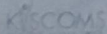


# KISCOMS

INTERNATIONAL CONGRESS OF MEDICAL SCIENCES

6-7 May, 2017  
Swiss Diamond Hotel  
Prishtina, Republic of Kosovo

## ABSTRACT BOOK FINAL PROGRAM



# “Siguria Mikrobiologjike e prodhimeve ushqimore sipas baktereve në rajonin e qytetit të Shkupit”

V. Dobrosavleviq<sup>1</sup>, Sh. Musa<sup>1</sup>, L. Kostadinovski<sup>1</sup>, P. Simjanoski<sup>1</sup>, R. Pejçinovska<sup>2</sup>, M. Gjetaj-Jakovski<sup>1</sup>, L. Bajrami<sup>1</sup>, L. Imeri<sup>1</sup> / <sup>1</sup>Qendra për Shendet Publik – Shkup, R. Maqedonisë

**Hyrje:** Nevoja për masa (aktivitete) për përfocimin e kontrollit dhe masave preventive, për të pakësuar përhapjen e sëmundjeve të lidhura me ushqimin jo të sigurtë nga ana mikrobiologjike, imponon përcjellje (monitorim) të pandërprerë të sigurisë së ushqimit në aspektin mikrobiologjik.

**Qëllimi:** Të përcaktohet shkalla e pasigurisë mikrobiologjike e prodhimeve ushqimore sipas baktereve të konsumuara në rajonin e qytetit të Shkupit gjatë vitit 2016 dhe të propozohen masa dhe aktivitete për zmadhimin e sigurisë së ushqimit.

**Materiali dhe metoda:** Hulumtimet janë kryer me ndihmën e teknikave standarde mikrobiologjike, ndërsa rezultatet janë të interpretuara në pajtueshmëri me rregulloret në fuqi. Të dhënat janë marrë nga raportet vjetore të përpiluara nga Reparti i Mikrobiologjisë dhe nga Reparti i Higjienës me Ekologji Shëndetësore pranë Institucionit për Shendet Publik (ISHP) dhe pranë Qendrës për shëndet publik (QSHP) Shkup.

**Rezultate:** Nga 7670 mostra të hulumtuara (analizuara) të prodhimeve ushqimore në Shkup gjatë vitit 2016, 28 apo 0,37% ishin jo të sigurta në aspektin mikrobiologjik. Nga mostrat jo të sigurta, 1189 mostra i takojnë bakteries Enterobacteriaceae, nga të cilat 14 apo 1,18% ishin të pa sigurta.

**Përfundim:** Ushqimi i reflekton kushtet e mjedisit jetësor, gjatë manipulimit me të (prodhimi, deponimi, transporti dhe përdorimi) dhe nëse në cilën do nga këto faza të zingjirit, ushqimi është i ekspozuar agjensave të dëmshëm, i njëjti mundet të jetë i kontaminuar. Për të siguruar ushqim të rregulltë dhe të sigurtë nga pikëpamja mikrobiologjike është e domosdoshme përcjellja dhe kontrolli i

## “Water supply, quality and health safety of drinking water on microbiological parameters”

Sh. Musa<sup>1</sup>, V. Dobrosavljevik<sup>1</sup>, P. Simjanoski<sup>1</sup>, R. Pejcinovska<sup>2</sup>, M. Gjetaj – Jakovski<sup>1</sup>, Lj. Kostadinovski<sup>1</sup>, P. Malinska<sup>1</sup>/ <sup>1</sup>Center for Public Health – Skopje, R. Macedonia<sup>1</sup>

**Introduction:** The quality of drinking water is of great importance in terms of public health aspect, which is assessed through continuous monitoring and evaluation of sanitary and hygienic state of the water supply for the population.

**Goal:** Improving the quality of drinking water in terms of its pollution on microbiological parameters.

**Materials and methods:** The data are derived from the Annual Report of the hygienic-sanitary condition of drinking water and water supply for year 2016. They are selected if the populated regions are connected to the public water supply system or public water supply facilities which are operated by public utility, or they have their own water supply or local water supply facilities. In this paper are used microbiological and physic-chemical methods, as well as statistical processing of the data.

**Results:** Data analysis shows that there were total 216 visits and 960 samples of drinking water were taken. From the 943 samples taken for bacteriological analysis 284 (30.12%) do not correspond to the norms of “Regulations for water safety”. Certain bacteriological parameters record the highest percentage of probable number coliform bacteria 14.97%, followed by E. Coli with 14.31%, Enterococcus 7,14%, number of colonies at 37 degrees 4.90% and number of colonies at 22 degrees 1:27%.

**Conclusions:** In the majority of water supply facilities water is not disinfected. If the water is disinfected, usually it is done with chlorine products irregularly and unevenly. Furthermore inadequate professional maintenance of buildings and that is the reason for high percentage of bacteriologically unsafe samples of drinking water. On the other side the water supply facilities that are managed