

Higjiena dhe ftohja gjatë prodhimit, ruajtjes, transportit nese nuk respektohen mund të reduktojnë ndjeshëm cilësinë e produktit dhe paraqesin rrezik për shëndetin e konsumatorit.

KUJDES:

- Materialet dhe pajisjet ne kontakt me qumeshtin mund te jene burime te ndotjes .

Prandaj:

- Lani dhe dezifektoni enet e qumeshtit dhe pajisjet para dhe pas perdorimit.
- Sigurohuni qe enet dhe pajisjet te mos jene te thyera, te plasaritura apo te ndotura.
- Mbajini enet e qumeshtit dhe pajisjet ne nje vend te vecante, te thate dhe te paster.
- Mundesisht te mbahen te mbuluara enet e qumeshtit dhe pajisjet.



KUJDES:

- Personat te cilet merren me mjeljen, dhe prodhimin e nenprodukteve te qumeshtit duhet t'i kushtojne vemendje maksimale higjenes personale qe perfshin:
 - Veshje te pershtatshme dhe te paster.
 - Duar te lara dhe te dezinfektuara per te shmangur ndotjen.
 - Floke te mbuluara, etj.
 - Mos kryeni mjeljen e lopeve nese vuani nga Tuberkuozi apo semundje te lekures. Reziku I ndotjes behet shume I larte.



FONDACIONI
SHOQËRIA
E HAPUR
PËR SHQIPËRINË

Qendra Blegtoria dhe Zhvillimi Rural (BZHR)

Rruga e Saraceve, Pall.Unicon-Tirana

Tel/fax: +355 682043527



Prodhimi i produkteve te qumeshtit ne ferma



Produkte blegtorale te sigurta prodhohen duke u kujdesur per higjenen dhe kontrollin e cilesise gjate prodhimit, perpunimit, ruajtjes dhe shperndarjes.

Reduktimi i rreziqeve ndaj shendetit te konsumatorit nga produktet blegtorale eshte i lidhur ngushtë me menaxhimin korrekt të të gjitha fazave të prodhimit të tyre, duke filluar nga mjelja, ruajtja, ftohja, transporti, etj.

Siguria e produkteve shtazore te prodhuara ne ferma ben qe te mos shkaktohen efekte të dëmshme për shëndetin e konsumatoreve, në qoftë se ai është përgatitur dhe konsumuar në kushte të përshtatshme.

Helmimi i produkteve shtazore vjen kryesisht nga mikro-organizmat patogjenë dhe komponente të ndryshme kimike. Pjesa më e madhe e helmimeve është me origjinë biologjike/ mikrobiologjike e cila duhet vleresuar si një aspekt thelbësor për vlerat e produkteve shtazore.



Këshilla praktike për të kufizuar demtet qe vijne nga produktet blegtorale

- Ushqimet duhet të jenë të shoqëruara me etiketa të prodhimit ku të jepen informacione për origjinën e produktit, përbërjen, përbërjen mikrobiologjike dhe data e skadencës.
- Prodhimet të jenë të ambalazuara.
- Qumeshti dhe nenproduket e tij, te papaketuara mbahen te mbuluara ne vende te pershtatshme te mbrojtura nga ndotjet dhe demtuesit (insektet, mikrobet, etj)
- Të mos jenë të dëmtuara kur arrijnë në treg.
- Produktet të mos perzihen me njeri-tjetrin.
- Mos lejoni që produktet të përmbajnë më shumë se ç' duhet medikamente/ilace të ndryshme
- Nje vend mjeljeje i paster, pa pleh, i ndricuar dhe i ventiluar eshte me rendesi per te ruajtur nje higjene te mire.



Këshilla praktike për të kufizuar demtet qe vijne nga produktet blegtorale

- Produktet blegtorale duhet të ruhen në frigorifer në temperatura të pershtatshme, për të bërë të mundur ruajtjen e vlerave ushqyese, dhe mos prishjen nga mikroorganizmat Qumeshti dhe nenproduket e tij ruhen ne frigorifer ne temperaturen 4⁰C; ose ne vende te erreta dhe te fresketa. deri në momentin e nxjerrjes në treg / konsumimit.
- Të evitohet shkrirja dhe pastaj ngrirja e produkteve. pasi kjo mund të sjellë zhvillimin e mikroorganizmave të ndryshëm.
- Grate fermere te Lugines se Valbones I prodhojne produktet e fermes me origjine nga qumeshti I bagetive ne menyre tradicionale, pa perberes te tjere; duke respektuar prirjet dhe kerkesat e konsumatorit per produkte te fresketa, te prodhuara ne menyre natyrale dhe tradicionale.

