

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 1 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	akullore me bazë qumështi, kos i ngrirë, pije të ngrira me qumësht (milkshakes)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	akullore me bazë qumështi, kos i ngrirë, pije të ngrira me qumësht (milkshakes)	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	akullore me bazë qumështi, kos i ngrirë, pije të ngrira me qumësht (milkshakes)	Numërimi i NPM enterobakterie me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	djathë gjysëm i fortë i stazhonuar (viened, gouda, edam)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	djathë gjysëm i fortë i stazhonuar (viened, gouda, edam)	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 2 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
3	djathë gjysëm i fortë i stazhonuar (viened, gouda, edam)	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
4	djathë gjysëm i fortë i stazhonuar (viened, gouda, edam)	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

1	djathë i butë i stazhonuar (tip Limburger, brie, camembert, blue bavarian, blue de graven, cambozola etj.)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	djathë i butë i stazhonuar (tip Limburger, brie, camembert, blue bavarian, blue de graven, cambozola etj.)	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	djathë i butë i stazhonuar (tip Limburger, brie, camembert, blue bavarian, blue de graven, cambozola etj.)	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 3 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
4	djathë i butë i stazhonuar (tip Limburger, brie, camembert, blue bavarian, blue de graven, cambozola etj.)	Numërimi i Escherichia coli β -glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	djathë i butë i paprerë (mozzarella, mascarpone, cottage, quark, rikotta, skyr, apo përzierje djathrash të paprerë)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	djathë i butë i paprerë (mozzarella, mascarpone, cottage, quark, rikotta, skyr, apo përzierje djathrash të paprerë)	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	djathë i butë i paprerë (mozzarella, mascarpone, cottage, quark, rikotta, skyr, apo përzierje djathrash të paprerë)	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
4	djathë i butë i paprerë (mozzarella, mascarpone, cottage, quark, rikotta, skyr, apo përzierje djathrash të paprerë)	Numërimi i Escherichia coli β -glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 4 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
1	djathë i butë ose i fortë, i konservuar në kripë me qumësht të pasterizuar(feta, teleme)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	djathë i butë ose i fortë, i konservuar në kripë me qumësht të pasterizuar(feta, teleme)	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	djathë i butë ose i fortë, i konservuar në kripë me qumësht të pasterizuar(feta, teleme)	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
4	djathë i butë ose i fortë, i konservuar në kripë me qumësht të pasterizuar(feta, teleme)	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	djathë i fortë i stazhonuar (tip cheddar dhe emmental)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 5 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
2	djathë i fortë i stazhonuar (tip cheddar dhe emmental)	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	djathë i fortë i stazhonuar (tip cheddar dhe emmental)	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjthshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
4	djathë i fortë i stazhonuar (tip cheddar dhe emmental)	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β-glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjthshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	djathë i procesuar (me feta, djathë bebe)	Zbulimi i <i>Salmonella</i> spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	djathë i procesuar (me feta, djathë bebe)	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 6 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
3	djathë i procesuar (me feta, djathë bebe)	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
4	djathë i procesuar (me feta, djathë bebe)	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	djathë me erëza dhe përbërës të tjerë	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	djathë me erëza dhe përbërës të tjerë	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	djathë me erëza dhe përbërës të tjerë	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 7 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
4	djathë me erëza dhe përbërës të tjerë	Numërimi i Escherichia coli β -glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	djathë shumë i fortë (tip parmesan, grana)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	djathë shumë i fortë (tip parmesan, grana)	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	djathë shumë i fortë (tip parmesan, grana)	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
4	djathë shumë i fortë (tip parmesan, grana)	Numërimi i Escherichia coli β -glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 8 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
1	fromula/ushqime të procesuar/të gatshme në gjëndje pluhuri/lëngu për të porsalindur/fëmijë	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	e specifikuar në etiketën e produktit	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	fromula/ushqime të procesuar/të gatshme në gjëndje pluhuri/lëngu për të porsalindur/fëmijë	Numërimi i NPM enterobakterie me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	e specifikuar në etiketën e produktit	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	fromula/ushqime të procesuar/të gatshme në gjëndje pluhuri/lëngu për të porsalindur/fëmijë	Zbulimi i E. sakazakii (Cronobacter sakazakii)	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	e specifikuar në etiketën e produktit	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	gjalpë me bazë qumësht të papërpunuar të trajtuar termikisht nën temperaturën e pasterizimit; hurrë e ëmbël, hirre e hidhur(acide), hurrë me shije.	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C në errësirë	jo më pak se 250 mL x njësi	5	
2	gjalpë me bazë qumësht të papërpunuar të trajtuar termikisht nën temperaturën e pasterizimit; hurrë e ëmbël, hirre e hidhur(acide), hurrë me shije.	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C në errësirë	jo më pak se 250 mL x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 9 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
3	gjalpë me bazë qumësht të papërpunuar të trajtuar termikisht nën temperaturën e pasterizimit; hurrë e ëmbël, hirre e hidhur(acide), hurrë me shije.	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C në errësirë	jo më pak se 250 mL x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	krem qumështi apo produkte të tjera me bazë qumështi të pasterizuar ose me përbërës të tjerë shtesë	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C në errësirë	jo më pak se 250 mL x njësi	5	
2	krem qumështi apo produkte të tjera me bazë qumështi të pasterizuar ose me përbërës të tjerë shtesë	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C në errësirë	jo më pak se 250 mL x njësi	5	
3	krem qumështi apo produkte të tjera me bazë qumështi të pasterizuar ose me përbërës të tjerë shtesë	Numërimi i NPM enterobakterie me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C në errësirë	jo më pak se 250 mL x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	mish i freskët nga kafshët (gjedh, dele, dhi, derr, shpend, kuaj, lepuj dhe kafshë/shpendë të egër)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 10 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
2	mish i freskët nga kafshët (gjedh, dele, dhi, derr, shpend, kuaj, lepuj dhe kafshë/shpendë të egër)	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	mish i freskët nga kafshët (gjedh, dele, dhi, derr, shpend, kuaj, lepuj dhe kafshë/shpendë të egër)	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
4	mish i freskët nga kafshët (gjedh, dele, dhi, derr, shpend, kuaj, lepuj dhe kafshë/shpendë të egër)	Numërimi i NPM aerobë me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	mish i ngrirë nga kafshët (gjedh, dele, dhi, derr, shpend, kuaj, lepuj dhe kafshë/shpendë të egër)	Zbulimi i <i>Salmonella</i> spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	mish i ngrirë nga kafshët (gjedh, dele, dhi, derr, shpend, kuaj, lepuj dhe kafshë/shpendë të egër)	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 11 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
3	mish i ngrirë nga kafshët (gjedh, dele, dhi, derr, shpend, kuaj, lepuj dhe kafshë/shpendë të egër)	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	mish i stazhonuar dhe i gatuar(spalla cota, proshute derri i zier, mish gjeli deti i zier, mish shpendi i zier, mish gjedhi i stazhonuar dhe i zier, pastrama)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	mish i stazhonuar dhe i gatuar(spalla cota, proshute derri i zier, mish gjeli deti i zier, mish shpendi i zier, mish gjedhi i stazhonuar dhe i zier, pastrama)	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	mish i stazhonuar dhe i gatuar(spalla cota, proshute derri i zier, mish gjeli deti i zier, mish shpendi i zier, mish gjedhi i stazhonuar dhe i zier, pastrama)	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	mish i stazhonuar nga mishi i freskët (proshutë, tiroler speck, bacon, pancetta, pastërma)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 12 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
2	mish i stazhonuar nga mishi i freskët (proshutë, tiroler speck, bacon, pancetta, pastërma)	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	mish i stazhonuar nga mishi i freskët (proshutë, tiroler speck, bacon, pancetta, pastërma)	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	mish i tharë nga kafshët dhe shpendët	Zbulimi i <i>Salmonella</i> spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	mish i tharë nga kafshët dhe shpendët	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	mish i tharë nga kafshët dhe shpendët	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 13 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
1	mish në konservë	Numërimi i NPM aerobë me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	molusqe bivalvë të gjallë	Zbulimi i Salmonella spp.	Shishe e mbyllur qelqi 500 mL	0-10 gradë C	jo më pak se 500 mL	5	
2	molusqe bivalvë të gjallë	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përafërt"	Shishe e mbyllur qelqi 500 mL	0-10 gradë C	jo më pak se 500 mL	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	molusqe bivalvë të gjallë (PKM-Molusqe)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	1	
2	molusqe bivalvë të gjallë (PKM-Molusqe)	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përafërt"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	1	

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 14 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
1	organe nga kafshë dhe produkte të tjera nga therrja e kafshëve	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	organe nga kafshë dhe produkte të tjera nga therrja e kafshëve	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	organe nga kafshë dhe produkte të tjera nga therrja e kafshëve	Numërimi i Escherichia coli β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	peshk i freskët nga ujëra të ëmbla, të perzier, të kripura	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	peshk i freskët nga ujëra të ëmbla, të perzier, të kripura	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 15 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
3	peshk i freskët nga ujëra të ëmbla, të perzier, të kripura	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	peshk i tharë	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	peshk i tharë	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	peshk i tharë	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	peshk i tymosur, peshk kotoletë, qofte peshku	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 16 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
2	peshk i tymosur, peshk kotoletë, qofte peshku	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	peshk i tymosur, peshk kotoletë, qofte peshku	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

1	peshk në konservë me vaj, peshk në konservë me salcë, peshk në konservë me kripë, peshk i tymosur në konservë	Zbulimi i <i>Salmonella</i> spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	peshk në konservë me vaj, peshk në konservë me salcë, peshk në konservë me kripë, peshk i tymosur në konservë	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	peshk në konservë me vaj, peshk në konservë me salcë, peshk në konservë me kripë, peshk i tymosur në konservë	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 17 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
4	peshk në konservë me vaj, peshk në konservë me salcë, peshk në konservë me kripë, peshk i tymosur në konservë	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	prodhime deti (krustace dhe nënprodukte nga krustacet, molusqe bivalvë, cefalopodë, gastropodë(përfshirë kërminjtë, ekinoderm, tunikat)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	prodhime deti (krustace dhe nënprodukte nga krustacet, molusqe bivalvë, cefalopodë, gastropodë(përfshirë kërminjtë, ekinoderm, tunikat)	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	prodhime deti (krustace dhe nënprodukte nga krustacet, molusqe bivalvë, cefalopodë, gastropodë(përfshirë kërminjtë, ekinoderm, tunikat)	Numërimi i Escherichia coli β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përafërt"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-10 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	prodhime deti në konservë	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 18 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
2	prodhime deti në konservë	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	prodhime deti të ngrira	Zbulimi i <i>Salmonella</i> spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	prodhime deti të ngrira	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	prodhime deti të ngrira	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	qumësht i evaporuar, qumësht i kondensuar	Numërimi i NPM aerobë me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë sterile qelqi ose plastike	e specifikuar në etiketën e produktit	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 19 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
1	qumësht i papërpunuar (PKM-Qumësht)	Numërimi i NPM aerobë me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë sterile qelqi ose plastike	0-4 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	1
2	qumësht i papërpunuar (PKM-Qumësht)	Numërimi i Qelizave somatike me teknikën "Mikroskopi"	paketimi origjinal ose enë sterile qelqi ose plastike	0-4 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	1
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	qumësht lope, dhie, dele, buallice i trajtuar termikisht me pasterizim	Numërimi i NPM enterobakterie me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C	jo më pak se 250 mL x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	qumësht lope, dhie, dele, buallice i trajtuar termikisht me UHT dhe produkte qumështi të lëngeta të sterilizuara	Numërimi i NPM aerobë me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 mL x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	qumësht pluhur/krem pudër/hirrë pudër/lakozë/proteina qumështit, proteina hirre	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 20 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
2	qumësht pluhur/krem pudër/hirrë pudër/lakozë/proteina qumëshit, proteina hirre	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	qumësht pluhur/krem pudër/hirrë pudër/lakozë/proteina qumëshit, proteina hirre	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
4	qumësht pluhur/krem pudër/hirrë pudër/lakozë/proteina qumëshit, proteina hirre	Numërimi i NPM enterobakterie me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	qumësht të papërpunuar lope, dhie, dele, buallice	Numërimi i NPM aerobë me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë sterile qelqi ose plastike	0-4 gradë C	jo më pak se 250 mL x njësi	1
2	qumësht të papërpunuar lope, dhie, dele, buallice	Numërimi i Qelizave somatike me teknikën "Mikroskopi"	paketimi origjinal ose enë sterile qelqi ose plastike	0-4 gradë C	jo më pak se 250 mL x njësi	1

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 21 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
1	recetë e përgatitur përfshirë ushqimet e gatshme për konsum	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	recetë e përgatitur përfshirë ushqimet e gatshme për konsum	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	recetë e përgatitur përfshirë ushqimet e gatshme për konsum	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positivë me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
4	recetë e përgatitur përfshirë ushqimet e gatshme për konsum	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	salçiçe me bazë mishi të freskët me qëllim të gatshme para se të konsumohen	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 22 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
2	salçiçe me bazë mishi të freskët me qëllim të gatuhet para se të konsumohen	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	salçiçe me bazë mishi të freskët me qëllim të gatuhet para se të konsumohen	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	salçiçe të tharë dhe të tymosur	Zbulimi i <i>Salmonella</i> spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	salçiçe të tharë dhe të tymosur	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	salçiçe të tharë dhe të tymosur	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β -glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 23 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
1	salçiçe/kremviçe të freskëta dhe të tymosura	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	salçiçe/kremviçe të freskëta dhe të tymosura	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	salçiçe/kremviçe të freskëta dhe të tymosura	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	salçiçe/sallam të gatuar	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	salçiçe/sallam të gatuar	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 24 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
3	salçiçe/sallam të gatuar	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	salçiçe/sallam të gatuar dhe të tymosur	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	salçiçe/sallam të gatuar dhe të tymosur	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	salçiçe/sallam të gatuar dhe të tymosur	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	specialitete nga prodhimet e mishit (qofte, hamburger, peskavica)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Originë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 25 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
2	specialitete nga prodhimet e mishit (qofte, hamburger, peskavica)	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	specialitete nga prodhimet e mishit (qofte, hamburger, peskavica)	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	supë dhe sallata	Zbulimi i <i>Salmonella</i> spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	2-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	supë dhe sallata	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	2-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
3	supë dhe sallata	Numërimi i <i>Escherichia coli</i> β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	2-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 26 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
4	supë dhe sallata	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	2-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	tampon/sfungjer ambjental në tabilimente prodhimi	Zbulimi i Salmonella spp.	tampone në enë sterile	2-8 gradë C	njësi	1	
2	tampon/sfungjer ambjental në tabilimente prodhimi	Zbulimi i Listeria monocytogenes	tampone në enë sterile	2-8 gradë C	njësi	1	
3	tampon/sfungjer ambjental në tabilimente prodhimi	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positiv me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	tampone në enë sterile	2-8 gradë C	njësi	1	
4	tampon/sfungjer ambjental në tabilimente prodhimi	Numërimi i Stafilokokë koagulazë pozitive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	tampone në enë sterile	2-8 gradë C	njësi	1	

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 27 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
5	tampon/sfungjer ambjental në tabilimente prodhimi	Numërimi i NPM enterobakterie me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	tampone në enë sterile	2-8 gradë C	njësi	1	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	të brenshme peshku	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
2	të brenshme peshku	Zbulimi i Listeria monocytogenes	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	të brenshme peshku	Numërimi i Escherichia coli β-glukuronidaze-positive me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	minus 18 gradë C ose më poshtë	jo më pak se 250 g x njësi	5	
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë							
1	ujë deti	Numërimi i Escherichia coli dhe Koliformë me teknikën "Filtrim me Membranë"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	4-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	1	

Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 28 NGA 29	DATA: 27/12/2007

KRITERET TEKNIKE						
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia
1	ushqim për kafshë	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	Temp. Ambjenti. Max 30 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	1
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	vezë e përpunuar, ushqim me bazë vezë të ngrurtë, vezë pluhur	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	2-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
2	vezë e përpunuar, ushqim me bazë vezë të ngrurtë, vezë pluhur	Numërimi i NPM enterobakterie me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	2-8 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	vezë e plotë	Zbulimi i Salmonella spp.	bikerinë	2-8 gradë C	jo me pak se 5 kokrra vezë	5
Analizë mikrobiologjike e plotë për matricën/grupmatricë						
1	yogurt (kos i thjeshtë lope, dhie, dele; kos lope, dhie, dele me shije; kos i lëngshën; dhallë)	Zbulimi i Salmonella spp.	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5

INSTITUTI I SIGURISË USHQIMORE DHE VETERINARISË		
Rr. "ALEKSANDËR MOISIU" Nr. 82 TIRANË		
UDHEZUES MBI KUSHTET TEKNIKE TE PRANIMIT TE KAMPIONEVE		
MOD. Nr. 40-SU-007	RISH.00	Sektori i Kontrollit Mikrobiologjik i Ushqimeve me Origjinë Shtazore
POS Nr. 20-SU-010	FAQJA 29 NGA 29	DATA: 27/12/2007

						KRITERET TEKNIKE	
Nr_	Matrica	Prova	Paketimi	Temperatura	Sasia minim	Njësia	
2	yogurt (kos i thjeshtë lope, dhie, dele; kos lope, dhie, dele me shije; kos i lëngshën; dhallë)	Zbulimi i <i>Listeria monocytogenes</i>	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	
3	yogurt (kos i thjeshtë lope, dhie, dele; kos lope, dhie, dele me shije; kos i lëngshën; dhallë)	Numërimi i NPM enterobakterie me teknikën "Numërim Mikrobik të Përgjithshëm"	paketimi origjinal ose enë/qese sterile për çdo njësi kampionare	0-4 gradë C	jo më pak se 250 g x njësi	5	

Shënim 1: për të gjitha produktet e tjera të paketuara dhe të etiketuara respektohen kriteret e vendosura në etiketë nga prodhuesi.

Datë më 15.01.2021

Shënim 2: mostrat e molusqeve bivalve të gjallë duhet të mbërrijnë në laborator jo më shumë se 24 ore nga momenti i kampionimit.

Shënim 3: mostrat duhet të vijnë të vendosura në bokse frigoriferike dhe të respektohet zinxhiri i ftohjes deri në dorëzimin pranë Zyrës së Pranimit të Kampioneve (ISUV)