

PESË ÇELËSAT PËR USHQIM TË SIGURT

NJOHURI = PARANDALIM

MBANI PASTËRTI

LANI DUART PËRPARA PËRPUNIMIT TË USHQIMIT DHE SA MË SHPESH GJATË PËRGATITJES SË TIJ
LANI DUART PASI TË DILNI NGA TUALETI
LANI DHE DEZINFEKTONI TË GJITHA SIPËRFAQET DHE PAJISJET E PËRDORURA GJATË PËRGATITJES SË USHQIMIT
MBRONI ZONËN E KUZHINËS NGA INSEKTET E NDRYSHME DHE KAFSHË TË TJERA.

NDANI USHQIMET E PAPËRPUNUARA NGA ATO TË PËRGATITURA

NDANI MISHIN E PAPËRPUNUAR, MISHIN E SHPENDËVE DHE USHQIMIN ME BAZË PRODHIME DETI NGA USHQIMET E TJERA. PËR PËRGATITJEN E USHQIMIT TË PAPËRPUNUAR PËRDORNI MJETE DHE ENË KUZHINE TË VECANTA, SI THIKA DHE MJETE PRERËSE.
RUAJINI USHQIMET NË ENË TË VECANTA PËR TË SHMANGUR KONTAKTIN NDËRMJET USHQIMIT TË PAPËRPUNUAR DHE ATIJ TË PËRPUNUAR

GATUANI TERËSISHT USHQIMIN

GATUANI TERËSISHT USHQIMIN, VECANËRISHT MISHIN, MISHIN E SHPENDËVE, VEZËT DHE USHQIMET ME BAZË PRODHIME DETI.
ZIEJINI USHQIMET TË TILLA SI SUPA DHE PRODUKTE TË TJERA, DUKE U SIGURUAR QË TË ARRIJNË TEMPERATURËN 70°C. PËR MISHIN DHE USHQIMIN E SHPENDËVE, SIGUROHU QË LËNGU TË JETË I KTHJELLËT, JO ROZË.
MËNYRA MË IDEALE ËSHTË PËRDORIMI I TERMOMETRIT. RINGROHENI USHQIMIN E PËRGATITUR MË PARË PLOTËSISHT

MBAJENI USHQIMIN NË TEMPERATURA TË SIGURTA.

MOS E LINI USHQIMIN NË TEMPERATURËN E DHOMËS PËR ME SHUMË SE DY ORE.
RUAJINI NË FRIGORIFER TË GJITHA USHQIMET E GATUARA DHE ATO QË PRISHEN SHPEJT (PREFEROHET NËN 5°C).
MBAJINI USHQIMET E GATUARA, TË NXEHTA (MË SHUMË SE 60°C), PËRPARA SERVIRJES.
MOS E RUANI USHQIMIN PËR NJË KOHË TË GJATË, QOFTË EDHE I VENDOSUR NË FRIGORIFER.
MOS E NGROH USHQIMIN E NGRIRË NË TEMPERATURËN DHOMËS.

PËRDOR UJË TË SIGURT DHE MATERIALE TË PAPËRPUNUARA

PËRDORNI UJË TË SIGURT OSE TRAJTOHENI ATË PËR TA BËRË TË SIGURT.
ZGJIDHI USHQIM TË FRESKËT DHE TË SHUMËLLOJSHËM.
ZGJIDHNI USHQIME TË PËRGATITURA NË MËNYRË TË SIGURT, SI PSH QUMËSHT I PASTERIZUAR.
LANI FRUTAT DHE ZARZAVATET, VECANËRISHT NËSE DO TË KONSUMOHEN TË PAPËRPUNUARA.
MOS PËRDORNI USHQIMET PAS KALIMIT TË DATËS SË SKADENCËS

PËRSE?

NDËRKOHË QË SHUMË MIKROORGANIZMA NUK SHKAKTOJNË SËMUNDJE, NË TOKË, UJË, KAFSHË DHE NJERËZ, GJENDEN NË SASI TË KONSIDERUESHME MIKROORGANIZMA TË RREZIKSHME. KËTO MIKROORGANIZMA QËNDROJNË NË DUAR, LEKAT FSHIRËSE QË PËRDOREN NË ENËT E KUZHINËS, NË MJETET E MPREHTA SI THIKAT DHE KONTAKTET MË TË LEHTA ME TO MUND TI TRANSFEROJNË KËTO MIKROORGANIZMA NË USHQIM DHE TË SHKAKTOJNË SËMUNDJE.

PËRSE?

USHQIMI I PAPËRPUNUAR, VECANËRISHT MISHI, MISHI I SHPENDËVE, USHQIMET ME BAZË PRODHIME DETI, DHE LENGJET E TYRE MUND TË PËRMBAJNË MIKROORGANIZMA TË DËMSHME TË CILAT MUND TË TRANSFEROHEN NË USHQIME TË TJERA GJATË PËRGATITJES DHE RUAJTES SË USHQIMEVE.

PËRSE?

GATIMI I PËRSHTATSHËM SHKATËRRON POTHUAJSE TË GJITHA MIKROORGANIZMAT E RREZIKSHME. STUDIMET KANË EVIDENTUAR QË GATIMIT USHQIMIT NË TEMPERATURË 70°C MUND TË NDIHMOJË PËR TË GARANTUAR SIGURINË E TIJ PËR KONSUM. USHQIMET QË KËRKOJNË VËMENDJE TË VECANTË PËRFSHIJNË MISHIN E GRIRË, MISHRAT E NDRYSHME TË PJEKURA DHE TË GJITHA MISHRAT E SHPENDËVE.

PËRSE?

MIKROORGANIZMAT MUND TË SHUMOHEN SHUMË SHPEJT NËSE USHQIMI RUHET NË TEMPERATURËN E DHOMËS. SHUMIMI I MIKROORGANIZMAVE ZVOGËLOHET OSE PENGOHET DUKE MBAJTUR USHQIMET NË TEMPERATURA NËN 5°C OSE MBI 60°C. DISA MIKROORGANIZMA TË RREZIKSHME, SHUMOHEN EDHE NË TEMPERATURA NËN 5°C.

PËRSE?

MATERIALET E PAPËRPUNUARA, PËRFSHI UJË DHE AKULL, MUND TË JENË TË KONTAMINUARA ME MIKROORGANIZMA TË RREZIKSHME DHE KIMIKATE. KIMIKATET TOKSIKE MUND TË FORMOHEN NË USHQIMET E DËMTUARA DHE TË MYKURA. KUJDESI NË SELEKTIMIN E MATERIALEVE TË PAPËRPUNUARA DHE MASAT E THJESHTA TË TILLA SI LARJA DHE PASTRIMI E HEQJA E LEKURËS NË MATERIALET E PAPËRPUNUARA MUND TË REDUKTOJË RREZIKUN.

