

SIGURIA USHQIMORE

1

PRODHIMI I FRUTA - PERIMEVE

Për Sigurinë e **Fruta - Perimeve** një vëmendje e veçantë do duhet t'i kushtohet ujit të përdorur për vaditjen dhe larjen e fruta - perimeve, pasi mund të jetë i ndotur dhe të bëhet burimi kontaminimi. Po ashtu, përdorimi i **pesticideve** (Produkte të Mbrojtjes së Bimëve - **PMB**), duhet bërë duke përzgjedhur ato që janë të lejuara, të përdoren sipas udhëzimeve, dhe të respektohet **Karenca** (*koha nga spërkatja deri tek vjelja*). Një kujdes i veçantë i duhet kushtuar **higjienës personale**; më konkretisht larjes së duarve, pasi bëhen shkak për kontaminimin e fruta - perimeve me mikrobe që çenojnë shëndetin e konsumatorit. Me rëndësi është edhe transporti, ku enët dhe mjetet e përdorura duhet të jenë të pastra për të shmangur ndotjen. Në të gjitha fazat e prodhimit, fermeri duhet të mbaj shënime (**Regjistri i Fermerit**), dhe të jetë në kontakt me Agjencinë Kombëtare të Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve (**AKVMB**), pasi **Gjurmueshmëria** e produktit është hallkë kyçe në garantimin e Sigurisë Ushqimore.

2

PRODHIMI I PRODUKTEVE BLEGTORALE

Në prodhimin e produkteve blegtorale (si p.sh *djathë*), me rëndësi është fakti se qumështi duhet të merret nga bagëti të vaksinuara dhe të matrikulluara, si dhe duhet të ketë një bashkëpunim me **AKVMB** - në. Higjiena e mjeljes dhe dezinfektimi janë kyç për një qumësht me ngarkesë të ulët mikrobike. E rëndësishme është të kryhet kontrolli për praninë e infeksioneve (**Mastitëve**). Pas mjeljes, qumështi duhet të ruhet në enë të posaçme (*mundësisht inoks*) dhe në temperaturë **4°C** për moslejimin e zhvillimit të mikrobeve, dhe të bëhet transporti për në baxho sa më shpejtë që të jetë e mundur, ku dhe t'i nënshtrohet **trajtimit termik të përshtatshëm për shkatërrimin e mikrobeve që shkaktojnë probleme për shëndetin e njeriut**. Baxhot duhet të zbatojnë kushtet higjienike dhe të jenë nën inspektim nga Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (**AKU**) për përmbushjen e kërkesave higjienike dhe kërkesave të tjera që lidhen me ushqimin, si parimet e zbatimit të sistemit të menaxhimit të sigurisë ushqimore **HACCP** (*Analiza e Rrezikut në Pikat Kritike të Kontrollit*).

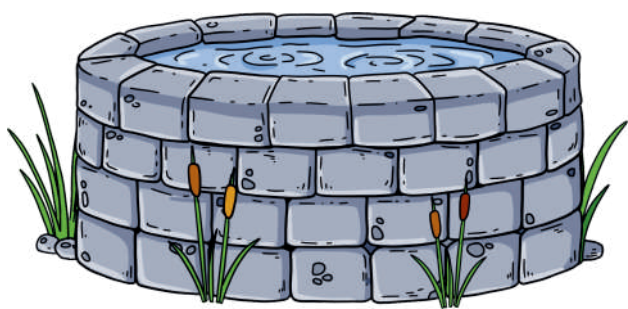
3

PRODHIMI I PRODUKTEVE TRADICIONALE

Në prodhimin e produkteve lokale/tradicionale një vëmendje të veçantë merr **Tregu i Fermerëve**, si një vend ku duhet të organizohet shitja e produkteve, dhe krijohet një lidhje organike midis prodhuesit të produkteve lokale dhe blerësit (konsumatorit). Tregu i Fermerëve duhet të ketë një rregullore për **Kërkesat Higjieno - Sanitare** në të cilën të përcaktohen produktet që lejohen të tregtohen, duke marrë në konsideratë nëse kërkojnë ruajtje të zinxhirit ftohës (*ruajtja në temperatura frigoriferike*), apo janë produkte të stabilizuara si p.sh Reçel, Turshi, Jufka, etj, ku produktet i janë nënshtrohet trajtimeve për stabilizimin e tyre (në rastin e Reçelit, apo Turshive, një kalim në valë uji të nxehtë për të bërë të mundur mbylljen hermetike të tyre, e në rastin e Jufkave, tharja e tyre deri në atë shkallë që nuk lejon zhvillimin e mikrobeve). Operatorët që kryejnë prodhim të produkteve **lokale/tradicionale** duhet të inspektohen nga **AKU** për përmbushjen e kërkesave higjienike dhe garantimin e sigurisë ushqimore, qoftë edhe në rastet kur përgatitja kryhet në kushte shtëpiake. Produktet e destinuara për treg duhet të jenë të etiketuara, gjë që garanton edhe gjurmueshmërinë.

SIGURIA USHQIMORE NË PRODHIMIN E FRUTA - PERIMEVE

Kontrolli mbi Ujin e Vaditjes, Larjes dhe Shpëlarjen e Fruta - Perimeve



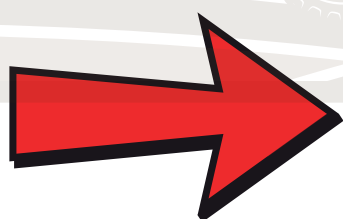
ALERT!



Përdorimi i **Pesticideve të Lejuara**, Zbatimi i Rekomandimeve dhe Respektimi i **Karencës**



Higjiena Personale



Kontaminimi i Produktit



Lista e PMB - ve

Regjistrimi



Transporti

AKVMB

AUTORITETI KOMBËTAR I VETERINARISË
DHE MBROJTJES SË BIMËVE

Kontrolli



GJURMUESHMËRIA



SIGURIA USHQIMORE NË PRODHIMIN E PRODUKTEVE BLEGTORALE



Bagëti të Vaksinuara dhe Matrikulluara

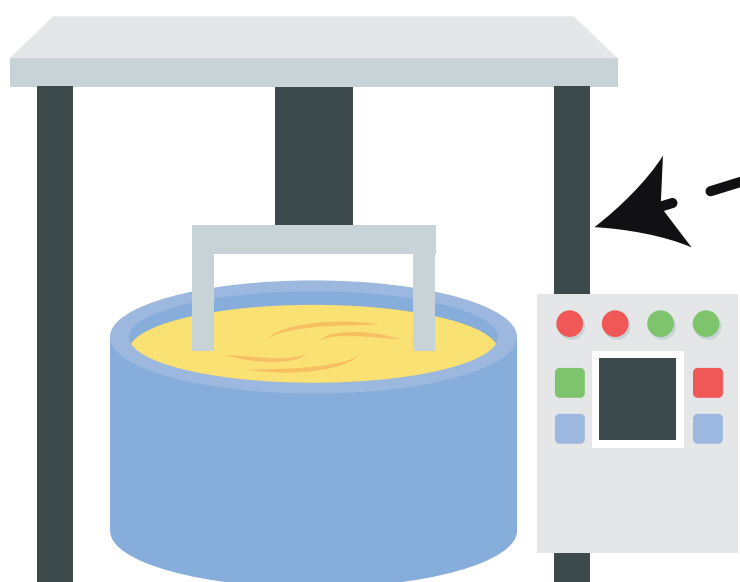


Higjiena e Qumështit, Infeksionet (Mastitet) dhe Dezinfektimi i Gjirit

AKVMB

AUTORITETI KOMBËTAR I VETERINARISË
DHE MBROJTJES SË BIMËVE

**RUATJA E ZINXHIRIT
FTOHËS**



**TRAJTIMI
TERMIC**



IAKU

AUTORITETI
KOMBETAR
I USHQIMIT



**SHITJA
DIREKT NË
FERMË**



**RUAJTJA E
PRODUKTIT**





Zbatimi i Praktikave të Mira Higjienike dhe Praktikave (PMH) të Praktikave të Mira të Prodhimit (PMP) për Produktet Lokale/Artizanale

Kërkesat Higjiene - Sanitare për Tregun e Fermerëve



AKU AUTORITETI
KOMBETAR
I USHQIMIT

AMBIENTI I PËRGATITJES

Aprovimi



Dalja në Treg



ETIKETIMI