

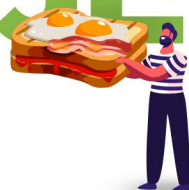
USHQIM



I SIGURT



NË LËVIZJE



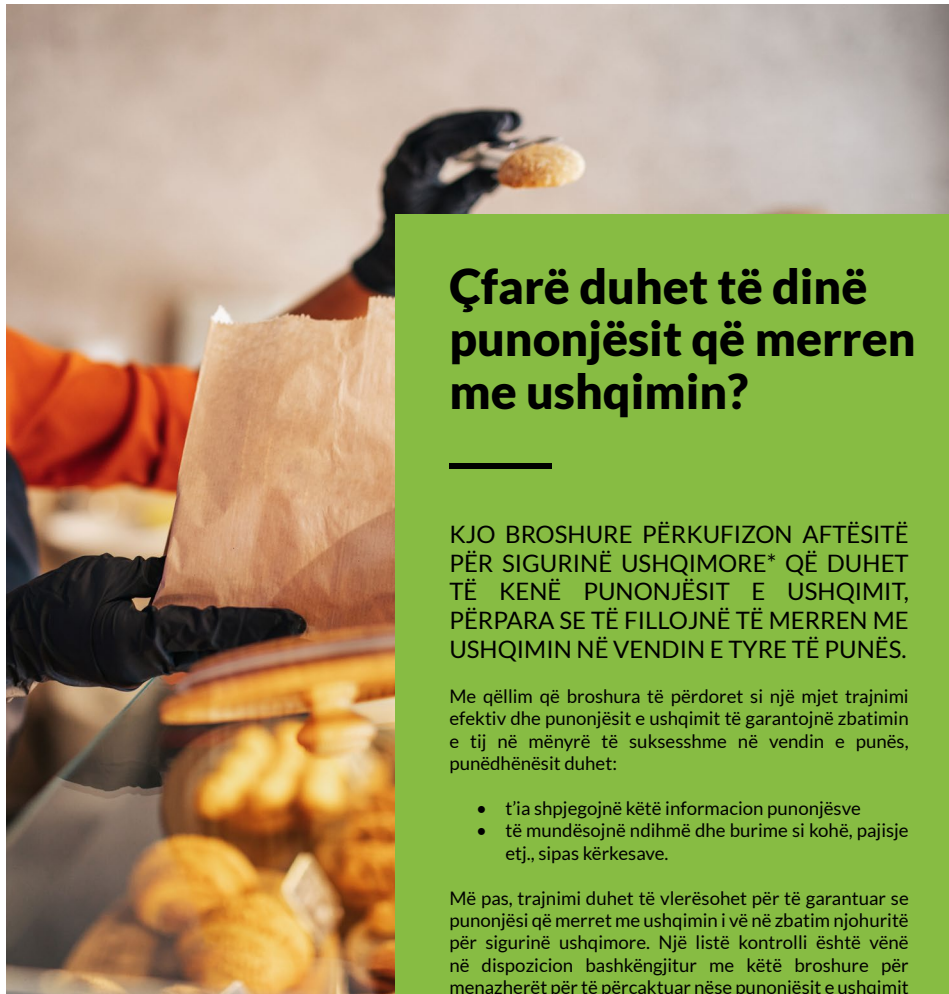
Botuar nga
Autoriteti Kombëtar i Ushqimit
në bashkëpunim me Projektin
për Siguri Ushqimore bazuar
në publikimin origjinal të FSAI
(Autoriteti i Sigurisë Ushqimore i Irlandës)



USHQIM I SIGURT NË LËVIZJE

TABELA E PËRMBAJTJES

ÇFARË DUHET TË DINË PUNONJËSIT QË MERREN ME USHQIMIN?	06
USHQIM I SIGURT KUR JEMI NË LËVIZJE.	07
ÇFARË E SHKAKTON HELMIMIN USHQIMOR?	07
KU JETOJNË KËTO BAKTERE DHE SI HYJNË NË USHQIME?	08
KONTAMINIMI I KRYQËZUAR	09
ÇFARË I LEJON BAKTERET TË RRITEIN E TË SHUMOHEN?	10
CILAT JANË BAKTERET MË TË ZAKONSHME QË SHKAKTOJNË HELMIM USHQIMOR?	11
SI MUND TA NDALOH RRRITJEN DHE SHUMIMIN E BAKTEREVE?	12
KËSHILLA PER TEMPERATURA TE NGROHTA	13
KËSHILLA PER TEMPERATURA TË FTOHTA	14
SI MUND TA NDALOH PËRHAPJEN E BAKTEREVE QË SHKAKTOJNË HELMIM TË USHQIMIT?	15
A DUHET TA PASTROJ ZONËN KU PUNOJ?	16
CILAT JANË HAPAT VIJUESE PËR PUNONJËSIT E USHQIMIT?	17



Çfarë duhet të dinë punonjësit që merren me ushqimin?

KJO BROSHURË PËRKUFIZON AFTËSITË PËR SIGURINË USHQIMORE* QË DUHET TË KENË PUNONJËSIT E USHQIMIT, PËRPARA SE TË FILLOJNË TË MERREN ME USHQIMIN NË VENDIN E TYRE TË PUNËS.

Me qëllim që broshura të përdoret si një mjet trajnimi efektiv dhe punonjësit e ushqimit të garantojnë zbatimin e tij në mënyrë të suksesshme në vendin e punës, punëdhënësit duhet:

- t'ia shpjegojnë këtë informacion punonjësve
- të mundësojnë ndihmë dhe burime si kohë, pajisje etj., sipas kërkesave.

Më pas, trajnimi duhet të vlerësohet për të garantuar se punonjësi që merret me ushqimin i vë në zbatim njohuritë për sigurinë ushqimore. Një listë kontrolli është vënë në dispozicion bashkëngjitur me këtë broshurë për menazherët për të përcaktuar nëse punonjësit e ushqimit e kanë kuptuar dhe i vënë në zbatim aftësitë e përfutuara në vendin e tyre të punës.

*Këto aftësi janë përcaktuar në "Udhëzuesin për Siguri Ushqimore, Niveli 1 i Trajnimit, Aftësimi Fillestar dhe Niveli 2 i Trajnimit, Aftësimi Shtesë" të botuar nga FSAI.

USHQIM I SIGURT KUR JEMI NË LËVIZJE

NË RITMIN FRENETIK TE PËRDITSHMERISE, NJË NUMËR GJITHNJË E MË I MADH NJERËZISH PO HANË USHQIM TË SHPEJTË DHE TË PËRGATITUR NË ÇAST.

Ushqimet e nxehta dhe të ftohta ofrohen për klientët e uritur gati në çdo rrugë, teksa janë në lëvizje gjatë përditshmërisë së tyre. Prandaj, për punonjësit e ushqimit është e rëndësishme të mos harrojnë se praktikat e dobëta gjatë përgatitjes së ushqimit, mund të shkaktojnë helmim ushqimor.

Helmimi ushqimor mund të jetë vërtet i rëndë. Simptomat janë të ndryshme, fillojnë nga shqetësimet e vogla të shkaktuara prej të vjellave dhe diarrese, deri në disa raste rrezikojnë edhe jetën. Personat që rrezikohen më tepër nga helmimi ushqimor janë fëmijët e vegjël, gratë shtatzëna, të moshuarit që kanë shëndet të dobët dhe të sëmurët. Ndaj, ushqimi që përgatitet dhe ofrohet duhet të jetë i sigurt për konsum, qoftë një salçiqe e nxehtë në një kiosk rruge, qoftë një sanduic me sallam nga një dyqan ushqimor.

Me ligj, i gjithë stafi që merret me përgatitjen e ushqimit duhet të mbikëqyret, të instruktohet dhe/ose të trajnohet në higjienën ushqimore, në përputhje me përgjegjësitë e tyre.

Helmimin ushqimor të klientëve mund ta parandaloni duke ndjekur disa rregulla të thjeshta të përmbledhura në këtë broshurë.

ÇFARË E SHKAKTON HELMIMIN USHQIMOR?

TEKSA KA VIRUSE QË SHKAKTOJNË HELMIME USHQIMORE, SHUMICA E TYRE VIJNË SI PASOJË E KONTAMINIMIT BAKTEROLOGJIK. BAKTERET JANË STRUKTURA TË VOCKLA E TË GJALLA QË SHIHEN VEÇSE ME MIKROSKOP. SHUMICA E BAKTEREVE JANË TË

PADËMSHME, POR KA QË MUND TË SHKAKTOJNË EDHE SËMUNDJE. NËSE NË USHQIME JANË TË PRANISHME DISA NGA BAKTERET QË SHKAKTOJNË SËMUNDJE, ATOMUND TË SHKAKTOJNË HELMIME USHQIMORE.

KU JETOJNË KËTO BAKTERE DHE SI HYJNË NË USHQIME?



KËTO BAKTERE JANË KUDO – NË DHË DHE NË UJË, GJITHASHTU EDHE NË NJERËZ, KAFSHË DHE USHQIME.

Prodhimet e gjalla, sidomos mishrat, mishi i pulës dhe peshku mund të përmbajnë baktere të dëmshme. Bakteret në ushqimet e gjalla mund të kalojnë në ushqimet e tjera, siç janë ushqimet e gatuar apo ato të gatshme për t'u ngrënë, gjatë procesit të përgatitjes ose ruajtjes. Ky proces përkuftizohet si kontaminimi i kryqëzuar apo i tërthortë.

Njerëzit mbartin baktere në trupat e tyre – në duar, në fytyrë, në hundë dhe në stomak. Punonjësit e ushqimit mund t'i transferojnë bakteret në ushqime, nëse nuk i lajnë duart pasi kanë përdorur tualetin, ose nëse, gjatë përgatitjes së ushqimit, prekin fytyrën apo flokët. Klientët, ashtu si edhe punonjësit e ushqimit, mund ta kontaminojnë ushqimin kur tështijnë ose kur prekin ushqimet e ekspozuara në vitrinë.

Dëmtuesit, siç janë insektet, kafshët shtëpiake, zogjtë dhe brejtësit mund të bartin baktere dhe mund të kontaminojnë ushqimin që prekin.

Ambientet ushqimore të papastra bëhen vatra bakteresh në papastërti dhe në pjesët e ushqimit, që mund të kontaminojnë ushqimin që përgatitet.

KONTAMINIMI I KRYQËZUAR

PUNONJËSIT E USHQIMIT QË BËJNE GABIME KUR MERREN ME USHQIMIN, MUNDET QË, GJATË PËRGATITJES, TË PËRHAPIN BAKTERE DHE TA KONTAMINOJNË USHQIMIN NË MËNYRË TË DREJTPËRDREJTË:



- Duke lejuar që ushqimi i pagatuar të bjerë në kontakt me ushqimin e gatuar apo ushqimin e gatshëm për t'u ngrënë;
- Duke lejuar që lëngjet ose gjaku i ushqimeve të pagatuara të pikojnë në ushqimet e tjera.

Përgatitësit e ushqimit mund të përhapin baktere dhe ta kontaminojnë ushqimin në mënyrë jo të drejtpërdrejtë:

- Duke punuar me ushqimin e gatuar apo ushqimin e gatshëm për t'u ngrënë menjëherë pasi kanë mbaruar punë me ushqimin e pagatuar dhe nuk i kanë larë duart;
- Duke përdorur pajisjet, si thika, mjete kuzhine dhe dërrasat e prerjes, për të përgatitur ushqime të gatuar dhe të gatshme për t'u ngrënë, pasi kanë përgatitur ushqime të pagatuara, mirëpo nuk i kanë larë këto pajisje;
- Duke vendosur ushqimet e gatuar dhe ushqimet e gatshme për t'u ngrënë mbi banak, ku më parë kanë qenë ushqimet e pagatuara, mirëpo nuk i kanë larë dhe dezinfektuar sipërfaqet e banakut ku kanë punuar;
- Duke përdorur të njëjtën pecetë për sipërfaqe të ndryshme gatimi apo duke përdorur peceta kuzhine të ndotura.

ÇFARË I LEJON BAKTERET TË RRITEN E TË SHUMOHEN?



BAKTERET KANË NEVOJË PËR USHQIM, NGROHTËSI, LAGËSHTI DHE KOHË PËR T'U RRITUR DHE PËR T'U SHUMUAR.

Ushqimi - bakteret rriten mirë në ushqimet që përmbajnë proteina, siç janë mishi, peshku dhe prodhimet e bulmetit.

Temperatura - shumica e baktereve, që të rriten, kanë nevojë për kushte të ngrohta. Ato rriten fare mirë në temperaturën e dhomës: 21°C.

Lagështira - bakteret kanë nevojë për lagështi që të rriten. Ato nuk gjejnë terren për t'u rritur në produktet e thata, siç janë biskotat.

Koha - bakteret shumohen shumë shpejt dhe numri i tyre mund të dyfishohet çdo 20 minuta.

Në temperaturën e dhomës, pas pak orësh, bakteret mund të shumohen me miliona, vetëm në një pjesë të vogël të ushqimit. Një lugë e mbushur me ushqim të kontaminuar mund të mjaftojë për të shkaktuar sëmundje, madje edhe për ta vënë jetën në rrezik.

Gatimi i plotë i ushqimit i vret bakteret. Për këtë, qendra ose bërthama e ushqimit duhet të kapë menjëherë temperaturën 75°C, ose, në mënyrë të barazvlefshme, të kapë temperaturën 70°C për dy minuta. Bërthama apo qendra është pjesa më e trashë e ushqimit.

CILAT JANË BAKTERET MË TË ZAKONSHME QË SHKAKTOJNË HELMIM USHQIMOR?



BAKTERET E SALMONELËS GJENDEN KRYESISHT NË MISHIN E PULËS, POR MUND TË JENË TË PRANISHME EDHE NË MISHIN E DERRIT DHE USHQIMET E TJERA. HELMIMI USHQIMOR I SHKAKTUAR NGA SALMONELA LIDHET PËRGJITHËSISHT ME KONSUMIN E PULËS DHE TË VEZËVE TË KONTAMINUARA, DHE PRODHIMET E TYRE.

Kampilobakteri është njohur kohët e fundit si shkaktar i helmimit ushqimor dhe, tani për tani, ia kalon Salmonelës si shkaktari helmimeve ushqimore. Ky bakter është i pranishëm në një gamë të gjerë kafshësh dhe zogjsh dhe gjendet kryesisht në mishin e pagatuar të pulës.

E. coli O157 dhe E.Coli i afërt me të, gjenden në zorrët e gjedhëve dhe lidhen kryesisht me konsumin e mishit të grirë të gjedhit të gatuar pak, si p.sh. burgerat e vëçit. Por, kontaminimi i kryqëzuar mund t'i transferojë bakteret nga mishrat e pagatuar tek ushqimet e tjera, të cilat shkaktajnë sëmundje serioze, madje dhe humbje të jetës.

Staphylococcus aureus rri kryesisht në duar dhe rreth hundës së të rriturve të shëndetshëm. Gjatë përgatitjes së ushqimit, punonjësit mundet ta transferojnë lehtësisht bakterin në ushqim.

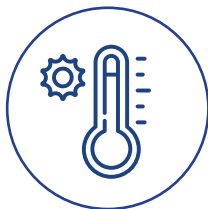


SI MUND TA NDALOJ RITJEN DHE SHUMIMIN E BAKTEREVE?

ZONA E RREZIKUT

BAKTERET QË SHKAKTOJNË HELMIM USHQIMOR RRIEN NË TEMPERATURAT 5°C DERI NË 63°C, PRA MBI TEMPERATURAT E FRIGORIFERIT DHE NËN TEMPERATURAT E GATIMIT. BAKTERET RRIEN MË MIRË NË TEMPERATURA TË NGROHTA, PRA AFËRSISHT 25° NË 40°C.

Megjithatë, nëse ushqimi mbahet jashtë zonës së rrezikut – qoftë në të ftohtë në temperatura frigoriferike nën 5°C, ose në të nxehtë, 63°C e sipër – shumica e baktereve nuk shumohen më, edhe pse nuk zhduken plotësisht. Prandaj, ushqimi duhet të mbahet në të nxehtë në një raft vitrinë të nxehtë, ose të mbahet në të ftohtë në një njësi vitrinë frigoriferike, për të parandaluar shumimin e çdolloj bakteri që mund të jetë i pranishëm në ushqim.



Mbaj ushqimet e nxehta të nxehta



Mbaj ushqimet e ftohta të ftohta

Ndiqni instruksionet e prodhuesit në etiketë.

Mos e lini ushqimin jashtë, sipër banakëve të kuzhinës në temperaturë dhome: më shumë se dy orë është kohë shumë e gjatë.

Ushqimi duhet të ruhet në njësitë e vitrinave, të nxehta ose të ftohta, dhe nuk duhet të lihet në pjesën më të sipërme sepse mund të kontaminohet nga prekja apo teshtima e klientëve që kalojnë aty pranë.

Për ta përgatitur ushqimin në mënyrë të sigurt, duhet të keni hapësirë të mjaftueshme. Edhe për ruajtjen e ushqimit duhet të caktoni hapësirë të mjaftueshme.

Mos përdorni kurrë ushqime që e kanë kaluar datën e skadencës, sepse ushqimi mund të mos jetë i sigurt, dhe përbën gjithashtu një veprim të paligjshëm.

Në rastet e produkteve ushqimore, që nga pikëpamja mikrobiologjike kanë shkallë të lartë të prishjes dhe, si rrjedhojë, pas një periudhe të shkurtër kohe paraqesin një rrezik të menjëhershëm për shëndetin e konsumatorit, data e jetëgjatësisë minimale duhet te jete e shenuar me “të përdoret përpara datës” ose “të përdoret deri më”. Pas datës së vendosur pranë këtyre përcaktimeve një produkt ushqimor konsiderohet i pasigurt.

Megjithatë, nëse është ky rasti në fjalë, konsumatorit i komunikohet se ushqimi e ka kaluar datën e “afatit të përdorimit”.

Duhet të garantoni që të gjitha llojet e ushqimeve që qarkullojnë vazhdimisht, qofshin ushqime që ruhen në raftet të nxehta, frigorifer apo dyqane me ushqime të thata, të jenë të sigurta për konsum.

KËSHILLA PËR TEMPERATURA TË NGROHTA

- **Gatuajeni plotësisht ushqimin** – temperatura e bërthamës duhet të kapi menjëherë 75°C, ose një të barazvlefshme, p.sh. për dy minuta të kapi 70°C, ne varesi te llojit te produktit.
- **Ushqimin e nxehtë, mbajeni të nxehtë** – ushqimin e nxehtë ruajeni në një raft për ushqimin e nxehtë (mbi 63°C). Kjo temperaturë është jashtë zonës së rrezikut.
- **Ushqimi i vakët është i rrezikshëm** – ushqimi i ngrohtë është vend i përsosur për rritjen e baktereve.
- **Ushqimi i gatuar**, që nuk ruhet mbi temperaturën 63°C, duhet të përdoret brenda dy orëve pasi është gatuar.
- **Ushqimi që hyn në fillim duhet të dalë në fillim** – sigurohuni që pjesa e parë e ushqimit të gatuar dhe të vendosur në raftet e nxehtë, të shërbehet e para.
- Ngrohni ushqimin vetëm njëherë.
- Ngrohni ushqimin sërish, në temperaturë flakë të nxehtë, që bërthama të arrijë **70°C ose më shumë**
- Ushqimet nxehta që kanë mbetur tepër, hidhini në kosh në fund të ditës

KËSHILLA PËR TEMPERATURA TË FTOHTA



- **Ushqimin e ftohtë, mbajeni të ftohtë** – ruajeni në një njësi vitrine frigoriferike (nën 5°C). Kjo temperaturë është jashtë zonës së rrezikut, ndaj bakteret nuk mund të shumohen.
- **Ushqimin futeni në ngrirje vetëm njëherë** – kur ushqimi shkrihet njëherë, bakteret mund të shumohen. Nëse ushqimi futet sërish në ngrirje, sasia e bakteve mund të ketë arritur një nivel të rrezikshëm.
- **Shkrijeni ushqimin tërësisht** – nëse bërthama e ushqimit është ende e ngrirë, ndoshta ushqimi nuk arrin të gatuhet plotësisht përpara se të shërbehet, dhe disa baktere mund të shumohen.
- **Vendosni datë mbi ushqimet e gatuar** që kanë tepruar, si rregull ato duhet të hidhen pas dy ditësh. Sallatrat dhe mbushjet e sanduiçëve, që kanë mbetur tepër në fund të ditës, mund të ruhen dhe të përdoren të nesërmen, me kusht që të mbulohen dhe të ruhen në temperatura frigoriferike.
- **Përdorini ushqimet e mbetura tepër të parat** dhe shmangni përzierjen e tyre me sallatrat dhe mbushjet e sanduiçëve që keni përgatitur rishtas.
- **Nëse po e ftohni ushqimin e gatuar, përpara se ta fusni në frigorifer** – ushqimin ftohni me shpejtësi – por lërinë avujt të avullojnë nga ushqimi, përpara se ta mbuloni dhe ta vendosni brenda në frigorifer. Nëse e prisni ushqimin në pjesë më të vogla ose e shpërndani në një pjatancë të sheshtë, kjo e përshpejton procesin e ftohjes.

SI MUND TA NDALOJ PËRHAPJEN E BAKTEREVE QË SHKAKTOJNË HELMIM TË USHQIMIT?

JU MUND TA PARANDALONI PËRHAPJEN E BAKTEREVE USHQIM-HELMUESE, DUKE PËRDORUR PRAKTIKA TË MIRA DHE DUKE RUAJTUR HIGJENËN PERSONALE.

Praktikat e mira të punonjësve të ushqimit

- Mos lejoni kurrë që ushqimi i pagatuar të kontaktojë me ushqimin e gatuar apo ushqimin e gatshëm për t'u ngrënë.
- Ushqimet e pagatuara ruajini veçant nga ushqimet e gatuar dhe ushqimet gatshme për t'u ngrënë.
- Në të kundërt, ruajeni ushqimin e pagatuar në raftin e fundit të frigoriferit dhe ruajini ushqimet e gatuar dhe ushqimet e gatshme për t'u ngrënë në raftet e sipërme.
- Ushqimin mbajeni të mbuluar ose ruajeni në tasa ushqimesh të mirëputhura.
- Lajini duart kur mbaroni punë me ushqimin e pagatuar dhe doni të merreni me ushqimin e gatuar/të gatshëm për t'u ngrënë.
- Përdorni zona gatimi, mjete kuzhine dhe pajisje të ndryshme për përgatitjen e ushqimit të pagatuar dhe ushqimeve të gatuar/të gatshme për t'u ngrënë.

Nëse nuk është e mundur një praktikë

e tillë, lajini dhe dezinfektojini pajisjet dhe sipërfaqet e punës në kuzhinë me shumë kujdes, kur kaloni nga një detyrë tek tjetra.

- Sigurohuni që peshqiri i kuzhinës është gjithnjë i pastër dhe ndërrojeni atë shpeshherë.

Higjena e mirë personale

Lajini duart rregullisht

- Lajini duart tërësisht duke përdorur ujë të nxehtë dhe sapun:
 - Përpara se të filloni punën;
 - Përpara se të merreni me ushqimin e gatuar apo ushqimin e gatshëm për t'u ngrënë;
 - Përpara se të përdorini dorashka njëpërdorimëshe;
 - Pasi jeni marrë me ushqimin e pagatuar;
 - Pasi keni përdorur tualetin;
 - Pasi keni hedhur mbeturinat;
 - Pasi keni pirë duhan;
 - Pasi keni prekur flokët apo fytyrën, keni teshtirë, jeni kollitur dhe pasi keni përdorur një pecetë hundësh;
 - Pasi keni kryer detyrat rutinë të pastrimit.

Vetë ju duhet të jeni të pastër dhe të rregullt

- Të jeni të pastër dhe të rregullt dhe të mbathni veshje mbrojtëse të pastra. Për shembull kur të merreni me ushqimin apo ta shërbeni atë, përdorni përparëse;
- Flokët t'i keni të pastra dhe të mbledhura poshtë një kapuçi ose rrjete. Flokët e gjata duhet t'i mbani të lidhura sipër;
- Thonjtë t'i mbani të pastër dhe të shkurtër;
- Mos përdorni parfum të fortë, llak thonjsh ose tualet të tepërt;
- Bizhuteritë që mbani të jenë sa më të pakta, vishni një byzylyk të thjeshtë dhe vëthë të vegjël.

Ushqimin trajtojeni me kujdes

- Mos e prekni ushqimin në mënyrë të panevojshme – përdorni masha aty ku është e mundur;
- Mos e prekni hundën, mos lëpini gishtat, mos shijoni ushqimin me gishtërinj, mos hani, mos përtypni çëmçakëz, mos u kollitni dhe mos teshtini mbi ushqimin që po përgatisni ose po shërbeni;
- Mbulojini të çarat dhe plagët me një leukoplast që i reziston ujit;
- Njoftoni supervizorin që ju mbikëqyr drejtpërdrejt, nëse keni diarre ose iu dhëmb stomaku. Nëse jeni të sëmurë, nuk duhet të merreni me përgatitjen e ushqimit, por mund të merreni me detyra të tjera, derisa t'ju kalojë sëmundja.

A DUHET TA PASTROJ ZONËN KU PUNOJ?

PASTRIMI ËSHTË I RËNDËSISHËM SEPSE BAKTERET RRITEN NË PASTERTI DHE NË PJSËT E USHQIMIT, DUKE KONTAMINUAR USHQIMIN ME BAKTERE HELMUJSE.

Gjithnjë pastroni teksta punoni dhe fshijini menjëherë pikat që derdhen, duke përdorur një leckë. Mundohuni që zonën ku punoni ta mbani sa më të pastër dhe të rregullt. Pastrojini dhe dezinfektujini sipërfaqet e ushqimit në mënyrë të rregullt.

Detergjentët pastrues heqin papastertitë e dukshme. Dezinfektuesit i vrasin bakteret, të cilat nuk i kap syri. Në fillim është e rëndësishme të pastroni me detergjentë për të hequr papastertinë dhe copërat e ushqimit që shihen me sy, në mënyrë që dezinfektuesit të jetë 100% efektiv në vrasjen e bakteve që mund të jenë të pranishme.

CILAT JANË HAPAT VIJUESE PËR PUNONJËSIT E USHQIMIT?

EDHE PSE PUNONJËSIT E USHQIMIT KANË LEXUAR DISA INFORMACIONE, ATA KANË NEVOJË PËR MBIKËQYRJE, PËR TË SIGURUAR QË PO I VËNË NË ZBATIM PRAKTIKAT E MIRA TË SIGURISË USHQIMORE.

Menaxherët mund të përdorin listën e kontrollit të mëposhtme, për të kontrolluar që punonjësit e ushqimit dinë si të vënë në zbatim aftësitë vijuese të sigurisë ushqimore.

[Disa burime shitesë për Trajnimin për Sigurinë Ushqimore](#)

AKU ka pershtatur dhe perkthyer nga Autoriteti Irlandez i Sigurisë Ushqimore udhëzuesit e mëposhtem për sigurinë ushqimore, që i pajisin punonjësit me aftësi shitesë për sigurinë ushqimore, të cilat punonjësi duhet t'i zbatojë për të garantuar ushqim të sigurt.

Udhëzuesi për Siguri Ushqimore Trajnim Nivel i 1rë: Aftësimi fillestar dhe Nivel i 2të: Aftësimi Shtesë

Udhëzuesi për Siguri Ushqimore Trajnim Nivel i 3të: Aftësimi për Siguri Ushqimore për Menaxherët

Udhëzuesit originalë mund të shkarkohen nga faqja online: www.fsai.ie

Punonjësit e ushqimit dinë si të...

Ushqimin e nxehtë ruajeni të nxehtë, dhe të ftohtin ruajeni të ftohtë

Parandaloni kontaminimin e kryqëzuar me anë të praktikave të mira të higjenës ushqimore.

Lajini duart sa herë të jetë nevojë

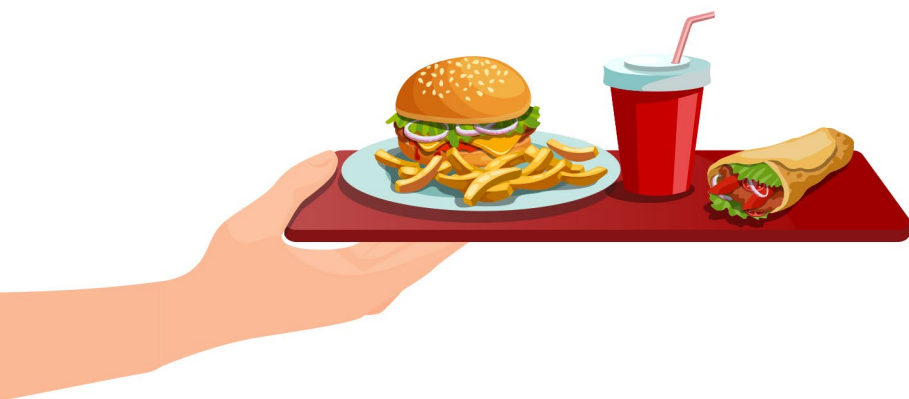
Mbajeni dhe ruajeni uniformën/veshjet mbrojtëse, në mënyrë higjenike

Njoftoni supervizorin nëse vuani nga diarreja apo dhimbjet e stomakut

Mbajini të pastra zonat ku punoni

Po





THE
FOOD
SAFETY
PROJECT

AKU
AUTORITETI
KOMBËTAR
I USHQIMIT



Financuar nga
Bashkimi Evropian