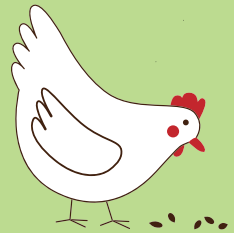


INFLUENCA AVIARE

FAKTE PËR KONSUMATORIN

Influenca Aviare (IA) është një sëmundje virale e shpendëve që njihet më së shpeshti si "Gripi i Shpendëve". Disa lloje të gripit të shpendëve, rrallë mund të kalojnë te njerëzit, por kjo ndodh në rastet e një kontakti të ngushtë me shpendët e infektuar. Gripi i shpendëve transmetohet nga glaset dhe sekrecionet e shpendëve të infektuar.



A MUND TË KONSUMOJMË PULA DHE VEZË?

Agjencitë ndërkombëtare si Organizata Botërore e Shëndetësisë (OBSH) dhe Organizata Ndërkombëtare e Ushqimit dhe Bujqësisë (FAO) kanë deklaruar se konsumi i mishit të pulave dhe i vezëve të gatuar në temperatura të larta është i sigurtë. Temperaturat e larta shkatërrojnë virusin dhe konsumi i produkteve të gatuar në temperaturë mbi 700 C nuk përbën rrezik për konsumatorin.



PËR TË PASUR NJË USHQIM TË SIGURT PËR KONSUM DUHET TË ZBATOHEN TË GJITHA NËRMAT HIGJIENIKE SI DHE REKOMANDIMET E MËPOSHTME:

- Blini pulat dhe nënproduktet e tyre vetëm në dyqane të çertifikuara dhe që kanë norma të larta higjienë;
- Për njerëzit, rreziku lind nga kontakti i ngushtë me shpendët e sëmurë, jo nga konsumi i mishit të shpendëve apo i vezëve;
- Mos blini pula të gjalla, pasi sëmundja mund të përhapet nëpërmjet shpendëve të gjalla;
- Zgjidhni vezë të freskëta të cilat nuk kanë shenja glashash mbi lëvozhgë;
- Mos blini vezë të cilat kanë lëvozhgë të thyer;
- Mishi i shpendëve duhet të gatuhet plotësisht, në mënyrë që të arrijë të paktën 70 °C në të gjitha pjesët. Sigurohuni që mishi i shpendëve të jetë i gatuar mirë në brendësi, pa mbetur aspak mish rozë dhe derisa lëngjet nga gatimi të dalin të pastra, jo rozë;
- Vezët duhet të gatohen derisa të verdhat dhe të bardhat të bëhen të forta;
- Lani duart me ujë të ngrohtë të rrjedhshëm dhe sapun, pasi të keni parapërgatitur mishin e freskët për gatim apo të keni prekur vezët e pagatuara;
- Pastroni enët dhe sipërfaqet që kanë qenë në kontakt me mishin e freskët ose vezët e pagatuara, duke përdorur sapun dhe ujë të ngrohtë të rrjedhshëm;

KËSHILLA MBI SIGURINË USHQIMORE

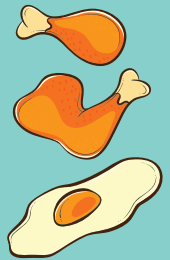
PAS TRAJTIMIT/PËRGATITJES SË MISHIT TË SHPENDËVE APO VEZËVE MOS HARRONI TË:

- ✓ Lani duart me ujë të ngrohtë të rrjedhshëm dhe sapun.
- ✓ Pastroni enët dhe sipërfaqet që kanë qenë në kontakt me shpendët e pagatuar ose vezët duke përdorur sapun dhe ujë të ngrohtë të rrjedhshëm.



SIGUROHUNI QË MISHI I SHPENDËVE DHE VEZËT TË JENË GATUAR PLOTËSISHT PARA KONSUMIT

- ✓ Mishi i shpendëve duhet të gatuhet plotësisht, në mënyrë që të arrijë të paktën 70 °C në të gjitha pjesët. Sigurohuni që mishi i shpendëve të jetë i gatuar mirë në brendësi, pa mbetur aspak mish rozë dhe derisa lëngjet nga gatimi të dalin të pastra, jo rozë.
- ✓ Vezët duhet të gatohen derisa të verdhat dhe të bardhat të bëhen të forta.



RUANI NË NNDARJE TË VEÇANTA MISHIN E PAGATUAR TË SHPENDËVE DHE VEZËT, PËR TË MOS RËNË NË KONTAKT ME USHQIMET E TJERA.

- ✓ Pas prerjes dhe përpunimit të produkteve të pagatuar të shpendëve, higjienizoni/pastroni plotësisht sipërfaqet e kuzhinës.
- ✓ Pulat apo produktet e tyre duhet të mbahen në ndarje të veçanta të frigoriferit, ose të mbështjella, për të mos rënë në kontakt me ushqimet e tjera.



PËR MË SHUMË INFORMACIONE JU LUTEM VIZITONI:

MBZHR www.bujqesia.gov.al AKU www.aku.gov.al ISUV www.isuv.gov.al ISHP www.ishp.gov.al



Kjo fletëpalosje u prodhua me mbështetjen financiare të Bashkimit Evropian. Përmbajtja e saj është përgjegjësi vetëm e Projektit "Mbështetje për standardet e sigurisë ushqimore, veterinarë dhe fitosanitare" dhe nuk pasqyron domosdoshmërisht pikëpamjet e Bashkimit Evropian.