



SIGURIA USHQIMORE

DISA ASPEKTE PËR FERMERËT

Ph.D. FATJON HOXHA

E-mail: fhoxha@ubt.edu.al



Keeping your eyes open

ÇFARË PËRFAQËSON SIGURIA USHQIMORE?!

Aksesi në sasi të mjaftueshme të ushqimit të sigurt dhe ushqyes është çelësi për të mbajtur jetën dhe për të promovuar shëndet të mirë.

- Ushqimi i pasigurt që përmban baktere të dëmshme, viruse, parazitë ose substanca kimike mund të shkaktojë më shumë se **200 sëmundje të ndryshme** - duke filluar nga diarreja deri te kanceret.
- Në të gjithë botën, rreth **600 milionë** - çdo vit, pothuajse, 1 në 10 njerëz - sëmuren pasi kanë konsumuar ushqim të kontaminuar, duke rezultuar në **420 000 humbje jete**.
- Siguria ushqimore, ushqimi dhe sigurimi i ushqimit janë të lidhura ngushtë.
- **Ushqimi i pasigurt** krijon një cikël vicioz të sëmundjeve dhe kequshqyerjes, veçanërisht duke prekur foshnjat, fëmijët e vegjël, të moshuarit dhe të sëmurët.
- Përveç kontributit në sigurinë e ushqimit dhe të ushqyerit, një furnizim i sigurt i ushqimit gjithashtu mbështet ekonominë kombëtare, tregtinë dhe turizmin, duke stimuluar **zhvillimin e qëndrueshëm**.
- Globalizimi i tregtisë së ushqimit, një popullsi në rritje në botë, ndryshimi i klimës dhe ndryshimi i shpejtë i sistemeve ushqimore kanë një ndikim në sigurinë e ushqimit.



<https://www.who.int/health-topics/food-safety/>

ÇFARË ËSHTË SIGURIA USHQIMORE ?!

Siguria Ushqimore i referohet trajtimit, përgatitjes dhe ruajtjes së ushqimit në një mënyrë për të zvogëluar më së miri rrezikun që individët të sëmuren nga sëmundjet që vijnë nga ushqimi.

Siguria e ushqimit është një shqetësim global që mbulon një larmi fushash të ndryshme të jetës së përditshme.

Parimet e sigurisë ushqimore synojnë të parandalojnë ndotjen e ushqimit dhe shkaktimin e helmimit nga ushqimi. Kjo arrihet përmes një larmie rrugësh të ndryshme, disa prej të cilave janë:

- Pastrimi dhe shëndetësimi i duhur i të gjitha sipërfaqeve, pajisjeve dhe enëve;
- Ruajtja e një niveli të lartë të higjienës personale, veçanërisht larja e duarve;
- Ruajtja, ftohja dhe ngrohja e ushqimit në mënyrë korrekte në lidhje me temperaturën, mjedisin dhe pajisjet;
- Zbatimi i kontrollit efektiv të dëmtuesve;
- Kuptimi i **alergjive ushqimore***, helmimit nga ushqimi dhe **intolerancës ushqimore****.

* Një alergji ushqimore është kur sistemi imunitar i trupit reagon në mënyrë të pazakontë ndaj ushqimeve specifike. Megjithatë reaksionet alergjike janë shpesh të lehta, ato mund të jenë shumë serioze.

** Një intolerancë ushqimore është kur keni vështirësi në tretjen e disa ushqimeve ose përbërësve të ushqimit. Zakonisht nuk është serioze, por ngrënia e ushqimit ndaj të cilit jeni intolerant mund t'ju bëjë të ndiheni keq. Burimi: <https://www.nhs.uk/>

PËRKUFIZIMI

- Sot, tema e sigurisë ushqimore është bërë një disiplinë më vete dhe një përkufizim zyrtar është përpunuar nga Komisioni *Codex Alimentarius*¹ (CAC) në 1997.

Sipas CAC, "siguria ushqimore është siguria se ushqimi nuk do t'i shkaktojë dëm konsumatorit kur përgatitet dhe/ose konsumohet në përputhje me përdorimin e tij të synuar".

¹Komisioni Codex Alimentarius është një organ ndërqeveritar, që vepron nën kujdesin e Organizatës Botërore të Shëndetësisë dhe Organizatës së Ushqimit dhe Bujqësisë të Kombeve të Bashkuara.



CODEX ALIMENTARIUS

INTERNATIONAL FOOD STANDARDS

support **2020** World Food Safety Day

 Food and Agriculture Organization of the United Nations

 World Health Organization

Home

About Codex

Codex Texts

Themes

Committees

Meetings

Resources

Publications

News and Events

Login

الغربية 中文 English Français Русский Español

GoogleCustom Search



Incoming regional coordinators learn the key to Codex work

Standards

Popular

Latest

CXS 193-1995
General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed

CXC 1-1969
General Principles of Food Hygiene

CXS 1-1985
General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods

CXG 2-1985
Guidelines on Nutrition Labelling

CXM 2
Maximum Residue Limits (MRLs) and Risk Management Recommendations (RMRs) for Residues of Veterinary Drugs in Foods

Protecting health, facilitating trade

All about COVID-19, CODEX and Food Safety

What is the Codex Alimentarius?

The Codex Alimentarius, or "Food Code" is a collection of standards, guidelines and codes of practice adopted by the Codex Alimentarius Commission. The Commission, also known as CAC, is the central part of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme and was established by

Why do we need Codex standards?

Codex standards ensure that food is safe and can be traded. The 188 Codex members have negotiated science based recommendations in all areas related to food safety and quality. Codex food safety texts are a reference in WTO trade disputes. [...]

Common Questions

- What are Codex standards?
- Who develops the standards?
- How are standards used?

Codex Alimentarius: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>.



Kur bëhet fjalë për sigurinë ushqimore, duhet pranuar fakti se të gjithë janë të alarmuar, pasi lidhet ngushtë me shëndetin e konsumatorëve.

- Përkufizimet përsa i përket sigurisë ushqimore, janë të shumëllojshme; dhe kjo natyrisht e ndikuar edhe nga perceptimet e ndryshme që kanë grupet e interesit si: konsumatorë final, prodhues, paketues, ligjvënës etj.
- Në ligjin e ushqimit në BE (Rregullorja e KE [Nr. 178/2002](#)), por edhe në ligjin shqiptar të ushqimit (Ligj [Nr. 9863](#), datë 28.1.2008); i cili është bazuar në atë të BE-së në kuadër të përafrimit të legjislacionit; siguria ushqimore përkufizohet si (*Neni 3, pika 20*):
- ***“Siguri Ushqimore - është garancia se ushqimi nuk shkakton efekte të dëmshme në shëndetin e njerëzve, nëse është përgatitur dhe konsumuar, sipas kushteve të përdorimit”***
- Gjithashtu, është përcaktuar edhe fjala **“Kontaminant”** ose **“substancë e dëmshme”**; dhe është një agjent biologjik, kimik apo fizik, ose kushte të ushqimit apo ushqimit për kafshë, me mundësi për të shkaktuar një efekt të kundërt në shëndet (*po aty Neni 3, pika 23*).



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization



FOOD SAFETY MYTHS AND FACTS



Can you tell if food is safe to eat by its look and smell?

NO.

Most microorganisms that can make you sick don't change the look or smell of the food.

Do I have to refrigerate leftover food?

YES.

Food becomes unsafe if left at room temperature for more than two hours.



Is food dropped on the floor OK to eat if you pick it up within 5 seconds?

NO.

Microorganisms can transfer to food immediately and cause disease in some cases.

Can dish cloths spread dangerous bacteria?

YES.

Dish cloths and sponges can carry and spread dangerous bacteria. Disinfect them in sanitizing solution or boil in water.



Should raw poultry be washed before cooking?

NO.

Washing poultry can spread harmful microorganisms to hands, surfaces, utensils or other food.

Can I get sick from food I ate 3 days ago?

YES.

Some dangerous microorganisms take longer than a few hours to make you sick.



Is it safe to thaw frozen food at room temperature?

NO.

Thawing food in the refrigerator or in cold water prevents the growth of microorganisms.

Do organic fruits and vegetables need to be washed?

YES.

All produce, including organic, should be washed with clean water to remove physical contaminants and reduce the risk from any harmful microorganisms or chemicals.



©FAO and WHO, 2022
CC0/0001
WHO/HEP/INF/SAFS/2022.7

Katër hapa për sigurinë e ushqimit: Pastroni, ndani, gatuani, ftohni



<https://www.cdc.gov/foodsafety/keep-food-safe.html>

Safe Minimum Internal Temperature Chart for Cooking

Food	Type	Internal Temperature (°C)
Beef, bison, veal, goat, and lamb	Steaks, roasts, chops	63 Rest time: 3 minutes
	Ground meat and sausage	71
Casseroles	Meat and meatless	74
Chicken, turkey, and other poultry	All: whole bird, breasts, legs, thighs, wings, ground poultry, giblets, sausage, and stuffing inside poultry	74
Eggs	Raw eggs	Cook until yolk and white are firm
	Egg dishes (such as frittata, quiche)	71
Ham	Raw ham	63 Rest time: 3 minutes
	Precooked ham (to reheat)	74 Note: Reheat cooked hams packaged in USDA-inspected plants to 60°C
Leftovers	Any type	74
Pork	Steaks, roasts, chops	63 Rest time: 3 minutes
	Ground meat and sausage	71
Rabbit and venison	Wild or farm-raised	71
Seafood	Fish (whole or filet), such as salmon, tuna, tilapia, pollock, bass, cod, catfish, trout, etc.	63 or cook until flesh is no longer translucent and separates easily with a fork
	Shrimp, lobster, crab, and scallops	Cook until flesh is pearly or white, and opaque
	Clams, oysters, mussels	Cook until shells open during cooking

MIKROORGANIZMAT DHE HELMIMET USHQIMORE

Rritja e mikroorganizmave (**MO**) patogjenë në ushqim, ndikohet nga:

- **Atmosfera** – është e rëndësishme pasi mikroorganizmat mund të ndahen në dy grupe kryesore: ato që mund të rriten në prani të oksigjenit (*aerobe*) dhe ato në mungesë të tij (*anaerobe*);
- **Temperatura** – shumica e baktereve patogjene janë mikroorganizma *mezofilë*, që do të thotë se temperatura optimale për t'u rritur është ndërmjet **25** dhe **45°C**;
- **pH** – luan një rol të rëndësishëm në rritjen e baktereve, pasi në vlerat nën **4.6** (*mjedis acid*) rritja e tyre nuk favorizohet.
- **Aktiviteti i ujit** (a_w) – në përgjithësi, MO patogjene kërkojnë një aktivitet ujqor **më të lartë se 0.85** për t'u rritur. Mikroorganizmat që mund të rriten në vlera nën 0.85 janë myqet dhe majatë.
- **Lëndët ushqyese** – dihet mirë se MO, duke qenë organizma të gjallë, kanë nevojë për lëndë ushqyese për të mbështetur rritjen e tyre. Dhe këto lëndë ushqyese përfshijnë proteinat, vitaminat, etj.

RREZIQUET POTENCIALE

Një menaxhim i duhur i rrezikut kërkon një vlerësim solid të rrezikut, i cili fillon me identifikimin e rrezikut. Rreziqet e ushqimit që shoqërohen me çështje të shëndetit të njerëzve dhe kafshëve mund të jenë me origjinë:

- Biologjike (prion, mikroorganizma patogjene, parazitë),
- Kimike (metale të rënda, dioksina, mykotoksina, glukozinolat, nivele të larta të pesticideve, substanca medicinale veterinare ose aditivë, adulterues).
- Fizike (kocka, metale, xham, etj)

Produktet e biotransformimit të tyre në produktet e ngrënshme gjithashtu do të merren parasysh (p.sh. aflatoksina B1 në ushqim e transformuar në aflatoksinë M1 në qumësht).

Tabela 1: Burimet kryesore të patogjenëve që vijnë nga ushqimi

	Toka dhe Uji	Ajri dhe Pluhuri	Bimët	Trakti gastrointestinal	Trajtuesit e ushqimit	Ushqimi i kafshëve	Mbetjet e kafshëve
Bakteret							
<i>Bacillus</i>	✓+ ^a	✓+	✓		✓	✓	✓
<i>Campylobacter jejuni</i> dhe <i>coli</i>				✓+	✓		
<i>Clostridium botulinum</i> dhe <i>perfringens</i>	✓+ ^a	✓+	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Escherichia coli</i>	✓		✓	✓+	✓		
<i>Listeria monocytogenes</i>	✓		✓+		✓	✓	✓
<i>Salmonella enterica</i>				✓+		✓+	
<i>Shigella sonnei</i> dhe <i>flexneri</i>				✓+			
<i>Staphylococcus aureus</i>				✓	✓+		✓
<i>Vibrio</i> spp.	✓+ ^b			✓			
<i>Yersinia enterocolitica</i>	✓		✓	✓			
Parazitët							
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	✓		✓	✓			
<i>Cryptosporidium parvum</i>	✓+ ^b			✓	✓		
<i>Giardia lamblia</i>	✓+ ^b			✓	✓		
<i>Toxoplasma gondii</i>			✓	✓+			
Viruset							
Hepatitis A	✓+		✓	✓+	✓+		
Norovirus	✓		✓	✓+	✓+		

Shënim: + tregon një burim shumë të rëndësishëm

^aKryesisht toka

^bKryesisht uji

RREZIQET BIOLOGJIKE

BAKTERET

Mikroorganizmat patogjene në ushqim mund të transferohen tek kafshët që prodhojnë ushqime dhe më pas tek produktet shtazore. Ato mund të futen në kullota, foragjere / silazhe (*Clostridium* spp., *Brucella*) ose mund të jenë të pranishme në ushqim nga origjina shtazore, p.sh. produktet e qumështit, vaktet e kafshëve (*Salmonella*) dhe / ose mund të futen për t'u ushqyer nga kontaminimi i kryqëzuar ose bartja gjatë përpunimit, transportit dhe magazinimit.

ENDOPARAZITET

Disa endoparazitë të kafshëve, të tilla si *Echinococcus*, *Toxoplasma gondii* dhe *Cysticercus* dhe *Trichinella*, janë rreziqe për shëndetin e njeriut dhe mund të kontaminojnë kullotat dhe foragjeret.

PRIONET²

Prionet janë përgjegjës për transmetimin e encefalopative spongiforme të transmetueshme (TSE). Ato mund të jenë të pranishme në vaktet e proteinave të ripërtypësve dhe janë jashtëzakonisht rezistente ndaj denaturimit nga agjentët kimikë dhe fizikë përfshirë nxehtësinë. Kodi i Praktikave të Mira për Ushqimin e Kafshëve rekomandon që produktet shtazore që mund të jenë burim i BSE të mos përdoren për të ushqyer direkt, ose për prodhimin e ushqimit për ripërtypësit.

²Termi "prione" i referohet agjentëve anormalë, patogjenë që janë të transmetueshëm dhe janë në gjendje të nxisin palosjen jonormale të proteinave specifike normale qelizore të quajtura proteina prion që gjenden me shumicë në tru.

RREZIQET KIMIKE

ELEMENT

Elementet që kanë një gjysmëjete kimike ose biologjike relativisht të gjatë do të tentojnë të grumbullohen në produktet e ngrënshme pas ekspozimit të përsëritur. Më poshtë janë shembuj jo-shterues:

- **Arsenik**, që gjendet zakonisht në minerale në formë inorganike dhe në miell peshku në formë organike më pak toksike.
- **Kadmium**, në veçanti në minerale (si burime fosfati dhe zinku) dhe në foragjere. Rreziku i ndotjes është më i madh në kulturat e prodhuara në tokë ku janë shpërndarë plehrat e ndotura, ujërat e zeza, llumrat ose fosfatet.
- **Plumbi** mund të ndodhë në grurë ose foragjere të rritur në tokë të ndotur dhe gjithashtu si ndotës i mineraleve.
- **Merkuri** çlirohet në mjedis si nga burimet natyrore ashtu edhe nga burimet antropogjene dhe pëson transformime. Prezencë të lartë te produktet detare (kryesisht peshku).
- **Fluori** mund të gjendet veçanërisht në përbërësit e ushqimit me origjinë detare.
- **Radionuklidet** duke përfshirë cezium-134, cezium-137, stroncium-90 dhe jod-131, kur janë të pranishme në ushqimin për kafshë dhe foragjere, mund të transferohen në produkte ushqimore. Ato mund të vijnë nga uji ose ndotja e mjedisit dhe përhapen me anë të erës.



MYKOTOKSINAT

Mykotoksinat gjenden më së shpeshti në drithëra (veçanërisht gruri dhe misri), por gjithashtu mund të gjenden në farat vajore, ëmbëlsira dhe silazh. Mykotoksina më domethënëse nga pikëpamja e sigurisë ushqimore është aflatoksina B1, e cila transferohet në qumësht në formën e aflatoksinës M1.

TOKSINAT E BIMËVE

Bimët që prodhojnë toksina mund të ndodhin në kullota që përdoren për foragjere ose në kultura të caktuara. Toksinat mund të përfshijnë alkaloidë pirrizolidine, alkaloidë ergot dhe alkaloidë të tjerë (p.sh. atropinë, kafeinë, kokainë, efedrinë, morfinë, nikotinë, solaninë), terpene (p.sh. kamfor, mentol, pinen), tetrahidrokanabinol, gosipol, izoflavone dhe glukozide (glukozane glikozide).

TOKSINAT BAKTERIALE

Toksinat e prodhuara nga baktere të tilla si *Bacillus* spp., *Clostridium botulinum*, *C. perfringens* ose *Staphylococcus aureus* janë toksike.

KIMIKATET ORGANIKE

Shumë ndotës kimikë organikë që janë të pranishëm në mjedis mund të kontaminojnë ushqimin. Përbërjet lipofile si dioksinat dhe disa kimikate organike si pesticidet organoklorine (p.sh. aldrin, dieldrin, DDT) kanë prirjen më të madhe për tu grumbulluar në mjedis dhe në produktet e ngrënshme të kafshëve që prodhojnë ushqime, në veçanti qumësht dhe yndyrna.

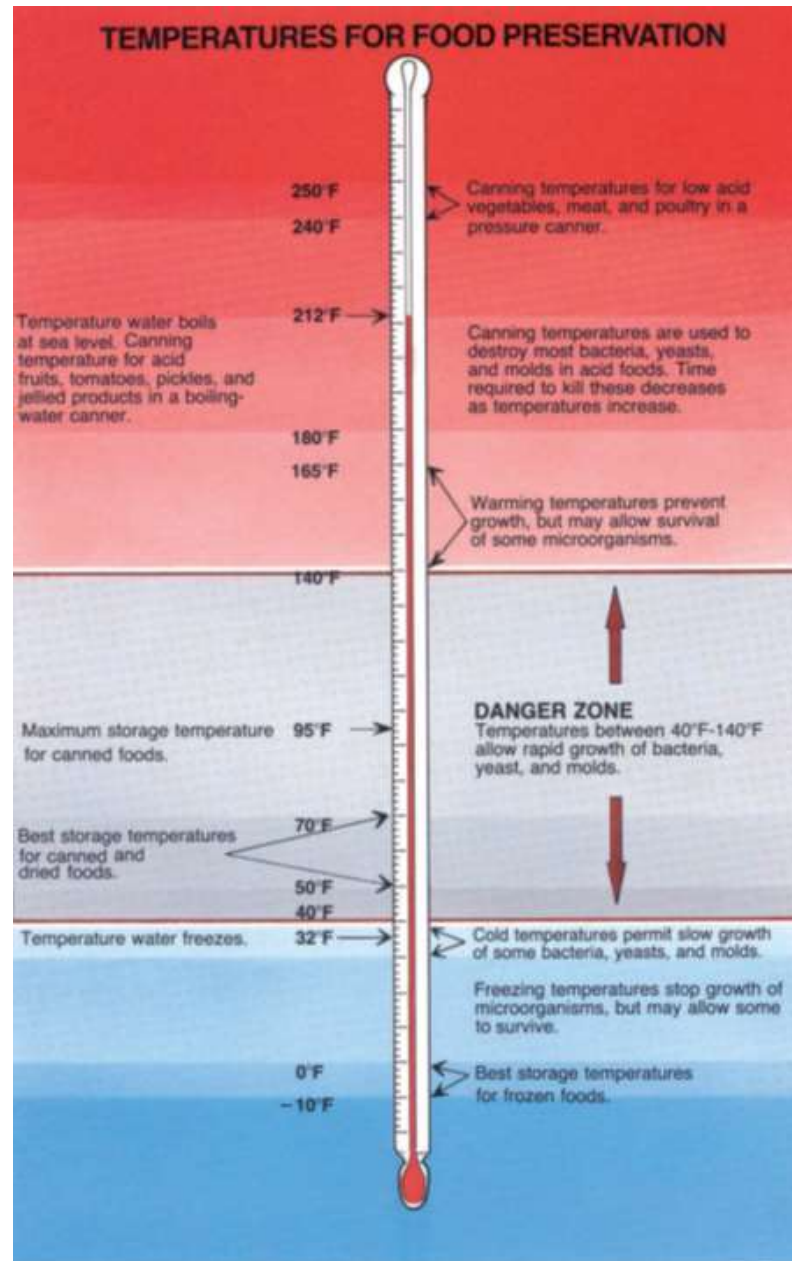


Figura 1: Roli i
Temperaturës në
Ruajtjen e Ushqimit

TEMPERATURA	EFEKTI
115 deri në 121°C (240 to 250°F)	Temperatura e konservimit për perime me aciditet të ulët, si edhe mishin duke përdorur një enë të posaçme me presion.
100°C (212°F)	Temperatura e vlimit të ujit në nivelin e detit. Temperatura për konservimin e frutave acide, domateve, turshive, dhe reçelit duke përdorur një enë me ujë të valuar.
82 deri në 121°C (180 to 250°F)	Temperaturat e konservimit përdoren për të shkatërruar shumicën e baktereve, majave dhe myqeve në ushqimet me aciditet të lartë. Koha e nevojshme për të shkatërruar MO zvogëlohet me rritjen e temperaturave.
60 deri në 74°C (140 to 165°F)	Temperaturat e ngrohta pengojnë rritjen, por mund të lejojnë mbijetesën e disa mikroorganizmave.
4 deri në 60°C (40 to 140°F)	ZONE E RREZIKSHME. Temperaturat ndërmjet 4°C - 60°C lejojnë rritjen e shpejtë të baktereve, majave dhe myqeve.
35°C (95°F)	Temperatura maksimale e ruajtjes për ushqimet e konservuara.
10 deri në 21°C (50 to 70°F)	Temperaturat më të mira të ruajtjes për ushqimet e konservuara dhe të thata.
0°C (32°F)	Temperatura në të cilën ngrin uji.
0 deri në 4°C (32 to 40°F)	Temperaturat e ftohta lejojnë rritjen e ngadaltë të disa baktereve, majave dhe myqeve.
-24 deri në 0°C (-10 to 32°F)	Temperaturat e ngrirjes ndalojnë rritjen e mikroorganizmave, por mund t'i lejojnë disa të mbijetojnë.
-18 deri në -24°C (0 to -10°F)	Temperatura e përshtatshme për ruajtjen e ushqimeve të ngrira.

Burimi: https://nchfp.uga.edu/how/general/food_pres_temps.html



ÇFARË ËSHTË HACCP?!

Analiza e Rreziqeve dhe Pikat Kritike të Kontrollit, ose **HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Point*), është një qasje sistematike me bazë shkencore për identifikimin, vlerësimin dhe kontrollin e rreziqeve të sigurisë ushqimore. Të gjithë operatorët e biznesit që operojnë në sektorin ushqimor detyrohen nga legjislacioni ushqimor dhe i higjienës, të zbatojnë dhe mirëmbajnë procedurat e higjienës që bazohen në parimet HACCP.

- Parimi 1 – Kryerja e një Analize të Rreziqeve
- Parimi 2 – Identifikimi i Pikave Kritike të Kontrollit
- Parimi 3 – Vendosja e Limiteve Kritike
- Parimi 4- Monitorimi i Pikave Kritike të Kontrollit
- Parimi 5 –Vendosja e Aksioneve Korrigjuese
- Parimi 6 – Verifikim
- Parimi 7 – Mbajtja e të Dhënave

Shembull i Analizës së Rrezikut dhe Planit HACCP në një Thertore:

<https://www.mda.state.mn.us/sites/default/files/docs/2020-05/Example%20Hazard%20Analysis%20and%20HACCP%20Plan.pdf>

RREZIQUET E SIGURISË USHQIMORE NË FERMË

Rreziqet që kanë potencialin të shkaktojnë efekte të pafavorshme shëndetësore tek konsumatorët kategorizohen në agjentë *fizikë*, *biologjikë* dhe *kimikë*.

Së pari, ndotja aksidentale dhe/ose teknikat e papërshtatshme të trajtimit të ushqimit janë shkaqet më të zakonshme të “kërcënimeve” fizike. Xhami, flokët e njeriut, thonjtë, manikyrët, bizhuteritë, copat metalike nga pajisjet dhe kontejnerët e vjetër ose të copëtuar, papastërtitë, gurët, e kështu me radhë janë disa nga shembujt.

Së dyti, rreziqet kimike mund të ndodhin në çdo moment gjatë korrjes, ruajtjes, përgatitjes dhe shërbimit. Këto mund të përfshijnë praktikat bujqësore për kontrollin e dëmtuesve (*përdorimi i pesticideve*); antibiotikë të përdorur për të luftuar sëmundjet e kafshëve; ndotje nga mjedisi me metale të rënda si plumb, merkur etj; produkte të formuara gjatë përpunimit të ushqimit në temperatura të larta, p.sh. *akrilamid*, *hidroksimetilfurfural* (**HMF**); kimikate të përdorura për pastrimin dhe dezinfektimin e sipërfaqeve në kontakt me ushqimin dhe pajisjeve për përgatitjen e ushqimit; mykotoksina; toksina bimore dhe bakteriale; aditivët (*shtesat ushqimore*) dhe elementët radioaktivë.

Së treti, në rreziqet biologjike përfshihen bakteret që shkaktojnë sëmundje (**patogjene**) (p.sh. *Campylobacter*, *Salmonella*, *Clostridium*, *Brucella*, etj), viruset (që shkaktojnë Hepatitin A) dhe parazitët (d.m.th. *Trichinella*, *Toxoplasma gondii*, *Echinococcus* dhe *Cysticercus*). Ka sëmundje që mund të transmetohen nga kafshët te njerëzit dhe quhen **zoonoza**. Kontakti i drejtpërdrejtë me kafshët ose konsumimi i produkteve ushqimore dhe ujit të kontaminuar me patogjenë që vijnë nga kafshët, mund të infektoj njerëzit.

RREZIQET POTENCIALE NË FERMË

- Disa praktika që mund të paraqesin rrezik lidhen me përdorimin e plehut organik të papërpunuar pa periudha të përshtatshme pritjeje të vëzhguara ndërmjet aplikimit dhe vjeljes;
- Përdorimit të ujit të pusit të patestuar ose ujit sipërfaqësor për ujitje dhe/ose larje të produkteve;
- Mungesa e pajisjeve sanitare dhe pajisjeve për larjen e duarve,
- Mungesa e trajnimit;
- Sipërfaqet në kontakt me ushqimin e pa pastruar dhe dezinfektuar siç duhet
- Mungesa e kontrollit të temperaturës si në fermë ashtu edhe gjatë transportit në treg;
- Gjithashtu, produktet e blegtorisë dhe shpendëve janë identifikuar si rrezik, lidhur me mungesën e higjienës dhe kontrollit të temperaturës.

KËSHILLA PËR FERMERËT

Është i padiskutueshëm fakti që rolin kryesor në zinxhirin e prodhimit të ushqimit, për sa i përket *sigurisë ushqimore*, e zënë praktikat e ndjekura në fermë. Në përgjithësi, këto praktika janë të lidhura ngushtësisht me praktikat e mira higjienike (**PMH**) dhe praktikat e mira të prodhimit (**PMP**). Aplikimi i praktikave të përmendura është parakusht i nevojshëm për garantimin e sigurisë ushqimore, në funksion të mbrojtjes së shëndetit të konsumatorëve. Në rrafshin ligjor, baza është ligji i ushqimit: **LIGJ Nr. 9863, datë 28.1.2008, "PËR USHQIMIN"**, i ndryshuar, si edhe rregullore të veçanta që kanë të bëjnë me çështjet e sipër përmendura: **Udhëzim i Ministrit Nr.20, datë 25.11.2010 "Për zbatimin e programeve paraprahe të praktikave të mira të higjienës, praktikave të mira të prodhimit dhe procedurave të bazuara në analizen e rreziqeve dhe pikave kritike të kontrollit (HACCP) në stabilimente ushqimore"**.



Operatori i biznesit ushqimor, para zbatimit të planit të HACCP¹, vë në zbatim kërkesat paraprahe të higjienës së ushqimeve, si më poshtë:

- sigurinë e ujit dhe e akullit;
- pastërtinë e sipërfaqeve në kontakt me ushqimet;
- higjienën dhe shëndetin e personelit;
- parandalimin e kontaminimit të tërthortë;
- mirëmbajtjen e ambienteve për higjienën personale;
- mbrojtjen e ushqimeve nga falsifikuesit;
- menaxhimin e mbetjeve;
- procedurën e reklamimit të produkteve dhe gjurmueshmëria e tyre;
- trajnimin e personelit;
- kontrollin ndaj brejtësve;
- etiketimin e duhur, përdorimi dhe magazinimi i sigurt i lëndëve toksike;
- kontrollin e furnizuesve;
- transportimin dhe depozitimin (ruajtjen);

^[1] Analiza e Rreziqeve dhe Pikat Kritike të Kontrollit (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).

SIGURIA USHQIMORE E FRUTA-PERIMEVE

- Perimet dhe frutat e freskëta janë pjesë e një diete të shëndetshme dhe rekomandohen për të parandaluar sëmundjet. Si rezultat, ka pasur një rritje të konsumit global të perimeve dhe frutave të freskëta. Megjithatë, numri i shpërthimeve të sëmundjeve të lidhura me konsumin e perimeve të papërpunuara është rritur vitet e fundit.
- Domatet e freskëta, marulja, spinaqi, karotat, manaferrat, filizat e farave dhe prodhimet e tjera janë lidhur me *Salmonella*, *Shigella*, dhe *Escherichia coli* O157:H7, hepatiti A dhe *Cyclospora*.
- Uji, ndryshimet e tokës, kafshët, shëndeti dhe higjiena e punëtorëve, ndërtesat dhe pajisjet janë burimet më të mundshme të ndotjes së prodhimit gjatë rritjes, korrjes dhe aktiviteteve në fermë pas vjeljes.

■ ■ ■

Për fermerët e vegjël që prodhojnë fruta dhe perime është thelbësore të kenë një kuptim të mirë të praktikave të mira bujqësore (**GAP**), praktikave të mira të prodhimit (**GMP**) dhe sigurisë së ushqimit pasi lidhet me produktet e tyre dhe proceset që ata përdorin për t'i prodhuar ato.

Në përgjithësi, fermerët e vegjël i shohin produktet e tyre si të pamundura për të shkaktuar sëmundje sepse bizneset e tyre janë të vogla, lokale dhe produktet që prodhojnë janë “**Bio**”, dhe kjo gjë është vërejtur edhe në raporte të caktuara. Kjo ngre një çështje të rëndësishme pasi lidhet me adoptimin e praktikave të sigurisë ushqimore. ***Nëse fermerët e vegjël mendojnë se produktet e tyre nuk kanë gjasa të shkaktojnë sëmundje, atëherë mund të ketë pak ose aspak motivim për të ndryshuar sjelljet e tyre të trajtimit të ushqimit.***

Report - Sustainable Rural Development (SRD) - *Legal framework and standards package for smallholder farm*, in Albania.

■ ■ ■

- ❖ Ka shumë mënyra të mundshme që prodhimet të kontaminohen nga mikroorganizmat e dëmshëm gjatë prodhimit, korrjes dhe trajtimit. Ndërsa ndotja mund të ndodhë kudo në zinxhirin e ushqimit nga **ferma në pirun, fokusi duhet të jetë në fermë**. Me shqetësim të veçantë janë menaxhimi i plehut organik, përdorimi i ujit dhe shëndeti dhe higjiena e punonjësve të fermës.
- ❖ Praktikat e mira bujqësore, të referuara më shpesh si **GAP** ([Good Agricultural Practices](#)), janë një grup rekomandimesh që mund të ndihmojnë në përmirësimin e cilësisë dhe sigurisë së prodhimit të rritur. Këto udhëzime të përgjithshme mund të përshtaten dhe/ose të përfshihen në çdo sistem prodhimi. **GAP-të fokusohen në katër komponentë kryesorë të prodhimit dhe përpunimit: toka, uji, duart dhe sipërfaqet.**

■ ■ ■

Bazuar në **Udhëzim i Ministrit Nr.22, datë 25.11.2010** "*Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor*", në fermat e prodhimit të fruta-perimeve duhet të kihet parasysh sa më poshtë:

Operatori i biznesit ushqimor që prodhon ose vjel produkte me origjinë bimore, merr masat e mëposhtme:

- Mban pastër dhe kur është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton ambientet, pajisjet, kontejnerët, arkat, koshat, mjetet e transportit;
- Siguron kushte të mira higjienike për prodhimin, transportin dhe depozitimin, si dhe pastërti për produktet bimore;
- Përdor ujë të pijshëm ose të pastër për të parandaluar kontaminimin;
- Siguron që personeli që merret me trajtimin e produkteve ushqimore është i shëndetshëm dhe i trajnuar mbi rreziqet për shëndetin e njeriut;
- Parandalon kontaminimin nga kafshët dhe dëmtuesit;
- Depoziton dhe trajton mbetjet dhe substancat e rrezikshme në mënyrë që të parandalojë kontaminimin;
- Merr në konsideratë rezultatet e çdo analize përkatëse, të kryer te mostrat e marra nga bimët apo mostra të tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve; dhe
- Përdor në mënyrën e duhur biocidet dhe produkte të mbrojtjes së bimëve, në përputhje me legjislacionin në fuqi.

REGJISTËR...

Një rëndësi e veçantë për fermerët e rritjes së fruta-perimeve, ka të bëjë me përdorimin e Produkteve të Mbrojtjes së Bimëve (**PMB**-ve), që rëndom njihen me emrin “pesticide”, në luftimin e sëmundjeve dhe dëmtuesve të bimëve. Duhet të kihet parasysh që të përdoren ato **PMB** që janë të regjistruara në Republikën e Shqipërisë, ku informacioni mbi përditësimet e listës mund të konsultohet në faqen zyrtare të Ministrisë së Bujqësisë dhe Zhvillimit Rural (**MBZHR**), në këtë link: <https://bujqesia.gov.al/lista-e-pmb-ve-te-regjistruara/>.

Gjithsesi, me rëndësi jetike për fermerin është konsulenca me agronomin, mbi PMB-të që do duhet të përdor, si edhe plotësimi i “*Regjistrin të Përdorimit të Produkteve të Mbrojtjes së Bimëve (PMB) në fermë*”; një dokument miratuar së fundmi nga **MBZHR**, URDHËR Nr.245, datë 14.06.2022. Një rëndësi të veçantë në këtë dokument, që është subjekt i kontrollit nga Agjencia Kombëtare e Veterinarisë dhe Mbrojtjes së Bimëve (**AKVMB**), është sigurimi i **gjurmueshmërisë**, e në këtë rast garanton **sigurinë ushqimore**. Një aspekt me mjaft interes është edhe respektimi i periudhës nga spërkatja deri tek vjelja e produkteve, e ashtuquajtur *karenca*.

^[1] <https://bujqesia.gov.al/rregjistri-i-fermerit/>.

^[2] <https://akvmb.gov.al/regjistri-i-fermerit-dokumenti-qe-garanton-gjurmueshmerine-e-prodhimit/>.



Udhëzues për plotësimin e Regjistrit të PMB-ve (Pesticideve):

<https://www.youtube.com/watch?v=tPIOwAjU7zY>

SIGURIA USHQIMORE NË FERMAT BLEGTORALE

- Kafshët janë vazhdimisht të ekspozuara ndaj faktorëve si ajri, uji, toka dhe klima, si dhe prania e njerëzve, kafshëve të tjera, insekteve, mikroorganizmave, dëmtuesve dhe faktorëve të tjerë.
- Të gjithë këta faktorë mund të veprojnë si bartës të agjentëve që mund të kontaminojnë drejtpërdrejt ose tërthorazi ushqimin e prodhuar në fermë.
- Pothuajse çdo aktivitet në fermë paraqet rrezikun e kontaminimit nga kafsha te kafsha, nga kafsha te njeriu, nga njeriu te kafsha dhe, më e rëndësishmja, **nga kafsha dhe njeriu te produktet blegtorale**. Për më tepër, përbërja e shumë produkteve shtazore (*mishi, qumështi, vezët, etj.*) **ofron një mjedis ideal për rritjen e mikroorganizmave patogjenë**.



PRAKTIKA TË MIRA TË MBARËSHTIMIT TË KAFSHËVE

Sipas FAO/IDF, për suksesin në prodhimin blegtoral, menaxhimi i fermës është thelbësor. Çështje shumë të rëndësishme për prodhimin e suksesshëm blegtoral janë:

- ✓ **Vendndodhja e fermës** - Mjedi i fermës duhet të ketë rreziqe minimale nga rreziqet fizike, kimike dhe biologjike që mund të ndikojnë në shëndetin e kafshëve ose ndotjen e produkteve në fermë.
- ✓ **Plani i fermës** - Fermat duhet të kenë hapësirë të mjaftueshme me madhësi të përshtatshme, të përshtatur me racën dhe kategorinë e kafshëve të rritura dhe të projektuara për të shmangur çdo problem për mjedisin dhe shëndetin e kafshëve.
- ✓ **Ushqimi për kafshët** - Ushqimi për ushqim duhet të jetë i një cilësie të mirë, qoftë i prodhuar në fermë ose i blerë diku tjetër. Është e nevojshme të kontrollohen vetitë fizike dhe kimike të ushqimit, veçanërisht prania e mundshme e mykut dhe kërpudhave.
- ✓ **Uji** - Kafshët duhet të kenë akses të lirë në ujë të freskët dhe të pastër gjatë gjithë ditës dhe në sasi që plotësojnë nevojat e tyre. Burimet e ujit duhet të mbrohen nga ndotja nga plehrat e kafshëve ose ujërat e zeza nga ferma.

Bazuar në **Udhëzim i Ministrit Nr.22, datë 25.11.2010** "*Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjenës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor*", në feramat blegtorale duhet të kihet parasysh sa më poshtë:

Operatori i biznesit ushqimor që mbarështon, vjel apo gjuan kafshë ose prodhon produkte ushqimore primare me origjinë shtazore, ndërmerr masat e mëposhtme:

- Mban pastër dhe nëse është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton në mënyrën e përshtatshme me dezinfektantë të miratuar, çdo ambient dhe mjet që përdoret për prodhimin primar dhe veprimtari të lidhura me të, përfshirë ambiente dhe mjete të përdorura për ruajtjen dhe përpunimin e ushqimit për kafshë;
- Mban pastër dhe kur është e nevojshme pas pastrimit, dezinfekton në mënyrën e përshtatshme pajisjet, kontejnerët, koshat, arkat apo mjetet për qëllim transporti;
- Siguron, për sa është e mundur, pastërtinë e kafshëve të paracaktuara për therje dhe atë të kafshëve të paracaktuara për prodhim;
- Përdor ujë të pijshëm ose të pastër për të parandaluar kontaminimin;
- Siguron që personeli që merret me trajtimin e produkteve ushqimore është i shëndetshëm dhe i trajnuar mbi rreziqet për shëndetin e njeriut;
- Parandalon kontaminimin që mund të shkaktohet nga kafshët apo dëmtuesit;
- Depoziton dhe trajton mbetjet dhe substancat e rrezikshme për të parandaluar kontaminimin;
- Parandalon shfaqjen dhe përhapjen e sëmundjeve ngjitëse të transmetueshme te njerëzit nëpërmjet ushqimit, përfshirë marrjen e masave parandaluese, në rastet e futjes së kafshëve të reja dhe i raporton autoritetit kompetent sipas legjislacionit në fuqi, shfaqjen e rasteve të dyshimta të sëmundjeve të tilla;
- Merr në konsideratë rezultatet e çdo analize përkatëse, të kryer te mostrat e marra nga kafshët apo mostra të tjera që kanë rëndësi për shëndetin e njerëzve; dhe
- Përdor shtesat ushqimore në ushqimin e kafshëve dhe medikamentet veterinarë në mënyrë korrekte, sipas legjislacionit në fuqi.

■ ■ ■

Nuk duhet lënë pa përmendur fakti se për produktet me origjinë shtazore, ka kërkesa specifike të higjienës, dhe është **Udhëzimi i Ministrit Nr.21, datë 25.11.2010** *“Kërkesat specifike të higjienës dhe kontrollet zyrtare për produktet me origjinë shtazore”*. Po ashtu, në fermat blegtorale të prodhimit të qumështit, duhet t’i referohen **Udhëzimit të Ministrit Nr.5, datë 25.03.2011** *“Për kërkesat specifike të higjienës për stabilimentet e prodhimit, grumbullimit dhe përpunimit të qumështit dhe produkteve me bazë qumështi”*; ku ndër të tjera, tregohet se: *“menjëherë pas mjeljes, qumështi duhet të mbahet në një vend të caktuar, të pastër, për të shmangur çdo ndotje. Duhet të ftohet menjëherë në një temperaturë jo më shumë se 8°C në rast grumbullimi ditor, ose jo më shumë se 6°C nëse grumbullimi nuk bëhet çdo ditë. Sistemi i ftohjes duhet të mirëmbahet gjatë transportit dhe pas mbërritjes në objektin e përpunimit, temperatura e qumështit nuk duhet të jetë më e lartë se 10°C”*.



Deklarimi i të dhënave të detyrueshme:

- Emri i produktit ushqimor;
- Lista e përbërësve;
- Çdo përbërës ose lëndë ndihmëse e përpunimit apo që vjen nga një substancë ose produkt i renditur në shtojcën II, që *shkakton alergji ose intoleranca*, i përdorur në prodhimin ose përpunimin e produktit ushqimor dhe që është ende i pranishëm në produktin përfun-dimtar edhe nëse në formë të ndryshuar;
- Sasia e përbërësve ose e kategorive të caktuara të përbërësve sipas rendit zbritës;
- Sasia neto e produktit ushqimor;
- Data e jetëgjatësisë minimale ose "të përdoret përpara" datës;
- Kushtet e veçanta të ruajtjes dhe/ose kushtet e përdorimit;
- Emri ose emri tregtar dhe adresa e operatorit të biznesit ushqimor, të përmendura në pikën 1, të nenit 8;
- Shteti i origjinës ose vendi i prejardhjes, kur parashikohet në nenin 26;
- Udhëzimet e përdorimit, kur, në mungesë të tyre, përdorimi i duhur i produktit ushqimor do të ishte i vështirë;
- Për pijet me mbi 1,2% të vëllimit me alkool, fortësinë aktuale alkoolike për vëllim;
- Deklaratën e vlerave ushqyese*.

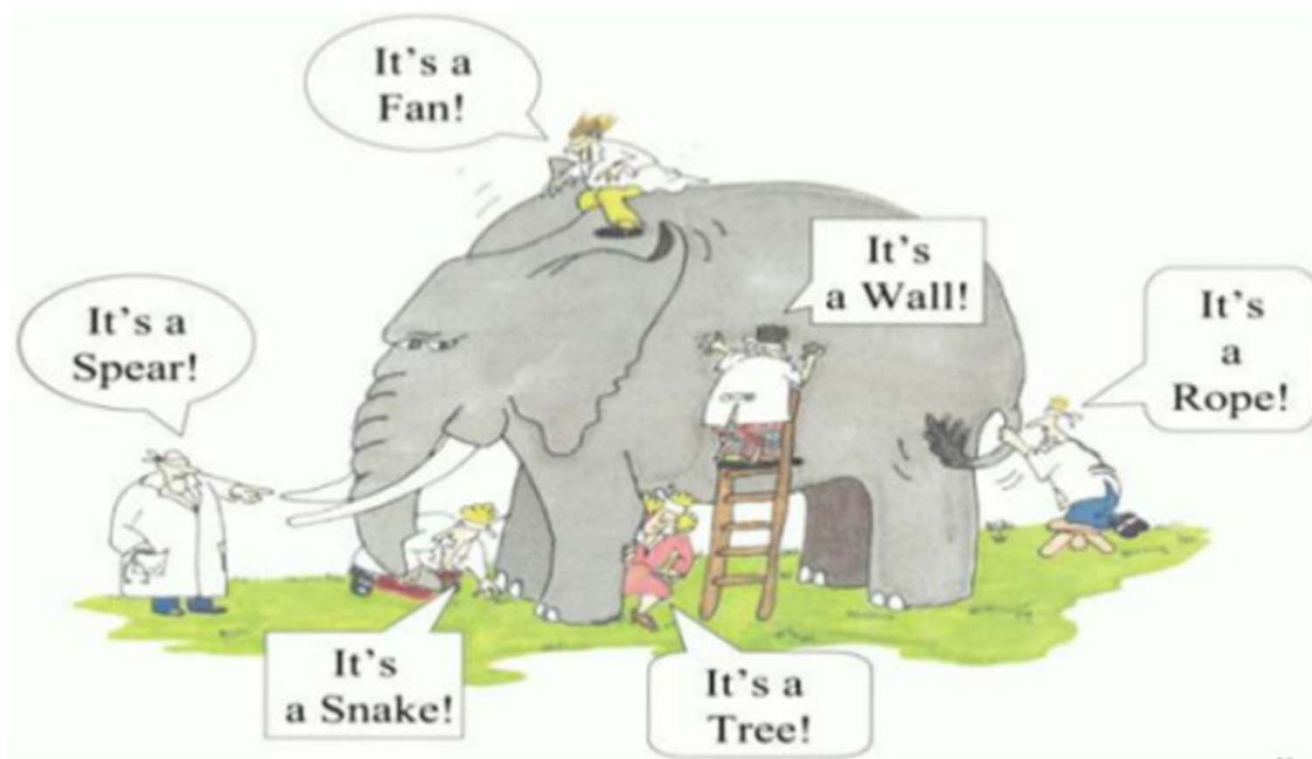
*Për këtë duhet të kryhet analizimi i produktit pranë laboratorëve të akredituar.

SHTOJCA II
SUBSTANCAT OSE PRODUKTET QË SHKAKTOJNË ALERGJI OSE INTOLERANCA

1. Drithërat me përmbajtje gluteni, përkatësisht: gruri, thekra, elbi, tërshëra ose linjat e tyre të hibridizuara dhe produktet e tyre, përveç:
 - a) Shurup glukozë me bazë gruri përfshirë dekstrozën ⁽¹⁾;
 - b) Maltodekstrinë me bazë gruri⁽¹⁾;
 - c) Shurupit glukozë me bazë elb;
 - d) Drithërave të përdorura për distilate alkoolike, përfshirë alkoolin etilik me origjinë bujqësore;
2. Krustacët dhe produktet e tyre;
3. Vezët dhe produktet e tyre;
4. Peshku dhe produktet e tij, përveç:
 - a) Xhelatinës së peshkut që përdoret si bartës për vitaminat ose për përgatitjet e karotinoideve;
 - b) Xhelatinës së peshkut ose Isinglass që përdoret si agjent finiture në birrë dhe verë;
5. Kikiriku dhe produktet e tij;
6. Soja dhe produktet e saj, përveç:
 - a) Vajit të rafinuar të sojës dhe yndyrat;
 - b) Tokoferoleve të përzier natyrale (E 306), tokoferolit D-alfa natyral, acetatit tokoferol D-alfa natyral dhe tokoferolit suksinat D-alfa natyral me origjinë soje;
 - c) Vajrave bimorë të përftuara nga fitosterolet dhe esteret të fitosteroleve me origjinë soje;
 - d) Ester stanolit bimorë të prodhuar nga sterole të vajit bimor me origjinë soje;
7. Qumështi dhe produktet e qumështit (duke përfshirë laktozën), përveç:
 - a) Hirrës së përdorur për distilate alkoolike, përfshirë alkoolin etilik me origjinë bujqësore;
 - b) Acidit laktik;
8. Frutat e thata, përkatësisht: bajamet (*Amygdalus communis* L.), lajthitë (*Corylus avellana*), arrat e buta (*Juglans regia*), arrat e shqemes (*Anacardium occidentale*), arrat hikore (*Carya illinoensis* (Engelm.) K. Koch), arrat braziliane (*Bertholletia excelsa*), fistikët (*Pistacia vera*), arrat makadamia ose Kuinslend (*Macadamia ternifolia*) dhe produktet që vijnë prej tyre, përveç frutave të thata të përdorura për distilate alkoolike, përfshirë alkoolin etilik me origjinë bujqësore;
9. Selinoja dhe produktet e saj;
10. Sinapi dhe produktet e tij;
11. Farat e susamit dhe produktet e tyre;
12. Dyoksidi i sulfurit dhe sulfitet të përqendruara më shumë se 10 mg/kg ose 10 mg/l të shprehura si total i SO₂, të cilat duhet të llogariten për produktet të propozuara si të gatshme për konsum ose të riformuluara sipas udhëzimeve të prodhuesve;
13. Lupina dhe produktet e saj;
14. Molusqet dhe produktet e tyre

⁽¹⁾ dhe produktet e tyre, për aq sa procesi që ata kanë pësuar nuk ka mundësi për të rritur nivelin e allergjenve vlerësuar nga AKU-ja për produktin përkatës nga i cili ata origjinojnë.

Siguria ushqimore kërkon qasje ndërdisciplinore...





LIGJE DHE RREGULLORE

BAZA - LIGJ NR.9863, DATË 28.1.2008 PËR USHQIMIN

PAKETA HIGJIENTIKE

- ❖ **UDHËZIM NR. 20, DATË 25.11.2010:** *PËR ZBATIMIN E PROGRAMEVE PARAPRAKE, TË PRAKTIKAVE TË MIRA TË HIGJIENTËS, PRAKTIKAVE TË MIRA TË PRODHIMIT DHE PROCEDURAVE TË BAZUARA NË ANALIZËN E RREZIQEVE DHE PIKAVE KRITIKE TË KONTROLLIT (HACCP) NË STABILIMENTE USHQIMORE;*
- ❖ **UDHËZIM NR. 21, DATË 25.11.2010:** MBI KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJIENTËS DHE KONTROLLET ZYRTARE PËR PRODUKTET ME ORIGJINË SHTAZORE;
- ❖ **UDHËZIM NR. 22, DATË 25.11.2010:** PËR KUSHTET E PËRGJITHSHME DHE TË VEÇANTA TË HIGJIENTËS PËR STABILIMENTET E USHQIMIT DHE OPERATORËT E BIZNESIT USHQIMOR
- ❖ **UDHËZIM NR. 23, DATË 25.11.2010:** PËR KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJIENTËS PËR MISHIN DHE PRODUKTET E MISHIT, DUKE PËRFSHIRË PRODUKTET E MISHIT, MISHIN E GRIRË DHE MISHIN E NDARË NË MËNYRË MEKANIKE;
- ❖ **UDHËZIM NR. 25, DATË 25.11.2010:** PËR KUSHTET HIGJIENTIKE DHE KONTROLLET PËR MOLUSQET E GJALLA BIVALVORE, PESHKUN DHE PRODUKTET E PESHKIMIT;
- ❖ **UDHËZIM NR. 5, DATË 25.03.2011:** PËR KËRKESAT SPECIFIKE TË HIGJIENTËS PËR STABILIMENTET E PRODHIMIT, GRUMBULLIMIT DHE PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT DHE PRODUKTEVE ME BAZË QUMËSHTI.



LEXIME TË SUGJERUARA

1. FAO, 2010. Food Safety Manual For Farmer Field:

Schools: <https://www.fao.org/3/at509e/at509e.pdf>

2. National Young Farmers Coalition, 2019. ***A Small Farmer's Practical Guide to Food Safety:***

<https://www.youngfarmers.org/wp-content/uploads/2020/01/FSMA-Guidebook-DRAFT-12-18-19.pdf>

3. The Food Safety Project: **UDHËZUES PËR SIGURINË USHQIMORE** (*Për sektorët e përpunimit e të prodhimit të ushqimit, si dhe për sektorët e njësive të tregtimit me pakicë dhe me shumicë*). Link: <https://www2.thefoodsafetyproject.eu/kreu>

Ph.D. FATJON HOXHA

**DEPARTAMENTI I TEKNOLOGJISË
AGROUSHQIMORE**

 fhoxha@ubt.edu.al



www.ubt.edu.al





**FALEMINDERIT PËR
VËMENDJEN TUAJ!!!**

