

TERMAT E REFERENCËS

NORMAT E SJELLJES PER NJE PERGATITJE/PERPUNIM TE SIGURTE TE PRODUKTEVE USHQIMORE.

Per te parandaluar semundjet e transmetuara nga produktet ushqimore dhe per te garantuar cilesi dhe siguri te produkteve, eshte e nevojshme qe operatori ne perpunimin e produkteve ushqimore, te ndjeke, norma sjelljeje te sakta, qe Organizata Boterore e Shendetesise ka permbledhur ne KATALOGUN (10 pikat) ne vazhdim, pershtatur nevojave lokale:

1. LARJA E DUARVE VAZHDIMISHT

Duart jane nje burim kryesor ndotje, prandaj duhen lare dhe sterilizuar vazhdimisht, ne veçanti per:

- çdo nderhyrje te punes, para se te hyhet ne zonen e prodhimit.
- perdorimit te sherbimeve sanitare
- shfryrjes se hundeve ose teshtijes
- prekjes se objekteve, siperfaqeve, pajisjeve ose pjeseve te trupit (hunde, goje, floke, veshe)

2. MBAJTJA E NJE HIGJENE PERSONALE TE PERPIKTE

Veshjet specifike (kapelja, perparsja e punes, xhaketa, pantallonat, kepucet) te ruajtur dhe te veshur ne dhomen e veshjes, duhet te perdoren ekskluzivisht gjate punes, te jene me ngjyre te çelet dhe te nderrohen sapo te behen me djerse.

Eshte veçanerisht e nevojshme kapelja si rezultat i nje prezence te lart bakteresh ne floke.

Thonjte duhen mbajtur te shkurtra dhe te pastra, duke evituar gjate punes mbajtjen e unazave apo bizhuve te tjera.

3. NDERGJEGJESIMI PER GJENDJEN SHENDETESORE

Ne prani plagesh ose cibanesh, duart duhen dezinfektuar mire dhe mbuluar me leukoplast ose garze, qe duhen nderruar vazhdimisht. Ne çdo rast punonjesit me plage te infektuar duhet te ndalohen te prekin ushqime te pjekura ose gati per konsum.

Masa mbrojtese merren gjithashtu ne prezence te simptomave te diarese , temperatures dhe sëmundjeve virale (përdorimi i maskës), duke u vleresuar me mjekun nese eshte i nevojshem nje rekomandim per t'u larguar nga puna.

4. MBROJTJA E USHQIMEVE NGA INSEKTET, BREJTESIT DHE KAFSHEVE TE TJERA.

Prezenca ne ambjentet e punes e insekteve ose brejtesve perfaqeson nje kercenim serioz per integritetin e produkteve ushqimore. Parandalimi behet duke krijuar barriera te pershtatshme (mbrojtja e dritareve me retina/rrjeta te levizshme) si dhe me menyra te pershtatshme ne veçanti duke ruajtur ushqimet ne mbajtese te mbyllura mire dhe duke menaxhuar ne menyren e duhur

mbetjet. Edhe kafshet shtëpiake (qen, mace, zogj, breshka etj) mbajnë baktere patogjene që mund të kalojnë nga duart tek ushqimi.

5. MBAJTJA PASTER E TE GJITHA SIPERFAQEVE

Duke parë lehtësinë me të cilën ushqimet mund të ndotën është e nevojshme që të gjitha sipërfaqet sidomos sipërfaqet e punës, të pastrohen në mënyrë perfekte. Një procedurë korrekte pastrimi parashikon heqjen e pisllekut, larjen me detergjent, shperlarjen e pare, disinfektimin të ndjekur nga shpëlarja e fundit dhe tharjen perfundimtare, duke përdorur vetëm leter njëpërdorimshe.

6. RESPEKTIMI I TEMPERATURAVE TE KONSERVIMIT

Një konservim korrekt i ushqimeve garanton stabilitetin e tyre dhe redukton mundësinë e përhapjes së mikroorganizmave të demshëm për konsumatorin si për shembull:

-Produktet që prishen, të mbuluara me shtrese ose të mbushur me krem me baze veze, pane, kosi dhe produkte gastronomie me mbulesë xhelatine ushqimore, duhet të konservohen në një temperaturë jo më të lartë se 4°C.

-Ushqimet që prishen lehtë, të pjekura, të cilat duhen konsumuar të ngrohta (si pjata të gatshme, snack, pula me hell, etj), duhet të konservohen në temperaturë nga 60°C deri në 65°C, në banak të veçanta me termostate.

-Ushqimet që prishen lehtë, të cilat duhet të konsumohen të ftohta (si rosto, bifteku, mish i derrit, etj) dhe brumerat ushqimore të fresketa të mbushura, duhet të konservohen në një temperaturë jo më të lartë se 10°C.

7. TE EVITOHET KONTAKTI I USHQIMEVE KRUDO ME ATO TE PJEKURA

Ushqimet krudo si rezultat i pranisë së mundshme të mikrobeve, mund të ndotën ato të pjekura edhe nëpërmjet kontakteve të vogla: kjo ndotje e kryqëzuar mund të jetë direkte por edhe jo e dukshme si në rastin e përdorimit të thikave ose mjeteve prerëse të përdorura njëherë për prerjen e ushqimeve krudo, duke rifitur të njëjtat mikroba prezente përpara pjekjes. Në konservim duhen mbajtur të ndara si ushqimet e pjekura dhe ato krudo ashtu dhe tipet e ndryshme të ushqimeve (për shembull të ndahet mish i derrit nga mish i gjedhit ose djathi nga proshuta).

8. PJEKJA DHE NGROHJA E USHQIMEVE

Shumë ushqime krudo si mish, vezë, qumështi jo i pastëruar, shpesh ndotën nga mikroba që shkaktojnë sëmundje. Një pjekje e duhur i shkatërron plotësisht: është thelbësore të respektohet binomi kohë/temperaturë por që mund të variojnë nga ushqimi në ushqim.

Në ngrohjen e ushqimeve përbën një normë të mirë arritja e 72°C për të paktën dy minuta.

9. PËRDORIMI I UJIT TË PIJSHEM

Mënyrat e degustimit organoleptik janë:

- Vizuale - ngjyra dhe turbullësia
- Shqisor – aroma dhe shija

10. RESPEKTIMI I PLANIT TE VETEKONTROLLIT

Çdo sipermarrje ushqimore nga me e vogla tek me e madhja duhet te kete nje plan vetekontrolli ne te cilen pershkruhen rreziqet ne lidhje me ushqimet dhe masat parandaluese relative, qe kompania ve ne zbatim per te parandaluar ose mbajtur ne kontroll rreziqe te tilla: te paturit dijeni dhe zbatimi i proçedurave te pershtatura, eshte nje detyre dhe obligim per secilin operator.

Cilesia e ushqimit qe marrin te semuret varet shume nga menyra e organizimit te pergatitjes dhe shperndarjes se tij. Pergatitja te behet ne menyre te perqendruar dhe ushqimi i gatshem ndahet ne ene te veçanta sipas pavioneve. Ushqimi i te semureve te shtruar ne spital, veç plotesimit te kerkesave fiziologjike te organizimit, eshte njeheresh edhe mjet i rendesishem terapeutik (mjekues) dhe per rritjen e qendrueshmerise se organizimit. Per kete, ai duhet te permbaje te gjitha lendet e nevojshme ushqyese (proteina, yndyrna, karbohidrate, kripera minerale e vitamina) ne sasi te mjaftueshme e ne raporte te drejta midis tyre. Perberja e relacionit ushqimor duhet ti pergjigjet gjendjes shendetesore te te semurit. Prandaj lloji i ushqimit per çdo te semure caktohet nga mjeku. Shume paciente shpesh here, per shkaqe qe nuk lidhen me semundjen, humbasin oreksin ose nuk i terheq ushqimi, prandaj ai duhet te pergatitet dhe t'u sherbehet atyre me kujdes e ne menyre terheqese.

Operatori Ekonomik duhet te zbatoje kerkesat e Ligjit Nr.9863 date 28.01.2008 “Per ushqimin” i ndryshuar, per furnizimin/shperndarjen me produktet ushqimore ne ambjentet e percaktuara nga autoriteti kontraktor, si dhe per ruajtjen e higjenes dhe mjediset, kushteve tekniko-teknologjike dhe personelit.

Produktet ushqimore, lenda e pare, qe do te perpunohen, trajtohen apo ambalazhohen ne ambjentet e kuzhines qe disponon sipermarresi te jene te shoqeruara me flete analizen perkatese.

O.E. duhet qe ne çdo kohe te shoqeroje ushqimin e gatuar me dokumentacionin perkates deri ne konsumimin e plote te tij dhe te garantoje sigurine e produktit nepermjet gjurmushemrise se tij sipas VKM-se Nr.760 date 16.09.2015 “Per kerkesat per gjurmimin e ushqimit dhe ushqimit per kafshet pergjate ushqimit ushqimor” dhe analizave te ujit qe perdor. *(Megjithese furnizimi me uje behet nga ujesjellesi publik, behet nje analize vjetore per verifikimin e pastertise se ujit).*

Magazinimi i lendes se pare duhet te behet ne dy forma:

- a. Ne temperature ambjenti
- b. Ne frigorifer ose dhoma frigoriferike

Magazinimi ne temperature ambjenti behet ne dollape/rafte metalike te lyera me ngjyre te qarte ne ambjente te destinuara eskuzivisht per depozitimin e ushqimeve. Keto mjete jane te lashme per te thjeshtuar operacionet e pastrimit te siperfaqeve.

Keto mjete jane bere ne menyre te tille qe te mos lihen volume bosh ose vende qe mund te perbejne siperfaqe kolonizimi nga insektet ose mikrobet.

Magazinimi ne frigorifer ose dhoma frigoriferike behet ne temperatura te ndryshme ne funksion te produktit qe konservohet duke filluar nga temperatura maksimale +5°C deri ne -22°C. Te gjithë frigoriferet duhet te kene nje display te jashtem me treguesit e temperatures.

Vazhdimesia e energjise elektrike tek motoret e frigorifereve duhet te jete e garantuar me gjeneratore ne pronesi tekompamise.

Kushtet higjienike te lendes se pare ne fazen e stokimit duhet te jene nen kontrollin e pergjegjesit te magazines.

O.E. do te mbuloje shpenzimet ekonomike te nevojshme per realizimin e analizave laboratorike te mostrave te ushqimit te gatuar, sa here qe kerkohet nga autoriteti kontraktor. Operatori Ekonomik, eshte i detyruar te ruaje ne rafte te veçanta ne mjediset e kuzhines kampionet e ushqimit te gatuar qe do te shperndahet per 24 ore. Ky afat zgjat deri ne zgjidhjen e problemit dhe kryerjen e analizave laboratorike.