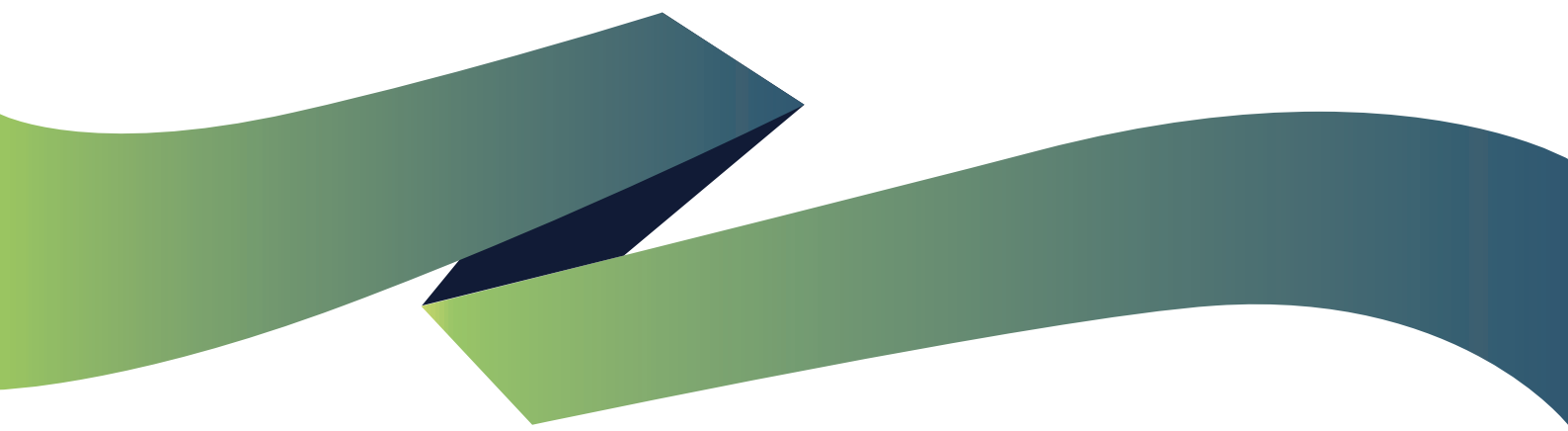


# COVID-19 DHE SIGURIA USHQIMORE

## UDHËZIME PËR BIZNESET USHQIMORE QË RIHAPEN



Qëllimi i këtij udhëzuesi është të rforcojë masat e praktikave të mira të higjenës dhe të theksojë kontrollet që duhet të ndërmerren përpara se bizneset të rihapen për konsumatorët.

### Hapat që këshillohen

Përpara se ta hapni sërish biznesin tuaj ushqimor, do të keni nevojë të kryeni kontrolle për të siguruar se ushqimi që shisni nuk përbën rrezik për konsumatorët. Për këtë arsye po ju japim disa këshilla që do t'ju ndihmojnë.

#### 1 Kontrolloni jetëgjatësinë e prodhimit ushqimor

Jetëgjatësia e prodhimit ushqimor është periudha e kohës gjatë së cilës ushqimi i ruan karakteristikat e pranueshme dhe të dëshirueshme, me kusht që të magazinohet dhe të ruhet sipas rregullave specifike. Këto karakteristika të pranueshme dhe të dëshirueshme mund të lidhen me sigurinë ose cilësinë e produktit dhe mund të kenë natyrë mikrobiologjike, kimike ose fizike. Kohëzgjatja e shijes referohet zakonisht si “kufiri minimal i durueshmërisë” dhe ndodhet në etiketimin e ushqimit me datat që tregojnë “afatin e përdorimi” ose “afatin e skandencës”.

Qysh nga mbyllja e biznesit ushqimor, mund t'ju ndodhen prodhime ushqimore që e kanë kaluar “datën e skandencës”. Më poshtë, po ju paraqesim disa të dhëna për t'ju ndihmuar të ndiqni rrugën e duhur.

#### Data e skandencës

Data e skandencës tregon datën brenda të cilës konsumi i ushqimit është i sigurt. Me pak fjalë, ky ushqim mund të konsumohet, të gatuhet apo të përpunohet, nëse është ruajtur sipas rregullave. Pas “datës së skandencës” ushqimi konsiderohet i pasigurt, sipas Nenit 10, pika 2 të Ligjit të Ushqimit nr. 9863, i datës 28 janar 2008, dhe nuk mund të hidhet në treg.

***Është e rëndësishme t'i kontrolloni të gjitha prodhimet ushqimore që keni në dispozicion dhe të hidhni tutje çdo produkt që e ka kaluar datën e skandencës.***

## 2 Pastrimi

Duhet të kontrolloni, që të gjitha ambientet e godinës dhe të gjitha makineritë e pajisjet janë pastruar, përpara se ta rihapni biznesin tuaj. Filloni duke bërë një xhiro përreth godinës suaj dhe bëni një listë me gjithçka që ka nevojë të pastrohet. Shembujt e mëposhtëm mund t'i përdorni si udhëzues:

### Sendet që janë në kontakt me ushqimin

Sipërfaqet e punës; dërrasat e prerjes; thikat; paketimet ushqimore; makineritë siç janë frigoriferët, përziërsit/ndarësit/përpunuesit ushqimorë; makineritë e akullit; mikrovalët; sobat; makineritë e larjes së enëve; raftet për ekspozimin e ushqimit. Pajisjet që nuk kanë kontakt me ushqimin (pikat që preken me dorë) Koshat e mbeturianve; fshesat dhe shtupat e pastrimit të tokës; dorezat e dymve dhe të pajisjeve; rubinetët; çelsat e energjisë; telefonët; arkat e parave etj.

### Godina dhe strukturat

Dyshemetë; muret; tavanet; zonat e magazinimit dhe dhomat frigoriferike; zonat e hedhjes së mbeturinave dhe kanalet.

Mos harroni të kontrolloni ambientet e dhomave të zhveshjes së stafit dhe çdo lloj ambienti tjetër sanitar që përdoret nga stafi, vizitorët dhe klientët.

### Si të pastroni dhe të dezinfektoni

#### *Faza 1: Pastrim i përgjithshëm me detergjent*

Faza e parë përfshin një pastrim të përgjithshëm të sipërfaqeve të pajisjeve me anë të një detergjenti të përshtatshëm, për të hequr pislëkun e dukshëm, mbetjet e ushqimit, yndyrën dhe copërat. Kjo fazë duhet të përfundojë, gjithnjë, me shpëlarje, për të siguruar heqjen e të gjitha mbetjeve nga sipërfaqet, përpara se të hidheni te faza 2.

#### *Faza 2: Dezinfektimi*

Faza e dytë është faza e dezinfektimit që siguron zvogëlimin e baktereve në një nivel të pranueshëm. Është me rëndësi të kujtojmë që dezinfektimi është efektiv vetëm nëse kryhet mbi sipërfaqe të pastra. Si në fazën e parë, dezinfektimi duhet të pasohet nga shpëlarja me ujë të pastër, me përjashtim të rasteve kur dezinfektuesi nuk kërkon shpëlarje.



## 3 Kontrolli i dëmtuesve

Dëmtuesit janë kafshët, zogjtë apo insektet që e kontaminojnë ushqimin në mënyrë të drejtpërdrejtë ose të tërthortë. Ushqimi mund të kontaminohet nga dëmtuesit, jashtëqitjet etj., ndaj është e rëndësishme që sistemi i kontrollit të dëmtuesve është në funksionim efektiv, përpara se ta filloni sërish të prodhoni apo të shisni ushqim. Nëse ambienti i biznesit tuaj ushqimor ka qëndruar mbyllur për ca kohë, ka gjasa që dëmtuesit kanë qenë aktiv gjatë mungesës suaj!

Filloni me një kontroll të ambientit për t'u siguruar që nuk ka vrime apo pika hyrëse për dëmtuesit në mure, dyer apo dritare. Zonat e jashtme, përfshi zonën e mbeturinave, duhet të jenë të rregullta dhe të pastruara nga barërat e këqija. Sigurohuni që koshat e mbeturinave kanë kapak që mbyllen mirë dhe janë të lehtë për t'u pastruar.

Mund të kontrolloni nëse dëmtuesit kanë qenë aktiv duke vërejtur këto shenja:

**Brejtësit, p.sh. minjtë** – kontrolloni nëse ka gjurmë të vockla mbi pluhur; jashtëqitje; vrime në mure dhe dyer; fole; rrëmime nëpër ushqime apo paketime; njolla yndyre apo pislleku; shenja urine në paketimet e ushqimit.

**Mizat dhe insektet fluturake** – kontrolloni nëse ka insekte të gjalla; trupa të insekteve të ngordhura; fole; rrjeta të thurura; nëse dëgjoni ndonjë zukatje apo murmuritje; krimba.

**Furrtarët** – kontrolloni nëse ka vezë dhe lëvozhga vezës; gëzhoja të lëkurës së ndërruar; furrtarë të gjallë; jashtëqitje.

**Milingonat** – kontrolloni për pirqje të vegjël me rërë ose dhé; milingona fluturake sidomos gjatë motit të nxehtë.

**Zogjtë** – kontrolloni nëse ka pupla; jashtëqitje; fole; zhurma; zogj të gjallë.

**Brumbujt dhe mizat e grurit** – kontrolloni nëse ka insekte që lëvizin (veçanërisht në ushqimin e thatë); krimba të vegjël.



Nëse zbuloni se keni një problem me kontrollin e dëmtuesve në godinën tuaj, atëherë ju duhet të:

- Kontaktoni menjëherë me një kompani që kontrollon parazitët dhe bakteret.
- Kontaktoni me inspektorin e AKU-së në zonën tuaj.
- Nëse mendoni se ndonjë nga makineritë, sipërfaqet apo pajisjet e kuzhinës është prekur nga ndonjë dëmtues, lajini, dezinfektojini dhe thajini në mënyrë që të ndaloni përhapjen e baktereve që helmojnë ushqimin.
- Hidheni ushqimin nëse mendoni se është prekur nga dëmtuesit.
- Zbuloni shkaku të infektimit dhe sigurohuni që të mos shfaqet më.
- Riparoni menjëherë difektet strukturore.
- Zhvilloni më shpesh kontrollet për dëmtuesit.
- Përmirësoni trajnimin e stafit, që ata të njohin shenjat e dëmtuesve, dhe nxiteni atë që t'i raportojnë problemet menjëherë.

Nëse keni një problem të vazhdueshëm me dëmtuesit, atëherë merrni parasysh të kontraktoni shërbimin e rregullt të një kompanie DDD (dezinfektimi, dezinfektimi dhe deratizimi), nëse ende nuk keni një të tillë.

### **Kontrolli i temperaturës**

Kontrolloni që pajisjet e përdorura për ftohjen dhe/ose ngrirjen e ushqimit janë në kushte të mira, të pastra dhe funksionale. Mos harroni që temperatura, për ta mbajtur ushqimin e ftohtë, duhet të jetë nga 0°C në 5°C, dhe ushqimi i ngrirë duhet të mbahet nën -18°C.

Pajisjet e përdorura për të kontrolluar temperaturën e ushqimit (të ngrohtë dhe të ftohtë), p.sh.: sondat e temperaturës digjitale duhet të kontrollohen rregullisht për të siguruar saktësinë e tyre.

### **Kalibrojini sondat e temperaturë**

Sondat e temperaturës duhet t'i kalibroni të paktën dy herë në vit, për t'u siguruar për saktësinë e tyre. Rezultatet e temperaturës së sondës duhet të regjistrohen në Regjistrin e Kalibrimit të Sondës së Temperaturës (shikoni regjistrin e marrë si shembull më poshtë). Nëse mbani më tepër se një sondë temperaturëmatëse, secila prej tyre duhet të identifikohet me anë të një numri reference.



### ***Përdorni procedurat e mëposhtme për të kryer kontrollet vetjake:***

#### **Kontrolli i temperaturës së ulët**

Vendoseni majën e sondës së temperaturëmatësit brenda në akull të copëtuar me pak ujë të ftohtë. Prisni të stabilizohet matësi dhe më pas regjistroni rezultatin (duhe t'ju tregojë:  $-0.5^{\circ}\text{C}$  dhe  $+ 0.5^{\circ}\text{C}$ ).

#### **Kontrolli i temperaturës së lartë**

Futeni majën e sondës së temperaturëmatësit në ujë të valuar. Prisni të stabilizohet matësi dhe regjistroni rezultatin (duhet t'ju tregojë afro  $99.5^{\circ}\text{C}$  -  $100.5^{\circ}\text{C}$ ).

Nëse zbuloni se sonda e temperaturëmatësit është e gabuar, ndryshojeni atë, ose kthejeni te prodhuesi/shitësi. Në këtë rast nevojitet një sondë temperaturëmatëse rezervë.

### **4 Trajnimi i personelit**

Shumë punonjës të ushqimit kanë qenë pa punë për ca kohë dhe kuptohet që ata mund te kenë harruar disa nga aftësitë për sigurinë ushqimore. Është mundësi e mirë që ata të ripërsërisin trajnimin ose të shpenzojnë ca kohë nën vëzhgimin tuaj, ndërkohë që punojnë, për të siguruar që ndjekin praktikatat e mira të higjenes.

#### **Domethëniet praktike**

##### *Çështjet e zinxhirit të furnizimit*

Ndoshta po hasni probleme në gjetjen e burimit të përbërësve specifikë, paketimeve apo pjesëve rezervë për pajisjet e përpunimit? Për shkak të ndërprerjeve në zinxhirin e furnizimit, të shkaktuar nga COVID-19, disa përbërës të veçantë dhe paketimet mund të jenë në nivel të ulët, dhe ndoshta bëni mirë të merrni parasysh disa nga alternativat më poshtë:

- t'i mënjaroni ose t'i zëvendësoni përbërësit e produktit tuaj;
- të ndryshoni paketimin e tyre;
- të ndryshoni procesin e përpunimit të tyre.



Në rrethana të këtilla, është e rëndësishme të mos harroni obligimet tuaja ligjore, që në treg duhet të hidhni vetëm prodhime të sigurta. Çfarëdo lloj ndryshimi i prodhimit, paketimit apo përpunimit ka nevojë për një ripërsëritje të plotë të sistemit të menazhimit të sigurisë ushqimore të biznesit tuaj (Praktikat e mira të higjenës dhe HACCP).

Kjo ju lejon të:

- vlerësoni riskun e të gjitha çështjeve të sigurisë ushqimore që mund të vijnë si rezultat i ndryshimeve të propzuara
- vendosni kontrolle për të menazhuar çfarëdo lloj risku të pikasur
- dokumentoni ndryshimet

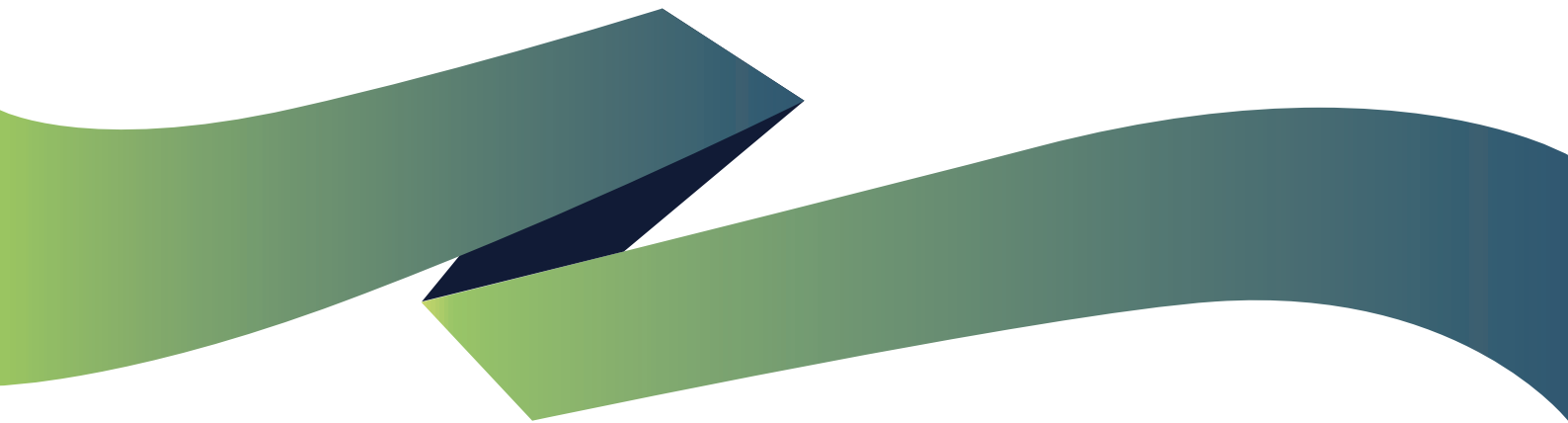
Shembuj të çështjeve që duhet të merrni parasysh, përfshijnë:

- **prezantimin e alergjenëve kur ndryshoni përbërësit dhe/ose furnizuesit e përbërësve** – sigurohuni që informacioni i etiketimit që shoqëron produktin tregon praninë e alergjenëve
- **jetëgjatësia e produktit është e sigurt nëse paketimi ndryshon dhe/ose formulimi i produktit ndryshon** – kjo mund të sjellë një jetëgjatësi më të shkurtuar të produktit, prandaj është jetike të deklarohet në informacionin e etiketës data e saktë e kufirit minimal të durueshmërisë
- **prezantimi i rreziqeve të reja mikrobiologjike, fizike dhe kimike, që ndodhen në përbërësit e rinj**- për shembull, nëse përdorni një aditiv ushqimor alternativ, në fillim është me rëndësi të kontrolloni nëse është i lejueshëm ligjërisht në produktin tuaj dhe, nëse po, a po përdoret në nivelet e lejuar në ligj. Informacioni i etiketës në produktin final duhet gjithashtu të përditësohet.

Mund të ekzistojnë çështje të tjera në varësi të llojit të biznesit/prodhimit në fjalë.

Për shembull, nëse zinxhiri i furnizimit për pjesët rezervë nuk është funksional, bëni kujdes të mos kompromentoni sigurinë e ushqimit duke përdorur zgjidhje të improvizuara.





Financuar nga Bashkimi Evropian

Ky botim u prodhua me mbështetjen financiare të Bashkimit Evropian. Përbajtja e tij është përgjegjësi vetëm e Projektit "Mbështetje për standardet e sigurisë ushqimore, veterinare dhe fitosanitare" dhe nuk pasqyron domosdoshmërisht pikëpamjet e Bashkimit Evropian.