

TRAJTIMI DHE SHËRBIMI I SIGURT I AKULLORES



Trajtimi dhe Shërbimi i Sigurt i Akullores

Mos aplikimi i praktikave të duhura nga punonjësit që merren me ushqimin mund të sjellë prodhimin e akulloreve të pasigurta për konsum, e cila mund të çojë në helmim nga ushqimi.

Helmimi nga ushqimi është një sëmundje shqetësuese për fëmijët e vegjël, gratë shtatzëna, të moshuarit dhe njerëzit e sëmurë. Helmimi nga ushqimi mund të jetë serioz dhe nganjëherë fatal. Simptomat tipike të helmimit nga ushqim përfshijnë:

- Të përziera / të vjella
- Diarre
- Dhimbjet e stomakut
- Dhimbje koke

Të gjitha bizneset ushqimore kanë një detyrim ligjor që:

- Të prodhojnë ushqim në mënyrë higjienike
- Të zbatojnë një sistem të menaxhimit të sigurisë ushqimore bazuar në parimet e HACCP (Analiza e Rrezikut dhe Pikat Kritike të Kontrollit)
- Të zbatojnë një sistem gjurmueshmërie dhe tërheqjeje nga tregu
- Të sigurohen që stafi të mbikëqyrret dhe udhëzohet në çështjet e higjienës së ushqimit

Botuar nga:

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit
në bashkëpunim me:

Projektin e Sigurisë Ushqimore
bazuar në publikimin origjinal të FSAI
(Autoriteti i Sigurisë Ushqimore i Irlandës)



facebook.com/AKU

©AKU
2021



Përmbajtja

Qëllimi i kësaj Broshure

Qëllimi i kësaj broshure është të ndihmojë shitësit me pakicë të përfshirë në shitjen dhe shërbimin e akullores, d.m.th. akullores së rrahur dhe akullores me kupa, të respektojnë detyrimet e tyre ligjore. Kjo broshurë nuk ka të bëjë me akulloren e fortë të paketuar, d.m.th. akulloren e shitur në kuti kartoni, kaush ose shkop.



1. Rreziqet e Akullores	2
1.1 Cilat Janë Rreziqet Mikrobiologjike?	2
1.2 Ku Gjenden Bakteret?	2
1.3 Si Kontaminohet Akullorja me Baktere?	3
1.4 Çfarë e Shkakton Rritjen e Baktereve?	3
2. Çfarë Duhet të Bëjnë Punonjësit që Merren me Ushqimin	4
2.1 Higjiena Personale	4
2.2 Praktikat e Mira të Higjienës	6
2.3 Pastrimi	8
3. Çfarë duhet të bëjë Sipërmarrësi/ Menaxheri	11
3.1 Menaxhimi i Sigurisë Ushqimore Bazuar në Analizën e Rrezikut dhe Pikat Kritike të Kontrollit (HACCP)	11
3.2 Alergenët Ushqimorë	11
3.3 Trajnime për Sigurinë Ushqimore	11
3.4 Gjurmueshmëria dhe Tërheqja nga Tregu	11
Lexime të tjera	14
Fjalori	15

1. Rreziqet e Akullores

Rreziqet që mund të ndodhin gjatë trajtimit dhe shërbimit të akullores mund të ndikojnë në sigurinë e saj dhe në këtë mënyrë edhe në shëndetin e klientëve tuaj. Këto rreziqe mund të jenë mikrobiologjike, kimike, fizike dhe nga alergenët. Rreziqet mikrobiologjike janë shkaku më i zakonshëm i sëmundjeve që vijnë nga ushqimi.

1.1 Cilat janë Rreziqet Mikrobiologjike?

Bakteret janë lloji më i zakonshëm i rrezikut mikrobiologjik. Bakteret janë struktura të vogla të gjalla që mund të shihen vetëm me mikroskop.

Shumica e baktereve janë të padëmshme, por disa shkaktojnë sëmundje që vijnë nga ushqimi. Këto baktere quhen patogjene.

1.2 Ku Gjenden Bakteret?

Bakteret gjenden kudo, për shembull:

- Në ushqim
- Në ujë
- Tek njerëzit (njerëzit mbajnë baktere brenda dhe në trupat e tyre)
- Në pajisje (pajisjet e ndotura mund të mbajnë baktere)
- Në ambientet e ndotura ku mbajmë ushqimet (papastërtitë dhe grimcat e ushqimit mund të mbajnë baktere)
- Në kafshë (gjallesat e dëmshme si insektet, kafshët shtëpiake, zogjtë dhe brejtësit mund të mbajnë baktere)



1.3 Si Kontaminohet Akullorja me Baktere?

Praktikat dhe higjiena e dobët nga punonjësit që merren me ushqimin, mund të përhapin bakteret në akullore, d.m.th. ata mund të kontaminojnë akulloren. Shembuj të praktikave të dobëta përfshijnë:

- Larja e gabuar e duarve
- Përdorimi i makinave dhe pajisjeve të ndotura
- Përdorimi i enëve të ndotura, p.sh. enë të cilat nuk janë pastruar si duhet para përdorimit
- Përdorimi i pecetave të shërbimit të papastr



Praktikat dhe higjiena e dobët nga punonjësit që merren me ushqimin, mund të përhapin bakteret në akullore.

1.4 Çfarë e Shkakton rritjen e Baktereve?

Bakteret kanë nevojë për ushqim, lagështirë, ngrohtësi dhe kohë për t'u rritur dhe shtuar:

Ushqimi dhe Lagështira: Bakteret rriten mirë në ushqime që përmbajnë shumë proteina dhe lagështi, si për shembull, akulloret

Ngrohtësia: Shumica e baktereve kanë nevojë për kushte të ngrohta për t'u rritur. Patogjenët rriten më së miri në temperaturën e trupit (37 °C) por mund të rriten dhe ndërmjet 5 °C dhe 63 °C

Koha: Nëse kushtet janë të favorshme (ushqim, lagështirë, nxehtësi), bakteret shumohen shumë shpejt dhe mund të dyfishohen në numër çdo 20 minuta



Nëse kushtet janë të favorshme (ushqim, lagështirë, nxehtësi), bakteret shumohen shumë shpejt dhe mund të dyfishohen në numër çdo 20 minuta

2. Çfarë Duhet të Bëjnë Punonjësit që Merren me Ushqimin

2.1 Higjiena Personale

Higjiena personale është e rëndësishme në parandalimin e përhapjes së baktereve. Praktikat e mira të higjienës janë përshkruar në Tabelën 1.

Tabela 1. Praktikat e mira të higjienës për punonjësit që merren me ushqimin

- Jini të pastër dhe të rregullt.
- Veshje të pastra mbrojtëse, p.sh. përparëse ose veshje të tjera mbrojtëse duhet të vishen kur është e përshtatshme. Kjo është veçanërisht e këshillueshme në bizneset që shërbejnë sasi të mëdha të akullores.
Ju lutem vini re se:
 - Veshjet mbrojtëse nuk duhet të vishen jashtë zonës së trajtimit të ushqimit
 - Veshjet personale nuk duhet të vishen mbi rrobat mbrojtëse
- Mbani flokët të pastër dhe të rregullt dhe, kur është e përshtatshme, vishni kapele/rrjeta flokësh për të kapur flokët.
- I mbani thonjtë e duarve të shkurtër dhe të pastër.
- I mbuloni plagët, të prerat me një leukoplast rezistent ndaj ujit.
- Mos pini duhan, konsumoni ushqim, përtypni çamçakëz, lëpini gishtat, kolliteni ose teshtini aty ku akullorja po përgatitet ose shërbehet.
- Mos e shërbeni akulloren nëse vuani nga diarre, të vjella, verdhëz, ethe, dhimbje fyti me ethe, infeksione të lëkurës/prerje në pjesët e ekspozuara të trupit, shkarkime nga sytë, veshët, hunda, goja / mishrat e dhëmbëve.

Duart janë një mjet i zakonshëm për transferimin e baktereve në akullore dhe duhet të mbahen të pastra gjatë gjithë kohës. Një lavaman me ujë për të larë duart (me ujë të nxehtë dhe të ftohtë) duhet të vendoset brenda një distance të arsyeshme nga makineria apo banaku frigoriferik i akullores. Produkte për larjen e duarve, p.sh. sapun i lëngët ose kallëp dhe pajisje për tharjen e duarve, p.sh. peshqir letre ose peshqir rul, duhet të sigurohen për punonjësit.

Udhëzimet për larjen e duarve përshkruhen në Tabelën 2.

Tabela 2. Udhëzime për larjen e duarve

Duart duhen:

- Larë me ujë të ngrohtë me sapun për minimumi 10–15 sekonda; (duke i fërkuar mirë dhe tërësisht në të gjithë sipërfaqen përfshirë majat e gishtërinjve dhe gishtat e mëdhenj);
- Shpëllarë me ujë të ngrohtë;
- Tharë (duke përdorur peshqir letre, peshqir rul apo tharëse duarsh);

Lani duart shpesh dhe gjithmonë:

- Para dhe pas trajtimit të të gjithë ushqimit;
- Pas përdorimit të tualetit;
- Pas përdorimit të një telefoni celular;
- Pas pirjes së duhanit;
- Pas teshtitjes, kollitjes dhe përdorimit të një shamie;
- Pasi të keni prekur hundën, veshët, gojën ose flokët;
- Pas kryerjes së detyrave rutinë të pastrimit;
- Pas trajtimit të mbeturinave;
- Pasi prekni paratë;
- Para vendosjes dhe heqjes së dorezave (shënim: dorezat një përdorimëshe duhet të jenë të një cilësie të mirë. Ato duhet të hidhen kur dëmtohen ose ndoten, ose kur ndodhin ndërprerje në shërbimin e akullores p.sh. kur prekni para me dorë).



Mos Harroni:

Kur nuk ndiheni mirë, tregojini menaxherit tuaj.

2.2 Praktikrat e Mira të Higjienës

Praktikat e mira të higjienës fillojnë me pozicionimin korrekt të makinës për akullore dhe banakut frigoriferik të akullores. Këto duhet të vendosen në ambiente të mbyllura larg rrezeve të diellit, nxehtësisë dhe korrenteve të ajrit, p.sh. larg dyerve të hapura, dritareve ose njesive të ajrit të kondicionuar.

Praktikat e mira të higjienës kërkohet të zbatohen nga punonjësit që merren me ushqimin që nga marrja e përbërësve/furnizimeve deri në kohën e shërbimit.

Udhëzimet janë dhënë në Tabelat 3 dhe 4.

Tabela 3. Udhëzime për Ruajtjen e Përbërësve dhe Furnizimeve*

Përbërësit/ Furnizimet	Detaje	Udhëzimet e Ruajtjes
Përzierje akullore e rrahur	Përzierje e lëngshme e sterilizuar (zakonisht e referuar si përzierje UHT)	- E qëndrueshme në temperaturën e dhomës (kur është e pa hapur). - Të ruhet në një vend të pastër dhe të thatë. - E mbani larg rrezeve të diellit. - Pasi të hapet, mbajeni në frigorifer ($\leq 5^{\circ}\text{C}$).
	Përzierje e lëngshme e pasterizuar (zakonisht referohet si përzierje e freskët)	- Mbajeni në frigorifer ($\leq 5^{\circ}\text{C}$) gjatë gjithë kohës - Mos e ngrini para përdorimit.
	Përzierje pluhur	- I qëndrueshëm në temperaturën e dhomës. - Ruhet në një vend të pastër dhe të thatë. - Pasi përzihet me ujë të pijshëm, ruajeni në kushte frigoriferike.
Akullore me lugë/kupa	Akullore me lugë/kupa	Ngrirësit e thellë duhet të veprojnë në një temperaturë e cila e mban akulloren në -18°C, përveç ngrirësit të thellë që përdoret për të shërbyer akullore. Këto ngrirës të thellë duhet të ruajnë akullore në -12°C dhe është e rekomandueshme që akullorja të ruhet jo më shumë se një javë.
Përbërësit e thatë	Kaushët Vafer dhe mbushja	- Të qëndrueshëm në temperaturën e dhomës. - Ruhen në një vend të pastër dhe të thatë. - Parandaloni kontaminimin nga elementë të tjerë si, pluhur, ujë, gjallesat e dëmshme etj.

* Udhëzimet e ruajtjes, d.m.th. kushtet e ruajtjes dhe periudha e ruajtjes, të specifikuar nga prodhuesi duhet të ndiqen në çdo kohë. Të gjitha furnizimet duhet të përdoren sipas këtij rregulli: I pari që hyn – I pari del jashtë, duke respektuar “të përdoret përpara” dhe “të përdoret deri më”.



Tabela 4. Udhëzime për përgatitjen dhe shërbimin e akullores *

Akullore e rrahur	• Hidhni çdo përzierje akulloreje që ka kaluar datën e 'të përdoret deri më'. • Fshijeni paketën e përzierjes së akullores me një pecetë të pastër përpara se ta hapni atë. Hapeni paketën me pajisjen e duhur të pastruar. • Ndiqni udhëzimet e furnitorit në lidhje me përgatitjen e përzierjes. • Akullorja në makinerinë gati për shitje nuk duhet të kthehet më në hinkë. • Mos i rimbushni kontejnerët e përzierjes.
Akullore me lugë/kupa	• Sigurohuni që të mos të ketë kristale të mëdha akulli në akullore ose ndonjë shenjë tjetër e shkrirjes dhe ngrirjes. Hidhni akulloren nëse këto shenja janë të dukshme. • Përdorni enë të pastra në çdo kohë. • Lani, pastroni dhe thani kapakët e kontejnerëve të akullores para se t'i vendosni përsëri në enë. • Mos e ngrini përsëri akulloren. • Mos i rimbushni kontejnerët e përzierjes së akullores.
Akullore me kaush dhe mbushje	• Sigurohuni që kaushi dhe mbushja të mos jenë të ndotura. • Shërbeni kaushët direkt nga kontejnerët e tyre origjinal ose përdorni kontejnerë të tjerë të pastër. • Shërbeni kaushin me një mjet mbrojtës, si p.sh. pecetë letre.



Praktikat e mira të higjienës fillojnë me pozicionimin korrekt të makinës për akullore dhe banakut frigeriferik të akullores.

* Udhëzimet e ruajtjes, d.m.th. kushtet e ruajtjes dhe periudha e ruajtjes, të specifikuara nga prodhuesi duhet të ndiqen në çdo kohë. Të gjitha furnizimet duhet të përdoren sipas këtij rregulli:
I pari që hyn – I pari del jashtë, duke respektuar "të përdoret përpara" dhe "të përdoret deri më".

2.3 Pastrimi

Pastrimi është shumë i rëndësishëm, pasi largon papastërtitë dhe mbetjet e ushqimit, të cilat bëjnë që bakteret të rriten. Pastrimi duhet të bëhet në një kovë të posaçme ose lavaman të veçantë (pastrimi nuk duhet të bëhet në lavamanin ku lani duart). Tabelat e mëposhtme (5-9) kanë të bëjnë me pastrimin e përgjithshëm, pastrimin e makinerive të akullores, pastrimin e mjeteve të përdorura gjatë servirjes së akullores me kupa.

Tabela 5. Çfarë duhet të pastroj?

- Makineritë e akullores dhe pajisjet e përgatitjes
- Ambjentin e punës, p.sh. të gjitha sipërfaqet (banakun, dërrasat e prerjes etj) të cilat kanë qenë në kontakt me akulloren

Tabela 6. Cilët detergjentë apo pastrues më duhen?

Kur pastroni, ju duhet të përdorni si detergjentë pastrues ashtu edhe dezinfektues.

- Detergjentët pastrojnë papastërtitë që shihen
- Dezinfektuesit/higjenizuesit pastrojnë duke eliminuar baktere të cilat ju nuk mund t'i shihni pas heqjes së papastërtive të dukshme

Është e rëndësishme që detergjentët, dezinfektuesit/higjenizuesit të jenë:

- Pastrues të posaçëm për sipërfaqet në kontakt me ushqimin
- Të përgatitura me fortësinë e duhur (shihni instruksionet e prodhimit) përdorni pajisjet e posaçme të matjes
- Duhet të mbahen në vende larg ushqimit

Tabela 7. Si duhet të pastroj?

Gjashtë hapat që duhet të ndiqni për të pastruar mbetjet që shihni dhe që nuk shihni:

- | | |
|--|---|
| 1. Parapastrim (hiqni mbeturinat, lëngjet e derdhura dhe ushqimet e mbetura) | 4. Dezinfektoni/higjenizoni |
| 2. Pastroni me detergjent | 5. Shpëlani edhe një herë vendin me ujë |
| 3. Shpëlani vendin me ujë | 6. Thajeni vendin |

Kur pastroni, duhet të përdorni gjithmonë ujë të ngrohtë, të pastër dhe një leckë të posaçme pastrimi. Nëse nuk keni një leckë të posaçme, sigurohuni që lecka që përdorni të jetë e pastër dhe e larë rregullisht me dezinfektues/higjenizues.

Tabela 8. Udhëzime për Pastrimin e Makinerive të Akullores

Të gjitha makineritë duhet të pastrohen rregullisht. Procedurat dhe frekuenca e pastrimit varen nga një sërë faktorësh përfshirë tipin e makinerive, p.sh. makineri vetë-pasterizuese apo jo-pasterizuese si edhe frekuenca e përdorimit, pra fakti se sa shpesh janë përdorur këto makineri. Bizneset duhet të konsultohen me prodhuesit apo me bizneset e shitjes së makinerive për këshillat e pastrimit.

Seksioni i mëposhtëm është vetëm për qëllime udhëzuese të përgjithshme.

Udhëzime për Pastrim

1. Kulloni dhe hiqni të gjithë akulloren e mbetur nga makineria.
2. Pastroni:
 - Rezervuarin e makinerisë duke përdorur ciklin e larjes
 - Hinkën dhe majën e njësisë shpërndarëse (këto duan vëmendje të veçantë pasi janë të hapura ndaj kontaminimeve gjatë rimbushjes së përzierjes dhe shpërndarjes së akullores.)
 - Pjesët e çmontueshme (çmontoni makinerinë sipas udhëzimeve të manualit dhe lani pjesët në një lavaman ose kovë të caktuar)
 - Pjesët e jashtme të makinerisë.
3. Kontrolloni dhe zëvendësoni çdo vidë apo bullon të dëmtuar. Montoni makinerinë dhe lubrifikoni pjesët e këshilluara në manualin e përdorimit.
4. Dezinfektioni/Higjienizoni makinerinë sipas udhëzimeve. Pastroni makinerinë nga solucionin dezinfektues dhe shpëlajeni mirë me ujë të pijshëm.
5. Rimbusheni makinerinë me pak akullore dhe këtë përzierje të parë hidheni/derdheni.

Udhëzime mbi frekuncën e Pastrimit të Makinerisë

- Makineritë jo-pasterizuese duhet të pastrohen çdo gjashtë ditë.
- Makineritë vetë-pastruese duhet të pastrohen çdo 21 ditë; gjithsesi makineritë duhet të futen në proces pasterizimi çdo tre ditë.

Procedura e saktë dhe frekuenca/shpeshtia e pastrimit duhet të specifikohen në një planifikim të caktuar pastrimi.



Mos Harroni:
Gjithmonë pastroni
tekta punoni dhe
gjithashtu pastroni
lëngjet nëse derdhen.

Tabela 9. Udhëzime për Pastrimin e Mjeteve të përdorura gjatë Servijes së Akullores me kupë

- Përpara përdorimit, mjetet e servijes duhet të lahen me ujë të ngrohtë dhe solucion pastrimi (duhet të përdorni një pastrues për enët, sipas udhëzimeve të manualit të përdorimit të makinerisë.)
- Përgjatë periudhës së servijes së akullores, mjetet duhet të shpëlahen dhe të higjienizohen në mënyrë të vazhdueshme. Kjo gjë mund të bëhet duke vendosur dy enë me solucion pastrues pranë frigoriferit të akullores. Njëra nga enët duhet të përdoret për të pastruar akulloren e mbetur dhe ena tjetër për të higjienizuar këto mjete. Të dyja enët duhet të zbrazen dhe të rimbushen me solucion pastrues të paktën çdo një orë.
- Solucioni i mbetur duhet të shkundet mirë nga luga/kupa përpara se ky mjet të përdoret.



3. Çfarë duhet të bëjë Sipërmarrësi/ Menaxheri

3.1 Menaxhimi i Sigurisë Ushqimore Bazuar në Analizën e Rrezikut dhe Pikat Kritike e Kontrollit (HACCP)

Është përgjegjësi e sipërmarrësit/ menaxherit të zhvillojë dhe të zbatojë një sistem të menaxhimit të sigurisë ushqimore bazuar në HACCP. Kjo përfshin identifikimin e rreziqeve në këtë biznes, planifikimin se si mund të kontrollohen dhe sigurimin që këto kontrolle të jenë të vazhdueshme. Tabela 10 jep shembuj të rreziqeve tipike që lidhen me shitjen/shërbimin e akullores dhe disa sugjerime se si këto rreziqe mund të kontrollohen. Kjo tabelë mund të përdoret si tabelë bazë për sistemin tuaj të menaxhimit, por duhet të përshtatet me kushtet aktuale dhe praktikatat e biznesit tuaj. Është e rëndësishme të vëzhgoni rregullisht që kontrollet e duhura po zbatohen dhe nëse diçka nuk po shkon si duhet, të merren masat e duhura për t'u përmirësuar. Për informacion të mëtejshëm mbi zhvillimin e një sistemi të menaxhimit bazuar në parimet e HACCP vizitoni faqen e AKU-së ⁽¹⁾.

3.2 Alergenët Ushqimorë

Është e detyrueshme të deklarohen alergenët për ushqimet e pa paketuara. Ushqimet e hapura ose që paketohen në dyqan për shitje direkte për konsumatorin konsiderohen ushqime

të pa paketuara. Ligjërisht janë 14 alergenë specifikë që duhet të deklarohen. Për më shumë udhëzime mbi deklarimin e alergenëve ushqimorë vizitoni faqen e AKU-së ⁽²⁾.

3.3 Tranime Për Sigurinë Ushqimore

Sipërmarrësi/menaxheri është përgjegjës për të siguruar që stafi i kupton dhe i përdor praktikatat e mira të higjienës. Detaje mbi aftësimin mbi sigurinë ushqimore që u nevojiten punonjësve që merren me ushqimin mund të gjenden në Udhëzuesit për Sigurinë Ushqimore, Trajnime Niveli 1&2, në faqen e AKU-së ⁽³⁾.

3.4 Gjurmueshmëria dhe Tërheqja nga Tregu

Është detyrim ligjor për OBU-të për të zbatuar një sistem të gjurmueshmërisë dhe tërheqjes nga tregu. Kjo do të thotë që biznesi duhet të mbajë nën kontroll furnizimet dhe në rastin e shfaqjes së një problemi me një produkt, biznesi duhet të zbatojë tërheqjen e produktit nga tregu. Pikat e mëposhtme janë minimum i informacionit që duhet të mbahet nën kontroll:

- Emri i produktit
- Emri dhe adresa e furnitorit
- Data e dorëzimit

Si praktikë, dokumentet tregëtare shoqëruese të dorëzimit të furnizimeve mund t'i kenë këto të dhëna. Këto dokumente duhet të mbahen nga bizneset ushqimore të paktën deri sa normalisht të gjykohej të arsyeshme që ky ushqim është konsumuar.

⁽¹⁾ <https://aku.gov.al/legislacioni/>

⁽²⁾ <https://aku.gov.al/wp-content/uploads/2020/06/VKM-nr.-434-date-11.7.2018.pdf>

⁽³⁾ <https://aku.gov.al/wp-content/uploads/2021/04/Udh%C3%ABzues-Trajnimi-1-dhe-2-FINAL.pdf>

Tabela 10. Shembuj të Rreziqeve dhe Kontrolli i tyre

Hapat	Rreziqet Çfarë rreziku mund të ndodhë?	Masat e Kontrollit Si mund ta kontrolloj?	Monitorimi Si mund të kontrolloj që gjithçka është në rregull?	Veprimi korrigjues Çfarë duhet të bëj kur shfaqet një rast rreziku?
Blerjet	Kontaminim mikrobik, kimik ose fizik.	Blini nga furnitorë të mirëbesuar.	Kontrolloni nëse furnitorët kanë sistem të menaxhimit të sigurisë ushqimore.	Hiqini furnitorët problematikë nga lista juaj e furnitorëve.
Faturimi/ Dorëzimi i furnizimit	Kontaminim mikrobik, kimik ose fizik.	Pranoni vetëm ushqime që: • Janë ruajtur në temperaturën e duhur (Tabela 3) • Me paketim të padëmtuar • Brenda datës "të përdoret përpara..." ose "deri më..." • Që është transportuar në mënyrë higjienike.	Kontrolloni temperaturën. Bëni një kontroll vizual/fizik të furnizimit.	Ktheni mbrapsht furnizimet me probleme
Ruajtja e duhur në mjediset e biznesit	Rritje e mikrobeve.	Ruajini ushqimet në temperaturën e duhur (Tabela 3).	Kontrolloni temperaturën.	Riparoni pajisjet e ruajtjes së ushqimit dhe hidhni ushqimin nëse ai ka qenë i ekspozuar në temperaturë të lartë për shumë kohë.

Tabela 10. Shembuj të Rreziqeve dhe Kontrolli i tyre

Hapat	Rreziqet Çfarë rreziku mund të ndodhë?	Masat e Kontrollit Si mund ta kontrolloj?	Monitorimi Si mund të kontrolloj që gjithçka është në rregull?	Veprimi korigjues Çfarë duhet të bëj kur shfaqet një rast rreziku?
Përgatitja e akullores	Rreziqe mikrobike: • Makineria e Akullores • Uji (uji i përdorur për përzierjen e pluhurit të akullores)	Përgatisni një plan pastrimi, bazuar në manualin e instruksioneve të prodhuesit. Për makineritë, vetë-pasterizuese sigurohuni që cikli i pasterizimit të bëhet sipas manualit të instruksioneve të prodhuesit. Përdorni ujë të pijshëm.	Kontrolloni nëse pastrimi po kryhet dhe nëse është efektiv. Kontrolloni nëse cikli i pasterizimit po kryhet sipas planifikimit. Nëse furnizoheni me ujë nga një kompani, sigurohuni që uji të jetë i kontrolluar/ testuar.	Trajnoni përsëri stafin. Furnizohuni me ujë nga kompani që plotësojnë kërkesat ligjore për ujë të pijshëm.
Servirja/ Shërbimi i akullores	Rreziqe mikrobike nga servirja/trajtimi i akullores jo në mënyrën e duhur.	Sigurohuni që stafi të kujdeset për higjienën personale dhe të njohë praktikatat e trajtimit të ushqimit (Tabela 1,2 dhe 4).	Bëni një kontroll vizual/fizik.	Trajnoni përsëri stafin.

Lexime të Tjera

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (2021)

Udhëzuesi i Sigurisë Ushqimore ⁽¹⁾,

Niveli 1 - Aftësimi Fillestar dhe

Niveli 2 - Aftësimi shtesë

Autoriteti Kombëtar i Ushqimit (2021)

Ushqim i Sigurt në Lëvizje ⁽²⁾

⁽¹⁾ <https://aku.gov.al/wp-content/uploads/2021/04/Udh%C3%ABzues-Trajnimi-1-dhe-2-FINAL.pdf>

⁽²⁾ <https://aku.gov.al/wp-content/uploads/2021/04/Safe-food-to-go-2.pdf>

Terminologjia

Baktere: Mikroorganizma njëqelizorë të cilat nuk mund të shihen me sy të lirë, p.sh. Llojet e *Salmonelës*.

Shënimi “të përdoret përpara datës”:

Data deri në të cilën një ushqim konsiderohet të ruajë cilësinë e tij më të mirë nëse ruhet në kushtet e duhura. Shënimi “të përdoret përpara datës” ka të bëjë më shumë me cilësinë sesa me sigurinë ushqimore (shihni edhe “të përdoret deri më”).

Rreziqet Kimike: Kimikatat, p.sh. helm i cili shkakton dëm në organizëm nëse konsumohet p.sh. substanca apo lëndë pastrimi në akulllore

Detergjent: Solucion kimik i përdorur për të hequr yndyrën, papastërtitë dhe mbetjet ushqimore nga një sipërfaqe p.sh. solucion larës, sapun.

Dezinfektues: Një kimikat ose proces i përdorur për të reduktuar numrin e mikroorganizmave në një nivel të sigurt/të pranueshëm.

Helmimi nga ushqimi: Helmime që vijnë si rezultat i infektimit ose intoksikimit pasi hani apo pini një ushqim të kontaminuar, p.sh. helmime nga ngrënia e një akulloreje të kontaminuar me *Salmonelë*.

Punonjësit që merren me ushqimin:

Çdo person që merret apo përgatit ushqimin të paketuar apo të pa paketuar, p.sh. një person që shërben akulllore të rrahur apo me kupa.

Higjiena ushqimore: Të gjitha masat e nevojshme për të arritur sigurinë dhe cilësinë e ushqimit për konsumatorët, p.sh. përgatitja e ushqimit, procesimi, ruajtja, shpërndarja, servirja, ekspozimi dhe shitja.

Rreziqe: Potenciali për të shkaktuar dëm. Rreziqe, p.sh. rreziqet mund të jenë biologjike, kimike ose fizike, p.sh. *Salmonela* në mishin e pulës (rrezik biologjik), detergjent në qumësht (rrezik kimik) ose copa xhami në drithërat e mëngjesit (rrezik fizik).

Mikroorganizëm: Një organizëm i vogël që përgjithësisht nuk mund të shihet me sy të lirë, p.sh. baktere, viruse, tharm, myku dhe parazitë.

Rreziqe fizike: Materiale, p.sh. copa qelqi apo metali që mund të shkaktojnë dëm në organizëm nëse konsumohen me ushqimin.

Higjienizues: Një kimikat ose proces që përdoret për të reduktuar mikroorganizmat në një sipërfaqe, p.sh. klor, ndriçim ultraviolet.

“Të përdoret deri më”: Data deri në të cilën një ushqim konsiderohet i sigurt për konsum, nëse ruhet në kushtet e duhura. Shënimi i datës “Të përdoret deri më” ka të bëjë me sigurinë më shumë se me cilësinë, p.sh. vendoset në ushqime me risk të lartë si akullorja (shih edhe shpjegimin për shënimin “të përdoret përpara datës”).

[illegible]



FINANCIUAR NGA
BASHKIMI EUROPIAN

Ky botim u prodhuan me mbështetjen financiare të Bashkimit Evropian. Përmajtja e tij është përgjegjësi vetëm e Projektit "Mbështetje për Standardet e Sigurisë Ushqimore, Veterinare dhe Fitosanitare" dhe nuk pasqyron domosdoshmërisht pikëpamjet e Bashkimit Evropian.

Email: info@aku.gov.al
Website: www.aku.gov.al

 facebook.com/AKU