

Praktikat e mira parandaluese të kontaminimit të frutave/perimeve

Siguria e ushqimeve është një nga faktorët kyç në fermë, prandaj edhe kultivuesit e frutave dhe perimeve kanë përgjegjësi në minimizimin e rreziqeve për prodhimin e ushqimeve të shëndetshme.

Pse kultivimi i frutave dhe perimeve është shqetësuese për sigurinë ushqimore?

Pasi që shumica e fermerëve krenohen me rritjen e kulturave të tyre, shpeshherë ata nuk janë në dijeni për rreziqe që mund të vijnë nga ushqimet. Burimet kryesore të kontaminimit mund të jenë me prejardhje të ndryshme mikrobiologjike (patogjenë të njeriut të pranishëm në lëkurë, plagët e lëkurës, mikroorganizmat nga goja-hunda-fyti), kimike (kimikate të dëmshme të pesticideve), fizike (agentë të ndryshëm fizikë, si psh, qelqi, metali) të cilët mund të dëmtojnë prodhimin gjatë zinxhirit të furnizimit - nga ferma në tryezën e konsumatorit.

Arsyeja kryesore pse kontaminimi duhet të parandalohet është sepse konsumi i frutave dhe perimeve të freskëta nuk ka hapa tjerë të parandalimit dhe kështu paraqitet mundësia të shkaktohen sëmundje që vijnë nga ushqimi.

Zbatimi i praktikave të mira bujqësore është një mënyrë e re për të kultivuar produkte të sigurt dhe cilësore duke mbrojtur shëndetin e konsumatorëve. Praktikrat e mira bujqësore fokusohen në parandalimin e kontaminimit të frutave dhe perimeve në fermë. Masat mbrojtëse mund të aplikohen në faza të ndryshme si: para mbjelljes, gjatë kultivimit dhe pas vjeljes.



Burimi: <https://pace.oregonstate.edu/catalog/craft-cidery-startup-workshop>

Rregullat që duhet të ndiqen me qëllim të parandalimit të kontaminimit të kulturës:

Para mbjelljes:

- Fillimisht duhet të sigurohemi se fidanet të jenë të shëndetshme;
- Mbjellja e fidanëve nuk duhet të bëhet në drejtimin e kundërt të erës, përpjetëz, zonat ku ruhet plehu, dhe aty ku kullosin apo strehohen kafshët;
- Përdorimi i plehut organik për plehrimin e fushës bëhet 9 muaj para vjeljes. Gjatë aplikimit të këtyre plehrave nuk duhet që plehtrat të kontaktojnë me frutat. Pas plehrit mbahen shënimet që përfshijnë datën e aplikimit si dhe metodat e trajtimit;
- Vendi i mbajtjes së kafshëve duhet të jetë sa më larg burimeve të ujit;
- Para çdo sezone bëhet inspektimi i burimeve të ujit në mënyrë që të identifikohen kontaminimet e mundëshme.

Gjatë rritjes së kulturës:

- Në zonën ku ndodhen të mbjellura kulturat nuk lejohet hyrja e kafshëve .
- Plehtrat nuk duhet të aplikohen gjatë prodhimit bimor nëse nuk kompozohen ose trajtohen si duhen.
- Uji që përdoret për ujitje duhet të jetë mikrobiologjikisht në rregull dhe të jetë sipas standardeve.
- Ferma duhet që të jetë e pajisur me tualet. Këto hapësira duhen të kenë letër tualeti, ujë të rrjedhshëm, sapun, peshqirët, dhe shportat e mbeturinave.
- Vendosja e udhëzuesve për mënyrën e duhur për larjen dhe dezinfektimin e duarve mbi lavaman. Larja dhe dezinfektimi i duarve duhet të bëhet para fillimit të punës, pas pushimeve apo pas kryerjes së aktiviteteve tjera si trajtimi i kafshëve, larja e paisjeve.
- Punonjësit e sëmurë që kanë të paktën një nga simptomat: diare, verdhëz, të vjella, temperaturë, sekrecion nga sytë, hunda, një plagë të infektuar ose të hapur ose një sëmundje infektive të lëkurës e cila ka mundësi të transmetohet me anë të ushqimit i ndalohet të punojë në ndërmarrje deri në shërim.

Gjatë Vjeljes (Korrjes):

- Pastrimi i shportave është i nevojshëm si dhe pajisjet ndihmëse të cilat përdoren për vjelje.
- Dorëzat një përdorishme janë të nevojshme gjatë vjeljes.

Pas Vjelja:

- Frutat dhe perimet e vjelura duhet të ftohen në temperatura të ulta menjëherë pas vjeljes në mënyrë që të mos ndodh rritja e bakterieve patogjene.
- Parandalimi i dëmtimit të produkteve në mënyrë të vazhdueshme dhe të kontrolluar.
- Frutave dhe perimeve duhen të mbahen në paleta të pastërta për të evituar ndotjen eventuale.
- Dyshemetë dhe pajisjet duhen të mbahen të pastërta dhe të thata. Pastrimi i tyre bëhet me ujë të pijshëm por edhe me detergjent të lejuar në industrinë ushqimore.
- Uji që përdoret për larje të frutave dhe perimeve duhet që t'i plotësojë standardet e ujit të pijshëm. Gjatë larjes uji duhet të jetë në qarkullim në mënyrë që të mos ndodh kontaminimi i kryqëzuar.
- Zhytja e domateve, mollave dhe frutave të tjera në ujë nuk duhet të bëhet në temperaturë e cila është 5°C më i ftohtë se produkti. Kur uji është shumë i ftohtë, frutat mund të thithin ujë së bashku me ndonjë patogjenë që mund të jenë të pranishme.
- Duhet të sigurohemi se produkti është i tharë para paketimit duke kufizuar potencialin për rritjen e baktereve në sipërfaqen e prodhimeve.
- Largimi i mbeturinave bëhet në mënyrë të vazhdueshme.

- Mjetet e transportit duhen të jenë në gjendje të pastër duke mos poseduar mbeturina ose papasterti të tjera.
- Mbajtja e të dhënave për çdo produkt të kultivuar, data e korrjes, paketimit, data e shitjes si dhe destinimi.

Diana Rexhepi – Bachelor i Teknologjisë Ushqimore- Intern Recura Agro Center.