



Republika e Kosovës
Republika Kosovo - Republic of Kosovo
Qeveria - Vlada - Government
MINISTRIA E BUJQËSISË, PYLLTARISË DHE ZHVILLIMIT RURAL
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVIJA I RURALNOG RAZVOJA
MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND RURAL DEVELOPMENT



Shërbimi Këshillimor Bujqësor Rural i Kosovës
Kosovo Agriculture and Rural Development Advisory Services
Poljoprivredna Ruralna Savetodavna Služba Kosova



KOSOVA DEVELOPMENT CENTER
QENDRA KOSOVARE PËR ZHVILLIM
Address: Dëshmorit e Lirisë nr.135 Gjakovë-Kosovë
Tel: +383 38 724 499 Email: kdc.gjakov@yahoo.com
www.kdc-ks.org

PROJEKTI

"Zhvillimi i Zonave Rurale përmes Avansimit të Shërbimeve Këshillimore"

BROSHURA

Higjiena dhe cilësia e qumështit



Hyrje

Në kuadër të broshurës mbi higjienën dhe cilësinë e qumështit, theksojmë rolin kritik që luan pastërtia dhe trajtimi i duhur në ruajtjen e cilësisë dhe sigurisë së qumështit. Qumështi nuk është vetëm një element kryesor në dietat në mbarë botën, por gjithashtu një përbërës ushqyes dhe i gjithanshëm që përdoret në produkte të panumërta. Megjithatë, për të siguruar që qumështi të mbetet i sigurt për konsum dhe të ruajë lëndët ushqyese të tij të vlefshme, praktikat rigoroze të higjienës janë thelbësore.

Higjiena e qumështit përfshin çdo hap të procesit, nga ferma deri në tryezë. Ai fillon me pastërtinë e pajisjeve të qumështit dhe shëndetin e kafshëve qumështore, shtrihet në trajtimin dhe ruajtjen e qumështit dhe përfshin praktikat e përdorura gjatë transportit dhe përpunimit të tij. Secila prej këtyre fazave paraqet sfida dhe mundësi unike për kontaminim, të cilat mund të ndikojnë në sigurinë dhe cilësinë e produktit përfundimtar.

Praktikat e duhura të higjienës së qumështit ndihmojnë në parandalimin e rritjes së baktereve të dëmshme, zvogëlojnë rrezikun e prishjes dhe sigurojnë që qumështi të ruajë freskinë dhe vlerën e tij ushqyese. Duke iu përmbajtur standardeve strikte të higjienës, prodhuesit dhe përpunuesit e qumështit mund të ofrojnë një produkt që jo vetëm është i sigurt për t'u pirë, por gjithashtu plotëson standardet më të larta të cilësisë.

Në këtë broshurë, ne do të shqyrtojmë në detaje rëndësinë e higjienës së qumështit, duke ofruar njohuri mbi praktikat më të mira dhe masat kryesore që mund të merren në çdo fazë të prodhimit dhe trajtimit të qumështit. Ne synojmë t'ju pajisim me njohuri për të marrë vendime të informuara dhe për të nxitur një kulturë sigurie dhe cilësie në industrinë e qumështit. Bashkohuni me ne në angazhimin tonë për të promovuar higjienën e qumështit dhe për të garantuar mirëqenien e konsumatorëve kudo.



Fig. 1: Pergatitja e lopës për mjelje para vendosjes dhe pajisjet për mjelje

Pse Higjiena e qumështit është shumë e rëndësishme?

Higjiena e qumështit është thelbësore për disa arsye:

- **Shëndeti dhe siguria:** Qumështi është një produkt që prishet dhe një medium ideal për rritjen e baktereve. Higjiena e dobët mund të çojë në kontaminim me baktere të dëmshme si Salmonella, E. coli dhe Listeria, të cilat mund të shkaktojnë sëmundje serioze ose infeksione ushqimore.
- **Cilësi dhe shije:** Higjiena e duhur siguron që qumështi të ruajë cilësinë dhe shijen e tij. Ndotësit mund të ndikojnë në shijen, aromën dhe strukturën e qumështit, duke e bërë atë të papëlqyeshëm ose të papërshtatshëm për konsum.
- **Jetëgjatësia:** Praktikë higjienike ndihmojnë në zgjatjen e jetëgjatësisë së qumështit duke parandaluar prishjen. Pajisjet e pastra të mjeljes, ruajtja dhe trajtimi i duhur zvogëlojnë rrezikun e ndotjes mikrobike që përshpejton prishjen.
- **Vlera ushqyese:** Ndotësit mund të ndryshojnë përbërjen ushqyese të qumështit. Ruajtja e higjienës së mirë ndihmon në ruajtjen e integritetit ushqyes të qumështit, duke siguruar që ai të sigurojë përfitimet e synuara shëndetësore.
- **Pajtuueshmëria me rregullatore:** Shumë vende kanë rregulla strikte në lidhje me higjienën e qumështit për të garantuar shëndetin publik. Respektimi i këtyre standardeve është thelbësor që prodhuesit e qumështit të përmbushin kërkesat ligjore dhe të shmangin pasojat e mundshme ligjore dhe financiare.

Në përgjithësi, mbajtja e higjienës së mirë në prodhimin, përpunimin dhe ruajtjen e qumështit është çelësi për të siguruar që qumështi të jetë i sigurt, me cilësi të lartë dhe ushqyes.

Higjiena e duhur parandalon kontaminimin, duke siguruar që qumështi të jetë i sigurt për konsum dhe duke reduktuar rrezikun e sëmundjeve



Fig 2: Prodhimi i qumështit të pastër, nevojë për shoqëri të shëndetshme

Kërkesat bazë për cilësinë dhe sigurinë e qumështit

Kafshët qumështore duhet të jenë të shëndetshme dhe të plotësojnë këto kushte:

- Të mos jenë të infektuara me sëmundje infektive të transmetueshme te njerëzit, siç janë bruceloza dhe tuberkulozi,
- Të jenë të shëndetshme dhe pa infeksione tjera të gjirit, si mastitet,
- Në rast të vaksinimit apo përdorimit të ilaçeve të respektohet periodha e ndalimit të përdorimit të qumështit.

Higjiena e mjeljes në ferma

Higjiena e qumështit është thelbësore për ruajtjen e cilësisë së qumështit dhe sigurimin e shëndetit të lopëve dhe punëtorëve të fermës.

Këtu janë disa aspekte kryesore të higjienës efektive të mjeljes në ferma:

Përgatitja para mjeljes:

- **Pastroni dhe dezinfektoni pajisjet:** Pastroni dhe dezinfektoni rregullisht makinat e mjeljes, duke përfshirë kupat e gjirit, tubacionet dhe rezervuarët, për të parandaluar kontaminimin.
- **Përgatitja e sisës:** Lani dhe thani sisën e lopës me peshqir ose leckë të pastër. Përdorni dezinfektues të sisës për të zvogëluar rrezikun e infeksioneve.

Procesi i mjeljes:

- **Praktikat higjienike të mjeljes:** Sigurohuni që personi që operon me qumësht të ketë duar të pastra dhe të mbajë doreza nëse është e nevojshme. Shmangni prekjen e sipërfaqeve ose objekteve josterile me pajisje mjelëse.
- **Teknika e duhur:** Vendosni pajisjet e mjeljes me butësi dhe shmangni mjeljen e tepërt, e cila mund të dëmtojë sisën dhe të rrisë rrezikun e mastitit.

Procedurat pas mjeljes:

- **Kujdesi:** Pas mjeljes, aplikoni një dezinfektues të gjirit ose krem pengues për të ndihmuar në mbrojtjen e gjirit nga infeksionet.
- **Pastroni menjëherë pajisjet:** Shpëlajini dhe pastroni pajisjet e mjeljes menjëherë pas përdorimit për të parandaluar tharjen e mbetjeve të qumështit dhe rritjen e baktereve.

Higjiena e Mjedisit:

- **Shtrati i pastër:** Sigurohuni që lopët të vendosen në shtrat të pastër dhe të thatë. Ndryshoni rregullisht materialet e shtratit për të parandaluar grumbullimin e baktereve.
- **Menaxhimi i plehut organik:** Menaxhoni plehun organik në mënyrë efektive për të shmangur ndotjen e mjedisit dhe qumështit.

Monitorimi dhe mirëmbajtja:

- **Inspektime të rregullta:** Inspektoni dhe mirëmbani shpesh pajisjet e mjeljes për t'u siguruar që ato funksionojnë në mënyrë korrekte dhe higjienike.
- **Kontrollet shëndetësore:** Monitoroni shëndetin e lopëve për shenja të mastitit ose infeksioneve të tjera dhe trajtoni menjëherë çdo problem.

Trajnimi dhe edukimi:

- **Trajnimi i stafit:** Trajnimi të gjithë personelin për praktikën e duhur të higjienës së mjeljes dhe rëndësinë e ruajtjes së pastërtisë gjatë gjithë procesit të mjeljes.

Zbatimi dhe mbajtja e standardeve strikte të higjienës ndihmon në përmirësimin e cilësisë së qumështit, përmirëson mirëqenien e kafshëve dhe mbështet efikasitetin e përgjithshëm të operacioneve të fermave të qumështit.

Praktikat më të mira për ruajtjen e cilësisë së qumështit

Ruajtja e cilësisë së qumështit është thelbësore për të garantuar sigurinë, vlerën ushqyese dhe shijen e tij. Këtu janë disa praktika më të mira për të mbajtur qumështin në gjendje të mirë:

Ruajtja e duhur

- **Ftohja:** Ruani qumështin në frigorifer, në ose nën temperaturë 4°C. Mbajtja e qumështit të ftohtë ngadalëson rritjen e bakteve dhe ruan freskinë.

- **Enë të mbyllura:** Mbajeni qumështin në enën e tij origjinale ose në një enë të pastër, hermetike. Kjo parandalon ndotjen dhe ndihmon në ruajtjen e aromës.

Higjiena

- **Enët e pastra:** Përdorni gjithmonë enë të pastra kur përdorni qumësht. Shmangni zhytjen e çdo gjëje direkt në enën e qumështit.

- **Duart:** Lani duart tërësisht përpara se të prekni qumështin ose enën e tij.

Shmangni kontaminimin

- **Ruajtja e veçantë:** Ruajeni qumështin larg mishit të papërpunuar dhe ushqimeve të tjera që mund ta kontaminojnë atë.

- **Kontrolloni datat:** Kontrolloni gjithmonë datën e skadencës në enën e qumështit dhe përdorni atë përpara kësaj date.



Fig 3: Ruajtja e sigurtë e qumështit dhe për freski të qëndrueshme

Trajtimi

- **Përzierje minimale:** Trajtojeni qumështin me butësi për të shmangur tundjen e tepërt të tij, pasi trazimi i tepërt mund të ndikojë në strukturën dhe cilësinë e tij.

- **Luhatjet e temperaturës:** Shmangni ekspozimin e qumështit ndaj ndryshimeve të shpeshta të temperaturës. Nëse transportoni qumësht, mbajeni të izoluar dhe të ftohtë.

Monitorimi i rregullt

- **Kontrollet vizuale dhe shqisore:** Kontrolloni rregullisht qumështin për ndonjë shenjë prishjeje, si erë e thartë, shije të pakëndshme ose gjizë.

- **Përdorimi i menjëhershëm:** Pasi të hapet, përdorni qumështin brenda 2-3 ditëve për freski optimale.

Ngrirja e duhur (nëse është e nevojshme)

- **Qumështi i ngrirë:** Nëse keni nevojë të ngrini qumështin, bëjeni në një enë hermetike, duke lënë pak hapësirë për zgjerim. Shkrini qumështin në frigorifer dhe tundeni mirë përpara përdorimit.

Trajtimi i qumështit të freskët

- **Ftohje e menjëhershme:** Qumështin e freskët, ftoheni shpejt në temperaturën e duhur pas mjeljes për të zvogëluar rritjen e baktereve.
- **Higjiena:** Sigurohuni që të gjitha pajisjet dhe mjediset e përfshira në mjelje të dezinfektohen për të shmangur futjen e baktereve.

Edukimi dhe trajnimi

- **Trajnimi i stafit:** Nëse e menaxhoni qumështin në një mjedis komercial, trajnoni stafin për procedurat e duhura të trajtimit dhe ruajtjes.
- **Edukimi i konsumatorëve:** Edukimi i konsumatorëve për rëndësinë e ruajtjes dhe trajtimit të duhur të qumështit.

Duke iu përmbajtur këtyre praktikave, ju mund të zgjasni ndjeshëm jetëgjatësinë e qumështit, të siguroni sigurinë e tij dhe të ruani cilësinë e tij.

Për më shumë informata ju lutem kontaktoni:

MBPZHR- Departamenti i Shërbimeve Këshillimore Teknike

**Rr. "Ukshin Hoti" ndërtesa "Ramiz Sadiku", Nr.120
10000 Prishtinë**

Tel : +383 38212338 ; +383 200 38 426

Tel/ fax: +383212 987

E-mail: shkr_ikosovës@yahoo.com



Ky botim është përgatitur me ndihmën e MBPZHR. Përmbytja e këtij botimi është përgjegjësi vetëm e KDC-së. Qendra Kosovare për Zhvillim është zbatuese e projektit, dhe në asnjë mënyrë nuk pasqyron pikpamjet e MBPZHR-së.

Zbatuar nga:



**KOSOVA DEVELOPMENT CENTER
QENDRA KOSOVARE PËR ZHVILLIM**

Address: Dëshmorët e Lirisë nr.135 Gjakovë-Kosovë
Tel: +383 38 724 499 Email: kdc.gjakov@yahoo.com

www.kdc-ks.org