



Udhëzime për trajtimin e sigurt të produkteve ushqimore

Për vullnetarët që shërbejnë në festat e shoqatave (klubeve) apo veprimtarive të ngjashme

Përse duhet të kushtohet vëmendje në zbatimin e masave të veçanta gjatë trajtimit të ushqimit ?

Mangësitë higjienike gjatë trajtimit të ushqimit, mund të shkaktojnë sëmundje mjaft të rënda, të cilat mund të jenë të rrezikshme për jetën sidomos tek fëmijët e vegjël dhe të moshuarit. Sëmundje të atilla që shkaktohen përmes ushqimit, mund të prekin shumë shpejt një grup të madh të njerëzve, sidomos gjatë festave të shoqatave (klubeve) apo festivaleve nëpër rrugë e sheshe. Ky udhëzues ofron disa udhëzime, që ju ndihmojnë të silleni siç duhet nëpër këto ambiente delikate, në mënyrë që të shijoni të qetë ushqimin dhe pijet në kolektiv të përbashkët.

Kushdo që prodhon produkte ushqimore, përpunon ose plason në treg, bart përgjegjësinë penale dhe civile se kjo është bërë siç duhet duke i përmbush kushtet e ushqimit të sigurt!

Cilat janë ushqimet që shkaktojnë shpesh infeksione?

Në disa ushqime shkaktarët e sëmundjeve shumë lehtë mund të shumohen.

Këtu bëjnë pjesë:

- Mishi dhe mishi i shpendëve dhe produktet e tyre
- Qumështi dhe produktet e tij
- Vezët apo ushqimet me vezë (veçanërisht kur përmbajnë vezë të freskët, të papërpunuara)
- Prodhime furre të pjekura të mbushura me përmbajtje të papjekur apo të panxehur (p.sh. torta me ajkë), ose garniturë
- Peshq, gaforre, molusqe („fruta deti“) si dhe produktet e tyre
- Akullore apo produkte e nënprodukte që përmbajnë akullore
- Specialitete gastronomike- të trajtuara, produkte ushqimore me bimë të gjalla, sallatë patatesh, turshi, majonezë dhe salca
- Ushqime të papërpunuara që përmbajnë gjethë e embrione/filiza të gjalla si dhe farat për prodhimin e tyre.

Si mund të kontriboni në shmangien e infeksioneve që mund të shkaktohen nga produktet ushqimore?

Në rast të festave, kushdo që ka të bëjë, në mënyrë të drejtpërdrejtë apo jo të drejtpërdrejtë me këto lloj ushqimesh, (p.sh. nëpërmjet pjatave apo takëmeve të ngrënies), ka përgjegjësi

të madhe ndaj të ftuarve, ndaj dhe ka për detyrë t'i përmbahet rregullave të higjienës me përpikmëri.

Njëkohësisht duhet bërë dallimi mes veprimtarive të ndaluara ligjërisht dhe rregullave të përgjithshme të higjienës gjatë trajtimit të produkteve ushqimore:

Ndalimi ligjor i veprimtarive

Personat me

- **Gastroenterit infektues** (diare ngjitëse, përfshi rastet kur shoqërohet me përzierje, vjellje, temperaturë),
- **Tifo ose Paratifo,**
- **Virusi i Hepatitit A ose E** (Pezmatim i mëlçisë),
- **Plagë të infektuara apo sëmundje lëkure,** në ato raste kur ekziston mundësia që mikrobi patogjen i sëmundjes të bjerë në kontakt me produktin ushqimor, e për rrjedhojë mund të transmetohet tek persona të tjerë,

në këto raste bazuar mbi ligjin e mbrojtjes nga infeksionet, personat e prekur nuk duhet të kenë kontakt, me përjashtim të ambientit të tyre shtëpiak. Njëkohësisht, nuk ka rëndësi nëse **sëmundja** është diagnostikuar nga një mjek, apo nëse ekzistojnë çertifikata mjekësore që vërtetojnë **dyshimin** për një nga sëmundjet e lartpërmendura. E njëjta gjë vlen edhe për ata persona të cilët pasi kanë kryer analizat e posaçme, kanë diagnostikuar bakterin e salmonelës, shigella-s, Shigellen, enterohemorragjike E. coli (EHEC) apo cholerae Vibrio, si dhe në ato raste kur personi i prekur nuk tregon simptoma (të ashtuquajturit „Bartës“).

Simptomat kryesore të cilat janë tregues të sëmundjeve të lartpërmendura, veçanërisht kur shfaqen pas një qëndrimi jashtë shtetit:

- Diare me dalje të hollë për më shumë se dy here gjatë ditës, me raste, e shoqëruar edhe me përzierje, të vjella e temperaturë
- Temperatura e lartë me dhimbje të forta koke, barku, e kyçesh, si dhe kapsllëku, janë tregues të tifos dhe paratifos
- Zverdhje në lëkurë, apo tek qepallat e syve, tregojnë ekzistencën e virusit të hepatitit
- Plagë apo çarje të lëkurës, në rast se janë të skuqura apo që rrjedhin e të papërthara, apo të enjtura

Në rast se keni simptoma të atilla, jeni të detyruar t'i drejtoheni një mjeku për këshillim.

Rregulla të rëndësishme të higjienës lidhur me produktet ushqimore

- Para se të filloni punën hiqni unazat, orat e dorës apo byzylyqet.
- Lani duart para se të filloni punën, në çdo moment që e rifilloni atë, si dhe sa herë që shkoni në banjë. Përdorni sapun të lëngshëm, ujë të rrjedhshëm dhe fshini duart me peshqira njëpërdorimi.
- Vishni veshje të pastra mbrojtëse (kapele apo përparse etj.).
- Mos u kollisni apo tështini mbi produktet ushqimore.
- Vendosni leukoplast që nuk lejon përcimin e ujit, edhe në rast se keni plagë të vogla në duar apo krahë.
- Gjatë shpërndarjes së produkteve ushqimore, shmangni kontaktin e drejtpërdrejtë me to. Përdorni mjetet e duhura të pastërta (pirun, pincë, etj)