakterije <i>Bacillus cereus</i> u dehidriranoj početnoj hrani za odojčad i dehidriranoj dijetetskoj hrani za posebne medicinske potrebe namenjenoj deci mlađoj od šest meseci:</p> <p>1.7.2.zadovoljavajuće, ako su sve ustanovljene vrednosti <math>\leq m</math>,</p> <p>1.7.3. prihvatljivo, ako je najviše c od n ispitivanih uzoraka vrednosti između m i M i ako su ostale ustanovljene vrednosti <math>\leq m</math>,</p> <p>1.7.4 nezadovoljavajuće, ako je jedna ili više ustanovljenih vrednosti <math>&gt; M</math>, ili ako je više od c od n ispitivanih uzoraka vrednosti između m i M.</p> <p style="text-align: center;"><b>Clan 9</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Uredba za uzimanja uzorka i za pripremu uzorka za ispitivanje</b></p> <p>1. U Predlog I, Poglavlje 3 se menja i glasi:</p> <p style="padding-left: 40px;">1.1 Odeljak 3.2 je zamenjen sledećim:</p> <p>2. 3.2 Bakteriološko uzorkovanje u klanicama i u pogonima u kojima se proizvodi mleveno meso,</p>
--	--	---

<p>mishit, mish të ndarë mekanikisht dhe mish të freskët</p> <p>2.1. Rregullat për mostrim në karkasat e gjedheve, derrave, deleve, dhive dhe kuajve</p> <p>2.2 Metodat destruktive dhe jo-destruktive të mostrimit, përzgjedhja e vendit për marrjen e mostrës dhe rregullat për ruajtjen dhe transportimin e tyre janë të përcaktuara në standardin ISO 17604.</p> <p>2.3 Në çdo fazë të mostrimit duhet të mostrohen pesë karkasa të përzgjedhura sipas rastit. Vendet e marrjes së mostrës duhet të përzgjedhen duke marrë parasysh teknologjinë e therjes që përdoret në secilën thertore.</p> <p>2.4.Gjatë mostrimit për testimin në <i>Enterobacteriaceae</i> dhe numrit të kolonive aerobe, duhet të merren mostrat nga 4 anët e karkases. Katër mostra të indeve që përfaqësojnë një total prej 20 cm<sup>2</sup>, do të merren me metodën destruktive. Kur përdoren metoda jo-destruktive për këtë qëllim, zona e mostrimit në vendin e marrjes së mostrës duhet të mbulojë një minimum prej 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> për ripërtypësit e vegjël).</p> <p>2.5 Kur mostrojmë për testimin e <i>Salmonellës</i>, do të përdoret metoda e mostrimit në gërryerje me shpuzë. Duhet të përzgjidhen zonat me mundësi më të lartë të kontaminimit. Sipërfaqja totale e zonës së mostrimit duhet të mbulojë minimumin prej 400 cm<sup>2</sup>.</p>	<p>preparations, mechanically separated meat and fresh meat</p> <p>2.1 Sampling rules for carcasses of cattle, pigs, sheep, goats and horses</p> <p>2.2 The destructive and non-destructive sampling methods, the selection of the sampling sites and the rules for storage and transport of samples to be used are set out in standard ISO 17604.</p> <p>2.3 Five carcasses shall be sampled at random during each sampling session. Sample sites must be selected taking into account the slaughter technology used in each plant.</p> <p>2.4. When sampling for analyses of <i>Enterobacteriaceae</i> and aerobic colony counts, four sites of each carcass shall be sampled. Four tissue samples representing a total of 20 cm<sup>2</sup> shall be obtained by the destructive method. When using the non - destructive method for this purpose, the sampling area shall cover a minimum of 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> for small ruminant carcasses) per sampling site.</p> <p>2.5. When sampling for <i>Salmonella</i> analyses, an abrasive sponge sampling method shall be used. Areas most likely to be contaminated shall be selected. The total sampling area shall cover a minimum of 400 cm<sup>2</sup>.</p>	<p>mesni proizvodi, mehanički otkoštено meso i sveže meso</p> <p>2.1.Uredba o uzimanju uzoraka s trupova goveda, svinja, ovaca, koza i konja</p> <p>2.2 Destruktivne i nedestruktivne metode uzimanja uzoraka, odabir mesta uzimanja uzoraka i pravila za skladištenje i prevoz uzoraka koji će se koristiti, navedene su u standardu ISO 17604.</p> <p>2.3 Uzorci se uzimaju sa pet nasumično odabranih trupova tokom svakog uzorkovanja. Mesta uzimanja uzoraka odabiraju se uzimajući u obzir tehnologiju klanja koja se koristi u pogonu.</p> <p>2.4.Prilikom uzorkovanja za analizu <i>Enterobakterija</i> i broja aerobnih bakterija, uzorci se uzimaju sa četiri mesta svakoga trupa. Četiri uzorka tkiva, što predstavlja ukupno 20 cm<sup>2</sup>, uzima se destruktivnom metodom. Kad se u tu svrhu koristi nedestruktivna metoda, područje uzimanja uzorka mora obuhvatiti najmanje 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> za trupove malih preživara) po mestu uzimanja uzorka.</p> <p>2.5.Kad se uzorci uzimaju za analize <i>Salmonella</i>, koristi se metoda uzimanja uzorka s abrazivnim sunđerom. Odabiraju se područja koja su najverovatnije kontaminirana. Ukupno područje s kojeg se uzimaju uzorci mora obuhvatiti najmanje 400 cm<sup>2</sup>.</p>
--	--	---

<p>2.6 Kur mostrat merren nga vendet e ndryshme të mostrimit në karkasë, para testimit ato duhet të bashkohen në një mostër të vetme.</p> <p>3. Rregullat për marrjen e mostrave nga karkasat e shpezëve dhe mishit të freskët të shpezëve</p> <p>3.1.Për testimin e <i>Salmonellës</i> dhe <i>Campylobacter</i> te shpezët thertoret duhet të marrin mostra nga i gjithë karkasi me lëkurën e qafës. Objektet për copëtim dhe përpunim duhet gjithashtu të marrin mostra për testim në <i>Salmonella</i> përveq atyre objektet që janë në një lokacion me thertoret dhe bëjnë copëtimin dhe përpunimin e mishit të pranuar vetëm nga këto thertore. Në ato raste gjatë mostrimit duhet ti japin prioritet tërë karkasit të shpezëve me lëkurën e qafës, nëse janë të disponueshme, por duke u siguruar që edhe pjesët e shpezëve me lëkurë dhe/ose të shpezëve pa lëkurë ose ato që janë të mbuluara me vetëm një pjesë të vogël të lëkurës dhe kjo zgjedhje duhet të jetë e bazuar në vlerësim të rrezikut.</p> <p>3.2. Në planet e tyre për marrjen e mostrave nga karkasat e shpezëve, thertoret duhet të përfshijnë tufat me status të panjohur të salmonelës ose tufat me status të njohur si pozitiv në <i>Salmonella Enteritidis</i> ose <i>Salmonella Typhimurium</i>.</p> <p>3.3.Kur në thertoret testohet salmonella dhe <i>Campylobacter</i> tek shpezët në bazë të kriterëve të procesit të higjienës të përcaktuara si në rreshtin 2.1.5 dhe 2.1.9. të Kapitullit 2 dhe kur</p>	<p>2.6 When samples are taken from the different sampling sites on the carcass, they shall be pooled before examination.</p> <p>3. Sampling rules for poultry carcasses and fresh poultry meat</p> <p>3.1.Slaughterhouses shall sample whole poultry carcasses with neck skin for <i>Salmonella</i> and <i>Campylobacter</i> analyses. Cutting and processing establishments other than those adjacent to a slaughterhouse cutting and processing meat received only from this slaughterhouse, shall also take samples for <i>Salmonella</i> analysis. When doing so, they shall give priority to whole poultry carcasses with neck skin, if available, but ensuring that also poultry portions with skin and/or poultry portions without skin or with only a small amount of skin are covered, and that choice shall be risk-based.</p> <p>3.2.Slaughterhouses shall include in their sampling plans poultry carcasses from flocks with an unknown <i>Salmonella</i> status or with a status known to be positive for <i>Salmonella Enteritidis</i> or <i>Salmonella Typhimurium</i>.</p> <p>3.3.When testing against the process hygiene criterion set out in Row 2.1.5 and Row 2.1.9 of Chapter 2 for <i>Salmonella</i> and <i>Campylobacter</i></p>	<p>2.6 Kad se uzimaju uzorci sa različitih područja uzimanja uzoraka na trupu, oni se pre ispitivanja objedinjuju.</p> <p>3. Uredba o uzimanju uzoraka s trupova živine i svežeg mesa živine</p> <p>3.1.Za ispitivanje prisutnosti <i>Salmonella</i> i <i>Campylobacter</i>, klanice uzorkuju ceo trup živine s kožom vrata. Objekti za rasecanje i preradu, osim onih koji se nalaze uz klanicu i rasecaju i prerađuju jedino meso koje su primili iz te klanice, takođe uzimaju uzorke za ispitivanje prisutnosti salmonela. Pri uzorkovanju prednost daju celim trupovima živine i s kožom vrata, ako su dostupni, osiguravajući pri tom da uzorkovanjem budu obuhvaćeni i komadi s kožom i/ili komadi bez kože ili samo s malim delom kože, a odabir se temelji na proceni rizika.</p> <p>3.2.U planove uzorkovanja, klanice uključuju trupove živine iz jata s nepoznatim statusom salmonele ili sa statusom poznatim kao pozitivan na <i>Salmonellu Enteritidis</i> ili <i>Salmonellu Typhimurium</i>.</p> <p>3.3.Kad se u klanicama ispituju <i>Salmonella</i> i <i>Campylobacter</i> u trupovima živine i na osnovu kriterijuma higijene procesa navedenima u redu</p>
---	---	--



testi për *Salmonella* dhe *Campylobacter* kryhet në të njëjtin laborator duhet të merren në mënyrë të rastësishme mostrat e të pakten 15 karkasave nga lëkura e qafës pas ftohjes përgjatë secilit sesion të marrjes së mostrave. Para ekzaminimit, mostrat e lëkurës së qafës nga të paktën tre karkasa të shpendëve nga e njëjta tufë e origjinës duhet të grumbullohen në një mostër prej 26 g. Kështu, mostrat e lëkurës së qafës formojnë 5 x 26 g të mostrës përfundimtare (26 g janë të nevojshëm për të kryer analiza për *Salmonella* dhe *Campylobacter* nga një mostër paralelisht). Mostrat duhet të mbahen pas marrjes së mostrave dhe të transportohen në laborator në një temperaturë jo më të ulët se 1°C dhe jo më të lartë se 8°C dhe koha mes mostrimit dhe testimit për *Campylobacter* duhet të jetë më pak se 48 orë për të siguruar mirëmbajtjen e integritetit të mostrës. Mostrat që kanë arritur një temperaturë prej 0°C nuk duhet të përdoren për të verifikuar pajtueshmërinë me kriterin e *Campylobacter*. Mostrat 5 x 26 g duhet të përdoren për të verifikuar përputhjen me kriteret e higjienës së procesit të përcaktuar në rreshtin 2.1.5. dhe 2.1.9. të Kapitullit 2 dhe kriterit të sigurisë së ushqimit të përcaktuar në rreshtin 1.28 të kapitullit 1. Në mënyrë që të përgatitet suspenzioni fillestar në laborator, porcioni i testimit prej 26 g duhet të transferohet në një sasi nëntë here më të madhe (234 ml) të ujit peptonik të puferuar (BPW). Uji peptonik i puferuar duhet të sillet në temperaturë të dhomës para se të shtohet. Përzierja duhet të

in poultry carcasses in slaughterhouses and the tests for *Salmonella* and *Campylobacter* are carried out in the same laboratory, neck skins from a minimum of 15 poultry carcasses shall be sampled at random after chilling during each sampling session. Before examination, the neck skin samples from three poultry carcasses from the same flock of origin shall be pooled into one sample of 26 g. Thus, the neck skin samples form 5 x 26 g final samples (26 g are needed to perform analyses for *Salmonella* and *Campylobacter* from one sample in parallel). The samples shall be kept after sampling and transported to the laboratory at a temperature not lower than 1 °C and not higher than 8 °C and the time between the sampling and the testing for *Campylobacter* shall be of less than 48 hours in order to ensure maintenance of sample integrity. Samples that have reached a temperature of 0 °C shall not be used to verify compliance with the *Campylobacter* criterion. The 5 x 26 g samples shall be used to verify the compliance with process hygiene criteria set out in Row 2.1.5. and Row 2.1.9. of Chapter 2 and the food safety criterion set out in Row 1.28 of Chapter 1. In order to prepare the initial suspension at the laboratory, the 26 g test portion shall be transferred to nine volumes (234 ml) buffered peptone water (BPW). The BPW shall be brought to room temperature before adding. The mixture shall be treated in a stomacher or pulsifier for approximately one minute. Foaming shall be avoided by removing the air from the stomacher bag as much as

2.1.5. i redu 2.1.9. Poglavlja 2 a ispitivanja na *Salmonellu* i *Campylobacter* sprovode se u istoj laboratoriji, uzorkuje se koža vrata s najmanje 15 trupa živine nasumično nakon hlađenja tokom svakog uzorkovanja. Uzima se komad od otprilike 10 g kože vrata sa svakog trupa živine. Pre ispitivanja, objedinjuju se uzorci kože vrata sa tri trupa živine poreklom iz istog jata u jedan uzorak od 26 g. Time se dobija pet konačnih uzoraka kože vrata od 26 g (potrebno je 26 g kako bi se iz jednog uzorka istovremeno mogle sprovesti analize *Salmonelle* i *Campylobactera*). Uzorci se nakon uzorkovanja moraju čuvati i prevesti u laboratoriju pri temperaturi od najmanje 1 °C, a najviše 8 °C, dok vreme između uzorkovanja i ispitivanja prisutnosti *Campylobactera* mora biti kraće od 48 sati kako bi se osigurala celovitost uzoraka. Uzorci kojima temperatura padne na 0 °C ne smeju se upotrebljavati za provere usklađenosti s kriterijumom za *Campylobacter*. Dobijenih pet uzoraka od 26 g upotrebljava se za proveru usklađenosti s kriterijumima higijene procesa utvrđenima u redovima 2.1.5. i 2.1.9. Poglavlja 2. te s kriterijumom sigurnosti hrane utvrđenim u redu 1.28. poglavlja 1. Za pripremu početne suspenzije u laboratoriji ispitni uzorak od 26 g premešta se u devet puta veću količinu (234 ml) puferirane peptonske vode (BPW). Pre dodavanja uzorka puferiranu peptonsku vodu potrebno je dovesti na sobnu temperaturu. Ta se mešavina obrađuje u aparatu tipa stomacher ili u pulsatoru u trajanju od jedne minute. Potrebno je izbeći stvaranje pene

trajtohet në një pajisje të tipit stomacher ose në pulsator. Shkumëzimi duhet të shmanget duke e hequr ajrin nga qesja e pajisjes stomacher, sa më shumë që është e mundur. 10 ml (~ 1 g) të këtij suspenzioni fillestar duhet të transferohen në një tub steril bosh dhe 1 ml nga 10 ml do të përdoren për numërimin e *Campylobacter* në pllakat selektive. Pjesa e mbetur e suspenzionit fillestar (250 ml ~ 25 g) do të përdoret për zbulimin e *Salmonelës*.

3.4.Kur *Salmonella* dhe *Campylobacter* testohen në thertore në karkasat e shpendëve në bazë të kritereve të higjienës së procesit të përcaktuar në rreshtat 2.1.5. dhe 2.1.9. të kapitullit 2, dhe testet për *Salmonella* dhe *Campylobacter* kryhen në dy laboratorë të ndryshëm, çdo herë mostrimi i rastësishëm i mostrave të lëkurës së qafës bëhet me së paku 20 karkasa të shpendëve pas ngrirjes. Para ekzaminimit, mostrat e lëkurës së qafës nga të paktën katër karkasa të shpendëve nga e njëjta tufë e origjinës duhet të grumbullohen në një mostër prej 35 g. Kështu, mostrat e lëkurës së qafës formojnë mostrat 5 x 35 g, të cilat duhet të ndahen në mënyrë që të sigurohen mostrat përfundimtare 5 x 25 g (që duhet të testohen për *Salmonellën*) dhe mostra përfundimtare 5 x 10 g (që duhet të testohen për *Campylobacter*). Mostrat duhet të mbahen pas marrjes së mostrave dhe të transportohen në laborator në një temperaturë jo më të ulët se 1 °C dhe jo më të lartë se 8 °C dhe koha mes mostrimit dhe testimit për *Campylobacter* duhet të jetë më pak

possible. 10 ml (~1 g) of this initial suspension shall be transferred to an empty sterile tube and 1 ml of the 10 ml shall be used for the enumeration of *Campylobacter* on selective plates. The rest of initial suspension (250 ml ~ 25 g) shall be used for the detection of *Salmonella*.

3.4.When testing against the process hygiene criteria set out in Row 2.1.5. and Row 2.1.9. of Chapter 2 for *Salmonella* and *Campylobacter* in poultry carcasses in slaughterhouses and the tests for *Salmonella* and *Campylobacter* are carried out in two different laboratories, neck skins from a minimum of 20 poultry carcasses shall be sampled at random after chilling during each sampling session. Before examination, the neck skin samples from at least four poultry carcasses from the same flock of origin shall be pooled into one sample of 35 g. Thus, the neck skin samples form 5 x 35 g samples, which in turn shall be split in order to obtain 5 x 25 g final samples (to be tested for *Salmonella*) and 5 x 10 g final samples (to be tested for *Campylobacter*). The samples shall be kept after sampling and transported to the laboratory at a temperature not lower than 1 °C and not higher than 8 °C and the time between the sampling and the testing for *Campylobacter* shall be of less than 48 hours in order to ensure maintenance of sample integrity. Samples that have reached a temperature of 0 °C shall not be

tako što će se iz vrećice stomachera ukloniti što više vazduha. Iz te početne suspenzije 10 ml (~1 g) premešta se u praznu sterilnu cevčicu, a 1 ml od tih 10 ml upotrebljava se za određivanje brojnosti *Campylobactera* na selektivnim pločama. Ostatak početne suspenzije (250 ml ~ 25 g) upotrebljava se za utvrđivanje prisutnosti *Salmonell*.

3.4.Kad se u klanicama ispituju *Salmonella* i *Campylobacter* utrupovi ma živine na temelju kriterijuma higijene procesa utvrđenog u redovima 2.1.5. i 2.1.9.Poglavlja 2. a ispitivanja a *Salmonellu* i *Campylobacter* sprovode se u dve različite laboratorije, tokom svakog uzorkovanja nasumično se uzimaju uzorci kože vrata s najmanje 20 trupova živine nakon rashlađivanja. Pre ispitivanja uzorci kože vrata s najmanje četiri trupa živine iz istog jata porekla objedinjuju se u jedan uzorak od 35 g. Time se dobija pet uzoraka kože vrata od 35 g, koji će se podeliti kako bi se dobilo pet konačnih uzoraka od 25 g (ispitivanje za *Salmonellu*) i pet konačnih uzoraka od 10 g (ispitivanje za *Campylobacter*). Uzorci se nakon uzorkovanja moraju čuvati i prevesti u laboratoriju pri temperaturi od najmanje 1 °C, a najviše 8 °C, dok vreme između uzorkovanja i ispitivanja prisutnosti *Campylobactera* mora biti kraće od 48 sati kako bi se osigurala celovitost uzoraka. Uzorci kojima temperatura padne na 0 °C ne smeju se upotrebljavati za

<p>se 48 orë në mënyrë që të sigurohet mirëmbajtja e integriteti i mostrës. Mostrat që kanë arritur një temperaturë prej 0 °C nuk do të përdoren për të verifikuar pajtueshmërinë me kriterin e <i>Campylobacter</i>. Mostrat 5 x 25 g duhet të përdoren për të verifikuar përputhjen me kriteret e higjienës së procesit të përcaktuar në rreshtin 2.1.5 të kapitullit 2 dhe kriterin e sigurisë së ushqimit të përcaktuar në rreshtin 1.28 të kapitullit 1. Mostrat përfundimtare 5 x 10 g duhet të përdoren për të verifikuar përputhjen me kriterin e higjienës së procesit të përcaktuar në rreshtin 2.1.9 të Kapitullit 2.</p> <p>3.5.Për testimin e <i>Salmonellës</i> në mishin e freskët të shpezëve, që nuk është pjesë e karkasit, duhet të merrën pesë mostra prej së paku 25 g nga seria e njejtë e prodhimit. Mostra e marrë nga pjesët e shpezëve me lëkurë duhet të përmbajë lekurën dhe një shtresë të hollë sipërfaqësore të muskujve, në rast se sasia e lëkurës nuk është e mjaftueshme për të formuar njësinë e mostrës. Mostra e marrë nga pjesët e shpezëve pa lëkurë ose me një sasi të vogël të lëkurës, duhet të përmbajë një shtresë apo shtresa sipërfaqësore të holla të muskujve të cilat i shtohen lëkurës së pranishme për të bërë një njësi të mjaftueshme të mostrës. Pjesët e mishit duhet të merren në atë mënyrë që të përfshijnë sa më shumë shtresa sipërfaqësore të mishit.</p> <p>4. Udhëzuesit për marrjen e mostrave</p>	<p>used to verify compliance with the <i>Campylobacter</i> criterion. The 5 x 25 g samples shall be used to verify the compliance with process hygiene criteria set out in Row 2.1.5 of Chapter 2 and the food safety criterion set out in Row 1.28 of Chapter 1. The 5 x 10 g final samples shall be used to verify the compliance with the process hygiene criterion set out in Row 2.1.9 of Chapter 2.</p> <p>3.5.For the <i>Salmonella</i> analyses for fresh poultry meat other than poultry carcasses, five samples of at least 25 g of the same batch shall be collected. The sample taken from poultry portions with skin shall contain skin and a thin surface muscle slice in case the amount of skin is not sufficient to form a sample unit. The sample taken from poultry portions without skin or with only a small amount of skin shall contain a thin surface muscle slice or slices added to any skin present to make a sufficient sample unit. The slices of meat shall be taken in a way that includes as much as possible of the surface of the meat.</p> <p>4. Guidelines for sampling</p>	<p>provere usklađenosti s kriterijumom, za <i>Campylobacter</i>. Dobijenih pet uzoraka od 25 g upotrebljava se za proveru usklađenosti s kriterijumima higijene procesa utvrđenima u redu 2.1.5. Poglavlja 2. te s kriterijumom sigurnosti hrane utvrđenim u redu 1.28. Poglavlja I. Dobijenih pet uzoraka od 10 g upotrebljava se za proveru usklađenosti s kriterijumom higijene procesa utvrđenim u redu 2.1.9. Poglavlja 2.</p> <p>3.5.Za ispitivanje prisutnosti <i>Salmonella</i> u svežem mesu živine koje nije u trupovima uzima se pet uzoraka od najmanje 25 g iz iste serije. Uzorak uzet od komada s kožom mora sadržati kožu i tanak površinski sloj mišića ako količina kože nije dovoljna da bi sačinila jedinicu uzorka. Uzorci uzeti od komada bez kože ili samo s malim udelom kože moraju sadržati tanak površinski sloj ili slojeve mišića koji se dodaju prisutnoj koži kako bi činili dovoljnu jedinicu uzorka. Komadi mesa moraju biti uzeti tako da uključuju što više površinskog sloja mesa.</p> <p>4. Smernice za uzorkovanje</p>
---	---	--

<p>5.Udhëzime më të detajuara për mostrimin nga karkasat, në veçanti në lidhje me zonën e marrjes së mostrës, mund të përfshihen në udhëzuesit e praktikave të mira të referuar në nenin 8 të Rregullores Nr.11/2011 për Higjienën e Produkteve Ushqimore.</p> <p>6. Frekuenca e mostrimit për karkasat, mishin e grirë, produktet e mishit, mishit të ndarë mekanikisht dhe mishin e freskët të shpezëve</p> <p>6.1.Operatorët e biznesit të ushqimit në thertoret ose objektet që prodhojnë mish të grirë, produkte të mishit, mish të ndarë mekanikisht ose mish të freskët nga shpezët duhet të marrin mostrat për analiza mikrobiologjike së paku një herë në javë. Dita e mostrimit duhet të ndryshohet çdo javë për të siguruar se çdo ditë e javës është e përfshirë.</p> <p>6.2 Sa i përket mostrimit të mishit të grirë dhe produkteve të mishit për analizat e <i>E. colit</i> dhe numrit të kolonive aerobe, dhe mostrimit të karkasave për <i>Enterobacteriaceae</i> dhe numrit të kolonive aerobe, nëse për gjashtë javë me radhë janë marrë rezultate të kënaqshme frekuenca e mostrimit mund të zvogëlohet një herë në dy javë.</p> <p>6.3.Në rast të mostrimit për analiza të <i>Salmonellës</i> nga mishi i grirë, produktet e mishit, karkasat dhe mishit të freskët të shpezëve, nëse për 30 javë me rradhë janë marrë rezultate të kënaqshme frekuenca e testimeve</p>	<p>5.More detailed guidelines on the sampling of carcasses, in particular concerning the sampling sites, may be included in the guides to good practice referred to in Article 8 of Regulation (No. 11/2011 on Hygiene of Foods Tuffs.</p> <p>6. Sampling frequencies for carcasses, minced meat, meat preparations, mechanically separated meat and fresh poultry meat</p> <p>6.1.The food business operators of slaughterhouses or establishments producing minced meat, meat preparations, mechanically separated meat or fresh poultry meat shall take samples for microbiological analysis at least once a week. The day of sampling shall be changed each week to ensure that each day of the week is covered.</p> <p>6.2.As regards the sampling of minced meat and meat preparations for <i>E. coli</i> and aerobic colony count analyses and the sampling of carcasses for <i>Enterobacteriaceae</i> and aerobic colony count analyses, the frequency may be reduced to fortnightly testing if satisfactory results are obtained for six consecutive weeks.</p> <p>6.3. In the case of sampling for <i>Salmonella</i> analyses of minced meat, meat preparations, carcasses and fresh poultry meat, the frequency may be reduced to fortnightly if satisfactory results have been obtained for 30 consecutive</p>	<p>5.Detaljnije smernice o uzorkovanju trupova, naročito u vezi lokacije uzorkovanja, mogu se uvrstiti u vodiče o dobroj praksi u članu 8 Uredbe (br. 11/2011. o Higijeni Prehrambenih Proizvoda.</p> <p>6.Učestalost uzimanja uzoraka za trupove, mleveno meso, mesne proizvode, mehanički otkoštено meso i sveže meso živine</p> <p>6.1. Subjekti u poslovanju hranom, u klanicama ili pogonima za proizvodnju mlevenog mesa, mesnih proizvoda, mehanički otkoštеноg mesa ili svežeg mesa živine uzorke za mikrobiološku analizu uzimaju najmanje jedanput nedeljno. Dan uzimanja uzoraka se menja svake nedelje kako bi se osiguralo da je obuhvaćen svaki dan nedelje.</p> <p>6.2.Za uzorkovanje mlevenog mesa i mesnih proizvoda za analize <i>E. coli</i> i broja aerobnih bakterija, zatim za uzorkovanje trupova za analize <i>Enterobakterija</i> i broja aerobnih bakterija, učestalost se može smanjiti na dvonedeljno ispitivanje ako su dobijeni zadovoljavajući rezultati tokom šest uzastopnih nedelja.</p> <p>6.3. Za uzorkovanje radi ispitivanja <i>Salmonelle</i> u mlevenom mesu, mesnim proizvodima, trupovima i svežem mesu živine, učestalost se može smanjiti na dvonedeljno ako su tokom 30</p>
---	--	--

mund të zvogëlohet në një herë në dy javë. Frekuenca e mostrimit për salmonellë gjithashtu mund të zvogëlohet nëse ekziston një program kombëtar ose rajonal i kontrollit të *Salmonellës* dhe nëse ky program përfshin testimet që zëvendësojnë mostrimin e përcaktuar në këtë paragraf. Frekuenca e mostrimit mund të zvogëlohet nëse programi kombëtar ose rajonal i kontrollit tregon se prevalenca e salmonellës është e ulët në kafshët e blera nga thertorja.

6.4. Në rastin e marrjes së mostrave për analizën *Campylobacter* të karkasave të shpendëve, frekuenca mund të reduktohet në çdo dy javë nëse për 52 javë rresht merren rezultatet e kënaqshme. Frekuenca e marrjes së mostrave të *Campylobacter* mund të zvogëlohet, pasi të ipet autorizimi nga autoriteti kompetent, nëse ekziston një program zyrtar i kontrollit të *Campylobacter* ose zyrtarisht i pranuar në nivel vendi ose rajoni dhe nëse ky program përfshin mostrimin dhe testimin ekuivalent me marrjen e mostrave dhe testimin e kërkuar për verifikimin e pajtueshmërisë me kriterin e higjienës së procesit të përcaktuar në rreshtin 2.1.9 të kapitullit 2. Nëse niveli i ulët i ndotjes së tufave me *Campylobacter* është i përcaktuar në programin e kontrollit, frekuenca e mostrimit mund të reduktohet edhe më tej nëse ky nivel i ulët i ndotjes së *Campylobacter* është arritur gjatë një periudhe 52 javore në fermat e origjinës së broilerëve të cilët i ka blerë thertorja. Në rast se programi i kontrollit tregon

weeks. The *Salmonella* sampling frequency may also be reduced if there is a national or regional *Salmonella* control programme in place and if this programme includes testing that replaces the sampling laid down in this paragraph. The sampling frequency may be further reduced if the national or regional *Salmonella* control programme demonstrates that the *Salmonella* prevalence is low in animals purchased by the slaughterhouse.

6.4. In the case of sampling for *Campylobacter* analysis of poultry carcasses, the frequency may be reduced to fortnightly if satisfactory results have been obtained for 52 consecutive weeks. The *Campylobacter* sampling frequency may be reduced, after authorization by the competent authority, if there is an official or officially recognized national or regional *Campylobacter* control programme in place and if this programme includes sampling and testing equivalent to the sampling and testing required for verifying compliance with the process hygiene criterion set out in Row 2.1.9 of Chapter 2. If low contamination level of flocks is set for *Campylobacter* in the control programme, the sampling frequency may be further reduced if this low contamination level of *Campylobacter* is reached over a 52-week period in the farms of origin of the broilers purchased by the slaughterhouse. In case the control programme shows satisfactory results during a specific period of the year, frequency of analysis of *Campylobacter* may also be

uzastopnih nedelja dobijani zadovoljavajući rezultati. Učestalost uzorkovanja na *Salmonellu* može se takođe smanjiti ako se primenjuje nacionalni ili regionalni program kontrole *Salmonelle* i ako je u program uključeno testiranje koje zamenjuje uzorkovanje utvrđeno ovim stavom. Učestalost uzorkovanja može se nadalje smanjiti ako se nacionalnim ili regionalnim programom kontrole dokaže da je kod životinja koje kupuje klaonica prevalencija salmonele vrlo niska.

6.4. Za uzorkovanje trupova živine za analizu *Campylobacter* učestalost uzorkovanja može se smanjiti na svake dve nedelje ako se u 52 uzastopne nedelje dobiju zadovoljavajući rezultati. Učestalost uzorkovanja za *Campylobacter* može se smanjiti na temelju odobrenja nadležnog tela ako se primenjuje službeni ili službeno priznat nacionalni ili regionalni program za kontrolu *Campylobacter* te ako taj program obuhvata uzorkovanje i ispitivanje ekvivalentno uzorkovanju i ispitivanju za proveru usklađenosti s kriterijem higijene procesa kako je utvrđen u redu 2.1.9. Poglavlja 2. Ako je u programu za kontrolu utvrđen nizak nivo kontaminacije *Campylobacterom* za jata, učestalost uzorkovanja može se dodatno smanjiti ako se taj nizak nivo kontaminacije *Campylobacterom* ostvari u razdoblju od 52 nedelje na poljoprivrednim gazdinstvima porekla brojlera koje je kupila klanica. Ako se u okviru programa za kontrolu

<p>rezultate të kënaqshme gjatë një periudhe të caktuar të vitit, frekuenca e analizës së <i>Campylobacter</i> mund të përshtatet me variacionet sezonale pas autorizimit nga autoriteti kompetent.</p> <p>6.5.Megjithatë, kur arsyetohet në bazë të analizës së rrezikut dhe si pasojë e lejimit nga autoriteti kompetent, thertoret e vogla dhe objektet që prodhojnë mish të grirë, produkte të mishit dhe mishin e freskët të shpezëve në sasi të vogla mund të përjashtohen nga këto frekuenca të mostrimit.</p> <p>7. Në vijim është shtuar paragrafi 3.3:</p> <p>7.1 "3.3. Rregullat e mostrimit për filizat</p> <p>7.2. Për qëllimet e këtij Seksioni, për prodhimin serik aplikohet përkufizimi si në vijim: sasia e filizave apo farërave të dedikuara për prodhimin e filizave, me të njëjtin emër taksonomik, e cila është dërguar nga e njejta ndërmarje në të njëjtin destinacion në të njëjtën ditë. Një ose më shumë seri të prodhimit mund të përbëjnë një dërgesë. Megjithatë, farat me emra të ndryshëm taksonomik, të cilat janë të përzierra në të njëjtën paketim që parashihet të mbijnë së bashku dhe filizat e tyre gjithashtu konsiderohen si një seri prodhimi.</p> <p>8 . Rregullat e përgjithshme për mostrim dhe testim</p> <p>8.1. Testimet preliminare të serive të farërave</p>	<p>adjusted to seasonal variations after authorisation by the competent authority.</p> <p>6.5.However, when justified on the basis of a risk analysis and consequently authorised by the competent authority, small slaughterhouses and establishments producing minced meat, meat preparations and fresh poultry meat in small quantities may be exempted from these sampling frequency.”</p> <p>7. The following section 3.3 is added:</p> <p>7.1 “3.3. Sampling rules for sprouts</p> <p>7.2.For the purposes of this Section, the following definition of batch is applicable: a quantity of sprouts or seeds intended for the production of sprouts, with the same taxonomic name, which is dispatched from the same establishment to the same destination on the same day. One or more batches can make up a consignment. However, seeds with a different taxonomic name, which are mixed in the same packaging and intended to be germinated together and sprouts thereof are also considered as one batch.</p> <p>8. General rules for sampling and testing</p> <p>8.1. Preliminary testing of the batch of seeds</p>	<p>u određenim razdobljima godine dobiju zadovoljavajući rezultati, na temelju odobrenja nadležnog tela učestalost analiza za <i>Campylobacter</i> može se prilagoditi sezonskim promjenama.</p> <p>6.5.Međutim, kad je to opravdano na osnovi analize rizika i skladno tome odobreno od strane nadležnog tela, malih klanica i pogona koji proizvode mleveno meso, mesne proizvode i sveže meso živine u malim količinama mogu biti izuzeti od tih učestalosti uzorkovanja.</p> <p>7. Sledeći paragraf 3.3 se dodaje:</p> <p>7.1 “3.3. Uredba uzorkovanja za klice</p> <p>7.2.Za potrebe ovog odeljka, primjenjuje se definicija serije: količina klica ili semena namenjenog proizvodnji klica, istog taksonomskog naziva, koja se otprema iz istog objekta na isto odredište istog dana. Jedna ili više serija mogu činiti pošiljku. Međutim, semenke različitih taksonomskih imena i njihove klice koje su pomešane u istom pakovanju i za koje je predviđeno da klijaju zajedno takođe se smatraju jednom serijom.</p> <p>8. Opšta pravila za uzorkovanje i ispitivanje</p> <p>8.1. Prethodno ispitivanje serije semena</p>
--	---	--

<p>8.2. Operatorët e biznesit të ushqimit që prodhojnë filizë duhet ti kryejnë testet preliminare në një mostër reprezentative nga të gjitha seritë e prodhimit të farërave. Një mostër reprezentative duhet të përmbajë të paktën 0,5% së peshës të serisë së prodhimit të farës në nën-mostrën prej 50 g, ose të zgjedhet në bazë të një strategjie të strukturuar, statistikisht ekuivalente të mostrimit e vërtetuar nga autoriteti kompetent.</p> <p>8.3 Për qëllimet e kryerjes të testimeve paraprake, operatori i biznesit të ushqimit duhet që faren e filizave ta kultivoj në mostren reprezentative në të njëjtat kushte si pjesa tjetër e serisë së farërave të kultivuara.</p>	<p>8.2. Food business operators producing sprouts shall carry out a preliminary testing of a representative sample of all batches of seeds. A representative sample shall include at least 0,5 % of the weight of the batch of seeds in sub samples of 50 g or be selected based on a structured statistically equivalent sampling strategy verified by the competent authority.</p> <p>8.3 For the purposes of performing the preliminary testing, the food business operator must sprout the seeds in the representative sample under the same conditions as the rest of the batch of seeds to be sprouted.</p>	<p>8.2. Subjekti u poslovanju hranom koji proizvode klice obavljaju prethodno ispitivanje reprezentativnog uzorka svih serija semena. Reprezentativni uzorak sadrži najmanje 0,5 % mase serije semena u poduzorcima od 50 g ili se odabira na osnovu strukturisane, statistički ekvivalentne strategije uzorkovanja koju je potvrdilo nadležno telo.</p> <p>8.3 Za potrebe prethodnog ispitivanja subjekt u poslovanju hranom mora uzgojiti klice iz semena u reprezentativnom uzorku u istim uslovima u kojima će se uzgajati klice iz preostalog semena iz serije.</p>
<p>9. Mostrimi dhe testimi i filizave dhe ujit për ujitje</p> <p>9.1 Operatorët e biznesit të ushqimit që prodhojnë filiza duhet të marrin mostra në çdo rast por jo para 48 orësh pas fillimit të procesit të mbirjes për testime mikrobiologjike në fazën ku mundësia e gjetjes së <i>E. coli</i> që prodhon Shiga toksinë (STEC) dhe <i>Salmonella spp.</i> është më e lartë.</p> <p>9.2. Mostrat e filizave duhet të testohen sipas kërkesave të rreshtave 1.18 dhe 1.29 të Kapitullit 1.</p> <p>9.3 Megjithatë nëse operatorët e biznesit me ushqim që prodhojnë filiza kanë një plan të</p>	<p>9. Sampling and testing of the sprouts and the spent irrigation water</p> <p>9.1 Food business operators producing sprouts shall take samples for microbiological testing at the stage where the probability of finding Shiga toxin producing <i>E. coli</i> (STEC) and <i>Salmonella spp.</i> is the highest, in any case not before 48 hours after the start of the sprouting process.</p> <p>9.2. Samples of sprouts shall be analysed according to the requirements in rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1.</p> <p>9.3 However, if a food business operator producing sprouts has a sampling plan,</p>	<p>9. Uzorkovanje i ispitivanje klica i vode korišćene za navodnjavanje</p> <p>9.1. Subjekti u poslovanju hranom koji proizvode klice uzimaju uzorke za mikrobiološko ispitivanje u fazi u kojoj je najveća verovatnoća da će se otkriti <i>E. coli</i> koja stvara toksin shiga (STEC) i <i>Salmonella spp.</i>, a u svakom slučaju ne pre 48 sati nakon početka procesa klijanja.</p> <p>9.2 Uzorci klica se analiziraju u skladu sa zahtevima navedenim u redovima 1.18 i 1.29 Poglavlja 1.</p> <p>9.3 Međutim, ako subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi klice ima plan uzorkovanja,</p>

<p>mostrimit, ku janë të përfshira procedurat e mostrimit si dhe pikat e mostrimit të ujit për ujitje, mund të zëvendësojnë kërkesat e mostrimit sipas planeve të përcaktuara në rreshtat 1.18 dhe 1.29 të Kapitullit 1, me testimin e 5 mostrave të 200 ml ujë, që është përdorur për ujitjen e filizave.</p> <p>9.4. Në rastet e tilla kërkesat e përcaktuara në rreshtat 1.18 dhe 1.29 të Kapitullit 1 do të zbatohen për analizën e ujit që është përdorur për ujitje të filizave, me limitin e caktuar të mungesës në 200 ml.</p> <p>9.5. Kur një seri e farës testohet për herë të parë, operatorët e biznesit me ushqim mund të vendosin në treg filizat vetëm nëse rezultatet e analizës mikrobiologjike përputhen me rreshtat 1.18 dhe 1.29 të Kapitullit 1, ose rast të testimit të ujit për ujitje ku në 200 ml parametrat janë brenda limiteve.</p> <p>10. Frekuenca e mostrimit</p> <p>10.1. Operatorët e biznesit me ushqim që prodhojnë filiza duhet të marrin mostra në çdo rast por jo para 48 orësh pas fillimit të procesit të mbirjes së paku një herë në muaj për testimin mikrobiologjike në fazën ku mundësia e gjetjes së <i>E. coli</i> që prodhon Shiga toksinë (STEC) dhe <i>Salmonella spp.</i> është më e lartë.</p> <p>11. Derrogimet nga testimet preliminare i të gjitha serive të farërave të përcaktuara në pikën A të këtij Seksioni</p>	<p>including sampling procedures and sampling points of the spent irrigation water, they may replace the sampling requirement under the sampling plans set out in rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1 with the analysis of 5 samples of 200 ml of the water that was used for the irrigation of the sprouts.</p> <p>9.4. In that case requirements set out in rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1 shall apply to the analysis of the water that was used for the irrigation of the sprouts, with the limit of absence in 200 ml.</p> <p>9.5. When testing a batch of seeds for the first time, food business operators may only place sprouts on the market if the results of the microbiological analysis comply with rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1, or the limit of absence in 200 ml if they analyse spent irrigation water.</p> <p>10. Sampling frequency</p> <p>10.1. Food business operators producing sprouts shall take samples for microbiological analysis at least once a month at the stage where the probability of finding Shiga toxin producing <i>E. coli</i> (STEC) and <i>Salmonella spp.</i> is the highest, in any case not before 48 hours after the start of the sprouting process.</p> <p>11. Derogation from the preliminary testing of all batches of seeds set out in point A of this Section</p>	<p>uključujući i postupke uzorkovanja i tačke uzorkovanja vode korišćene za navodnjavanje, može zahteve u pogledu uzorkovanja predviđene planovima uzorkovanja iz redova 1.18 i 1.29 poglavlja 1. zameniti analizom 5 uzoraka od 200 ml vode korišćene za navodnjavanje klica.</p> <p>9.4. U tom se slučaju zahtevi navedeni u redovima 1.18 i 1.29 poglavlja 1. primenjuju na analizu vode korišćenu za navodnjavanje klica, uz graničnu vrednost odsustva u 200 ml</p> <p>9.5. Kad se serija semena ispituje prvi put, subjekti u poslovanju hranom mogu staviti klice na tržište samo ako su rezultati mikrobiološke analize u skladu s redovima 1.18 i 1.29 Poglavlja 1, ili s graničnom vrednošću odsustva u 200 ml ako analiziraju vodu korišćenu za navodnjavanje.</p> <p>10. Učestalost uzorkovanja</p> <p>10.1. Subjekti u poslovanju hranom koji proizvode klice uzimaju uzorke za mikrobiološku analizu najmanje jednom mesečno u fazi u kojoj je najveća verovatnoća da će se otkriti <i>E. coli</i> koja stvara toksin shiga (STEC) i <i>Salmonella spp.</i>, a u svakom slučaju ne pre 48 sati nakon početka procesa klijanja.</p> <p>11. Odstupanje od prethodnog ispitivanja svih serija semena predviđenog u tački A ovog odeljka</p>
---	---	--



11.1. Kur arsyeshmëria bazohet sipas kushteve të mëposhtme dhe lejohen nga autoriteti kompetent, operatorët e biznesit me ushqim që prodhojnë filiza mund të përjashtohen nga mostrimi i përcaktuar në pikën A.1 të këtij seksioni:

11.2. Në rast se Autoriteti kompetent në mënyrë të kënaqshme vërteton se operatori i biznesit me ushqim në të gjithë hapat e procesit të prodhimit implementon sistemin e menaxhimit

11.3. Të dhënat paraprake konfirmojnë se të paktën 6 muaj me rradhë para aprovimit, të gjitha seritë e llojeve të ndryshme të filizave të prodhuara ne objekt, kanë qenë në përputhje me kriteret e sigurisë ushqimore të paraqitura në rreshtin 1.18 dhe 1.29 të Kapitullit 1.

#### **Neni 10**

Me hyrjen ne fuqi te kesaj rregullore, plotësohen dhe ndryshohen nenet 1, 2, 7, Shtojca I dhe Shtojca II të Rregullores Nr. 27 / 2012 Për Kriteret Mikrobiologjike në Produktet Ushqimore.

11.1. When justified on the basis of the following conditions and authorised by the competent authority, food business operators producing sprouts may be exempted from the sampling set out in point A.1 of this Section:

11.2. The competent authority is satisfied that the food business operator implements a food safety management system in that establishment, which may include steps in the production process, which reduces the microbiological risk; and,

11.3. Historical data confirms that during at least 6 consecutive months prior to granting the authorisation, all batches of the different types of sprouts produced in the establishment comply with the food safety criteria set out in rows 1.18 and 1.29 of Chapter 1.

#### **Article 10**

Upon the entry into force of this Regulation, Articles 1, 2, 6, 7 and Annexes I and II of the Regulation No. 27/2012 on Microbiological Criteria in Food Products.

11.1. Ako je to opravdano na osnovu dole navedenih uslova i ako to odobri nadležno telo, subjekti u poslovanju hranom koji proizvode klice mogu biti izuzeti od uzorkovanja navedenog u tački A 1 ovog odeljka:

11.2. Nadležno telo je utvrdilo da subjekt u poslovanju hranom sprovodi sistem upravljanja sigurnošću hrane u tom objektu, koji može uključivati postupke u proizvodnom procesu kojima se smanjuje mikrobiološka opasnost; i

11.3. prethodni podaci potvrđuju da su tokom najmanje 6 uzastopnih meseci pre dodele odobrenja, sve serije različitih vrsta klica proizvedenih u objektu bile u skladu sa kriterijumima sigurnosti hrane navedenim u redovima 1.18 i 1.29 Poglavlja 1.

#### **Clan 10**

Stupanjem na snagu ove uredbe dopunjuju se i menjaju članovi 1, 2, 6 i 7 Predlog I i Predlog II Uredbe br. 27/2012 o Mikrobiološkim Kriterijumima za Hranu.

**Neni 11  
Hyrja në fuqi**

Kjo Rregullore hyn në fuqi shtatë (7) ditë pas nënshkrimit nga Kryeministri i Republikës së Kosovës dhe publikohet në Gazetën Zyrtare.

Ramush HARADINAJ

\_\_\_\_\_  
**Kryeministri Republikës së Kosovës**

06 korrik 2018

**Article 11  
Entry into force**

This Regulation shall enter into force seven (7) days after being signed by the Prime Minister of the Republic of Kosovo and shall be published in the Official Gazette.

Ramush HARADINAJ

\_\_\_\_\_  
**Prime Minister of the Republic of Kosovo**

06 July 2018

**Clan 11  
Stupanje na snagu**

Ova Uredba stupa na snagu sedam (7) dana nakon potpisivanja od Premijera Republike Kosovo i nakon objavljivanja na Službenom listu Republike Kosovo .

Ramush HARADINAJ

\_\_\_\_\_  
**Premijer Republike Kosova**

06 Juli 2018

## SHTOJCA I

Tabela 1

1.2 Ushqime të gatshme për tu konsumuar që mundësojnë rritjen e <i>Listeria monocytogenes</i> , përveç atyre të destinuara për foshnjat dhe për qëllime të veçanta mjekësore	<i>Listeria monocytogene</i>	5	0	100 cfu/g (5)	EN/ISO 11290-2 (6)	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
		5	0	Mungesa në 25 g (7)	EN/ISO 11290-1	Në momentin para se ushqimi të jetë larguar nga kontrolli i operatorit të biznesit me ushqim i cili e ka prodhuar atë

Tabela 2

1.21 Djathrat, qumështi pluhur dhe hirra pluhur, siç referohen në kriteret e stafilokokutkoagulazë-pozitiv në Kapitullin 2.2 të këtij Aneksi	Enterotoxinat e staphylococcur	5	0	Mungesë në 25 g	Metoda Evropiane e ekzaminimit të CRL për koagulazën positive të stafilokokët (13)	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
--	--------------------------------	---	---	-----------------	--	---

Tabela 3

1.24. Ushqime të dehidruara për foshnje dhe ushqime dietale të dehidruara për qëllime të veçanta mjekësore, të destinuara për foshnja, të moshes nën 6 muaj (14)	<i>Cronobacter spp.</i> ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	30	0	Mungesë në 10 g	ISO/TS 22964	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
--	--	----	---	-----------------	--------------	---

Tabela 4

1.25 Guacat dymembranore të gjalla dhe ekinodermatë gjalla, tunikatet dhe gastropodet e detit.	<i>E. coli</i> (15)	5 <sup>(16)</sup>	1	230 MPN/ 100 g e mishit dhe lëngut intravalvular	700 MPN/ 100 g e mishit dhe lëngut intravalvular	EN/ISO 16649-3	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
--	---------------------	-------------------	---	--	--	----------------	---

Tabela 5

1.26 Produktet e peshkimit nga speciet e peshqeve të ndërlidhura me sasi të lartë të histidines (17)	Histamina	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
--	-----------	--------	---	-----------	-----------	-----------	---

Tabela 6

1.27 Produktet e peshkimit, përveq atyre në kategorinë e ushqimit 1.27a, që kanë kaluar trajtimin e maturimit me enzime në ujë të kripur, të prodhuara nga speciet e peshkut të ndërlidhura me sasi të lartë të histidines(17)	Histamina	9 (18)	2	200 mg/kg 400 mg/kg	HPLC (19)	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
--	-----------	--------	---	------------------------	-----------	---

Tabela 7

1.23 Ushqime të dehidruara përcjelljese për foshnje	<i>Salmonella</i>	30	0	Mungesë në 25 g)	EN/ISO 6579	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
---	-------------------	----	---	------------------	-------------	---

Tabela 8

1.27 a Salcë e peshkut e prodhuar nga fermentimi i produkteve të peshkimit	Histamina	1	0	400 mg/kg	HPLC (19)	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
--	-----------	---	---	-----------	-----------	---

Tabela 9

1.28 Mish i freskët i pulës (20)	<i>Salmonella typhimurium</i> (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Mungesë në 25 g	EN/ISO 6579 (për detektimin) White- Kaufmann-Le Minor scheme (për përcaktimin e serotipeve)	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
----------------------------------	---	---	---	-----------------	---	---

Tabela 10

1.29 Filizë (23)	<i>E. coli</i> që prodhonë Shiga toksin (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 dhe O104:H4	5	0	Mungesë në 25 g	CEN/ISO TS 13136 (22)	Produktet e vendosura në treg brenda afatit të përdorimit
------------------	--	---	---	-----------------	-----------------------	---

Tabela 11

2.1.4 Karkasat e derrave	<i>Salmonella</i>	50 (5)	3 (6)	Mungesë në pjesën e testuar për karkasë	EN/ISO 6579	Karkasat pas largimit të organeve të brendshme por para ftohjes	Përmirësimi i higjienës së therjes dhe rishikimi i kontrolleve të procesit, origjina e kafshëve dhe masat e biosigurisë në farmën e origjinës
--------------------------	-------------------	--------	-------	---	-------------	---	---

Tabela 12

2.1.5 Karkasat e shpezëve të broilerëve dhe gjelave të detit	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	5 (6)	Mungesë në 25 g në pjesën e lëkurës së qafës të mostrës së përbashkët	EN/ISO 6579 (për detektimin)	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimi i higjienës së therjes dhe rishikimi i kontrolleve të procesit, origjina e kafshëve dhe masat e biosigurisë në farmën e origjinës
--	-----------------------------	--------	-------	---	------------------------------	----------------------	---

Tabela 13

2.1.9. Karkasat e broilerëve	<i>Campylobacter</i> spp.	50 (5)	c = 20 nga 1.1.2020 c = 15; nga 1.1.2025 c = 10	1 000 cfu/g	EN ISO 10272-2	Karkasat pas ftohjes	Përmirësimet në higjienën e therjes dhe rishikimi i procesit të kontrolleve, origjinën e kafshëve dhe masat e biosigurisë në fermat e origjinës
------------------------------	---------------------------	--------	---	-------------	----------------	----------------------	---

Tabela 14

2.2.1 Qumështi i pasterizuar dhe produktet tjera të lëngshme të pasterizuara të qumështit <sup>(4)</sup>	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml	ISO 21528-2	Në fund të procesit të prodhimit	Kontrolli i efikasitetit të trajtimit termik, parandalimi i ri-kontaminimit, si dhe kontrolli i kualitetit të lëndës së parë
--	--------------------	---	---	-----------	-------------	----------------------------------	--

Tabela 15

2.2.9 Ushqime fillestare të dehidruara për foshnje dhe ushqime dietale të dehidruara për qëllime të veçanta mjekësore, të destinuara për foshnja, të moshes nën 6 muaj	Enterobacteriaceae	10	0	Mungesënë 10 g	ISO 21528-1	Në fund të procesit të prodhimit	Përmirësimi në higjienën e prodhimit për të minimizuar kontaminimin (9)
--	--------------------	----	---	----------------	-------------	----------------------------------	---

Tabela 16

2.2.10 Ushqime të dehidruara përcjelljese për foshnje	Enterobacteriaceae	5	0	Mungesënë 10 g	ISO 21528-1	Në fund të procesit të prodhimit	Përmirësimi në higjienën e prodhimit për të minimizuar kontaminimin
---	--------------------	---	---	----------------	-------------	----------------------------------	---

Tabela 17

2.2.11 Ushqime fillestare të dehidruara për foshnje dhe ushqime dietale të dehidruara për qëllime të veçanta mjekësore, të destinuara për foshnja, të moshes nën 6 muaj	<i>Bacillus cereus</i> i supozuar	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (10)	Në fund të procesit të prodhimit	Përmirësimi në higjienën e prodhimit, Parandalimi i ri-kontaminimit. Selektimi i lëndës së parë.
---	-----------------------------------	---	---	----------	-----------	------------------	----------------------------------	--

## ANNEX I

Table 1

1.2 Ready-to-eat foods able to support the growth of <i>L. monocytogenes</i> , other than those intended for infants and for special medical purposes	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g (5)	EN/ISO 11290-2 (6)	Products placed on the market during their shelf-life
		5	0	Absence in 25 g <sup>(7)</sup>	EN/ISO 11290-1	Before the food has left the immediate control of the food business operator, who has produced it

Table 2

1.21 Cheeses, milk powder and whey powder, as referred to in the coagulase-positive staphylococci criteria in Chapter 2.2 of this Annex	Staphylococcal enterotoxins	5	0	Not detected in 25 g	European screening method of the CRL for coagulase positive staphylococci (13)	Products placed on the market during their shelf-life
---	-----------------------------	---	---	----------------------	--	---

Table 3

1.24 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below 6 months of age (14)	<i>Cronobacter</i> spp. ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	30	0	Absence in 10 g	ISO/TS 22964	Products placed on the market during their shelf-life
---	---	----	---	-----------------	--------------	---

Table 4

1.25 Live bivalve molluscs and live echinoderms, tunicates and marine gastropods	<i>E. coli</i> (15)	5 <sup>(16)</sup>	1	230 MPN/ 100 g of flesh and intravalvular liquid	700 MPN/ 100 g of flesh and intravalvular liquid	EN/ISO 16649-3	Products placed on the market during their shelf-life
--	---------------------	-------------------	---	--	--	----------------	---

Table 5

1.26 Fishery products from fish species associated with a high amount of histidine (17)	Histamina	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Products placed on the market during their shelf-life
---	-----------	--------	---	-----------	-----------	-----------	---

Table 6

1.27 Fishery products, except those in food category 1.27a, which have undergone enzyme maturation treatment in brine, manufactured from fish species associated with a high amount of histidine (17)	Histamine	9 (18)	2	200 mg/kg 400 mg/kg	HPLC (19)	Products placed on the market during their shelf-life
---	-----------	--------	---	------------------------	-----------	---

Table 7

1.23 Dried follow-on formulae	<i>Salmonella</i>	30	0	Absence in 25 g	EN/ISO 6579	Products placed on the market during their shelf-life
-------------------------------	-------------------	----	---	-----------------	-------------	---

Table 8

1.27a Fish sauce produced by fermentation of fishery products	Histamine	1	0	400 mg/kg	HPLC (19)	Products placed on the market during their shelf-life
---	-----------	---	---	-----------	-----------	---

Table 9

1.28 Fresh poultry meat (20)	<i>Salmonella typhimurium</i> (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Absence in 25 g	EN/ISO 6579 (for detection) White-Kaufmann-Le Minor scheme (for serotyping)	Products placed on the market during their shelf-life
------------------------------	---	---	---	-----------------	---	---

Table 10

1.29 Sprouts (23)	<i>Shiga toxin producing E. coli</i> (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 and O104:H4	5	0	Absence in 25 g	CEN/ISO TS 13136 (22)	Products placed on the market during their shelf-life
-------------------	---	---	---	-----------------	-----------------------	---

Table 11

2.1.4 Carcasses of pigs	<i>Salmonella</i>	50 (5)	3 (6)	Absence in the area tested per carcass	EN/ISO 6579	Carcasses after dressing but before chilling	Improvements in slaughter hygiene and review of process controls, origin of animals and of the biosecurity measures in the farms of origin
-------------------------	-------------------	--------	-------	--	-------------	--	--

Table 12

2.1.5 Poultry carcasses of broilers and turkeys	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	5 (6)	Absence in 25 g of the pooled sample of neck skin	EN/ISO 6579 (for detection)	Carcases after chilling	Improvement in slaughter hygiene and review of process controls, origin of animals and biosecurity measures in the farms of origin
---	-----------------------------	--------	-------	---	-----------------------------	-------------------------	--

Table 13

2.1.9. Carcasses of broilers	<i>Campylobacter</i> spp.	50 <sup>(5)</sup>	c = 20 From 1.1.2020 c = 15; From 1.1.2025 c = 10	1 000 cfu/g	EN ISO 10272-2	Carcases after chilling	Improvements in slaughter hygiene, review of process controls, of animals' origin and of the biosecurity measures in the farms of origin'
------------------------------	---------------------------	-------------------	---	-------------	----------------	-------------------------	---

Table 14

2.2.1 Pasteurised milk and other pasteurised liquid dairy products <sup>(4)</sup>	Enterobacteriaceae	5	0	10 cfu/ml	ISO 21528-2	End of the manufacturing process	Check on the efficiency of heat-treatment and prevention of recontamination as well as the quality of raw materials
---	--------------------	---	---	-----------	-------------	----------------------------------	---

Table 15

2.2.9 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	Enterobacteriaceae	10	0	Absence in 10 g	ISO 21528-1	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene to minimise contamination (9)
---	--------------------	----	---	-----------------	-------------	----------------------------------	--

Table 16

2.2.10 Dried follow-on formulae	Enterobacteriaceae	5	0	Absence in 10 g	ISO 21528-1	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene to minimise contamination
---------------------------------	--------------------	---	---	-----------------	-------------	----------------------------------	--

Table 17

2.2.11 Dried infant formulae and dried dietary foods for special medical purposes intended for infants below six months of age	Presumptive <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (10)	End of the manufacturing process	Improvements in production hygiene. Prevention of recontamination. Selection of raw material.
--	------------------------------------	---	---	----------	-----------	------------------	----------------------------------	---



## PREDLLOG I

Tablica 1

1.2 Hrana spremna za konzumiranje u stanju da podrži rast <i>L. monocytogenes</i> , osim hrane namenjene za odojčad i za posebne medicinske svrhe	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 cfu/g (5)	EN/ISO 11290-2 (6)	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
		5	0	Odsustvo u 25 g (7)	EN/ISO 11290-1	Pre nego što je hrana napustila neposrednu kontrolu subjekta u poslovanju hranom, koji je proizvodi

Tablica 2

1.21 Sirevi, mleko u prahu i surutka u prahu, kao što je navedeno u kriterijumima koagulaza-pozitivne stafilokoke u poglavlju 2.2 ovog Aneksa	Stafilokorni enterotoksini	5	0	Nije otkriven u 25 g	Evropska skrining metoda CRL za koagulaza pozitivne stafilokoke (13)	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
---	----------------------------	---	---	----------------------	--	---

Tablica 3

1.24 Dehidrirana hrana za odojčad i dehidrirana dijetetska hrana za posebne medicinske potrebe namenjene za odojčad mlađu od 6 meseci (14)	<i>Cronobacter spp.</i> ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	30	0	Odsustvo u 10 g	ISO/TS 22964	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
--	--	----	---	-----------------	--------------	---

Tablica 4

1.25 Živi školjkaši, živi bodljikaši, plaštenjaci i puževi	<i>E. coli</i> (15)	5 <sup>(16)</sup>	1	230 MPN/ 100 g mesa i međuljuštur ne tečnosti	700 MPN/ 100 g mesa i međuljuštur ne tečnosti	EN/ISO 16649-3	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
--	---------------------	-------------------	---	--	--	----------------	---

Tablica 5

1.26 Proizvodi ribarstva od ribljih vrsta povezanih s visokom količinom histidina (17)	Histamina	9 (18)	2	100 mg/kg	200 mg/kg	HPLC (19)	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
--	-----------	--------	---	-----------	-----------	-----------	---

Tablica 6

1.27 Proizvodi ribarstva, osim onih iz kategorije hrane 1.27.a, obrađeni enzimskim sazrevanjem u salamuri, proizvedeni od ribljih vrsta povezanih s visokom količinom histidina (17)	Histamina	9 (18)	2	200 mg/kg 400 mg/kg		HPLC (19)	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
--	-----------	--------	---	------------------------	--	-----------	---

Tablica 7

1.23 Dehidrirana prelazna hrana za odojčad	<i>Salmonella</i>	30	0	Odsutnost u 25 g		EN/ISO 6579	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
--	-------------------	----	---	------------------	--	-------------	---

Tablica 8

1.27a Riblji sos dobijen fermentacijom proizvoda ribarstva	Histamina	1	0	400 mg/kg		HPLC (19)	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
--	-----------	---	---	-----------	--	-----------	---

Tablica 9

1.28 Sveže meso živine (20)	<i>Salmonella typhimurium</i> (21) <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Odsutnost u 25 g		EN/ISO 6579 (za otkrivanje) White-Kaufmann-Le Minor scheme (za određivanje serotipova)	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
-----------------------------	---	---	---	------------------	--	--	---

Tablica 10

1.29 Klice (23)	<i>E.coli</i> koja stvara toksin shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 i O104:H4	5	0	Odsutnost u 25 g		CEN/ISO TS 13136 (22)	Proizvodi stavljeni na tržište tokom njihovog roka trajanja
-----------------	---	---	---	------------------	--	-----------------------	---

Tablica 11

2.1.4 Trupovi svinja	<i>Salmonella</i>	50 <sup>(5)</sup>	3 <sup>(6)</sup>	Mungesënë pjesën e testuar për karkasë		EN/ISO 6579	Trupovi nakon rasecanja, ali pre hladenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa, porekla životinja i biosigurnosnih mera na farmama porekla
----------------------	-------------------	-------------------	------------------	--	--	-------------	---	---

Tablica 12

2.1.5 Trupovi brojlera i ćurki	<i>Salmonella</i> spp. (10)	50 (5)	5 (6)	Odsutnost u 25 g Objedinjenog uzorka kože	EN/ISO 6579 (za otkrivanje)	Trupovi nakon hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa, porekla životinja i biosigurnosnih mera na farmama porekla
--------------------------------	-----------------------------	--------	-------	---	-----------------------------	------------------------	---

Tablica 13

2.1.9. Trupovi brojlera	<i>Campylobacter</i> spp.	50 (5)	c = 20 Od 1.1.2020 c = 15; Od 1.1.2025 c = 10	1 000 cfu/g	EN ISO 10272-2	Trupovi nakon hlađenja	Poboljšanje higijene klanja i preispitivanje kontrola procesa, porekla životinja i biosigurnosnih mera na farmama porekla
-------------------------	---------------------------	--------	---	-------------	----------------	------------------------	---

Tablica 14

2.2.1 Pasterizovano mleko i drugi pasterizovani tečni mlečni proizvodi (4)	Entero-bacteriaceae	5	0	10 cfu/ml	ISO 21528-2	Kraj proizvodnog procesa	Provera delotvornosti termičke obrade i prevencije rekontaminacije, kao i kvaliteta sirovina
--	---------------------	---	---	-----------	-------------	--------------------------	--

Tablica 15

2.2.9 Dehidrirana početna hrana za odojčad i dehidrirana hrana za posebne medicinske potrebe namenjena deci mlađoj od šest meseci	Entero-bacteriaceae	10	0	Odsustvo u 10 g	ISO 21528-1	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje kako bi se kontaminacija svela na najmanju moguću meru (9)
---	---------------------	----	---	-----------------	-------------	--------------------------	---

Tablica 16

2.2.10 Dehidrirana prelazna hrana za odojčad	Entero-bacteriaceae	5	0	Odsustvo u 10 g	ISO 21528-1	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje kako bi se kontaminacija svela na najmanju moguću meru (9)
--	---------------------	---	---	-----------------	-------------	--------------------------	---

Tablica 17

2.2.11 Dehidrirana početna hrana za odojčad i dehidrirana hrana za posebne medicinske potrebe namenjena deci mlađoj od šest meseci	Pretpostavljeni <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50 cfu/g	500 cfu/g	EN/ISO 7932 (10)	Kraj proizvodnog procesa	Poboljšanje higijene proizvodnje. Prevencija rekontaminacije. Izbor sirovina.
--	--	---	---	----------	-----------	------------------	--------------------------	---