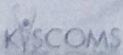


KISCOMS

INTERNATIONAL CONGRESS OF MEDICAL SCIENCES

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

ABSTRACT BOOK FINAL PROGRAM



“Mirëqenia shëndetësore përmes implementimit të HACCP - sistemit kontrollues”

R. Pejçinovska¹, Sh. Musa¹, V. Dobrosavleviq¹, P. Malinska¹, M. Gjetaj-Jakovski¹, L. Kostadinovski¹, P. Simjanoski¹ / Qendra për Shëndet Publik – Shkup, R. e Maqedonisë

Hyrje: Sëmundjet e shkaktuara nga ushqimi jo i sigurtë paraqesin problem serioz për shëndetin publik, problem i cili është i pranishëm edhe në vendet më të zhvilluara. Nga sëmundjet e lidhura me ushqimin dhe ujin, që janë të përcjellura me dijare çdo vit vdesin rreth 2 milion njerëz. Është vlerësuar se 3 % e sëmundjeve të lidhura me ushqimin dhe ujin sjellin pasoja afatgjata për shëndetin.

Qëllimi: Qëllimi themelor i këtij punimi është që të bëhet vlerësimi i njohurive dhe qëllimeve të menaxherëve dhe operatorëve të ushqimit për sëmundjet alimentare të cilat janë si rezultat i (mos)zbatimit të HACCP sistemit në kompanit ushqimore.

Materiali dhe metodat: Hulumtimi prospektiv u zbatua me pyetësorë-anketë. Rajoni i hulumtimit anketues ka përfshirë shtatë komuna, ku objektet për ushqim janë më të numërta krahas me komunat tjera në rajonin e Shkupit. Hulumtimi u zbatua gjatë vitit 2016-të. Grupe qëllimore ishin menaxherët dhe operatorët për ushqim. Hulumtimi u zbatua në 36-të objekte për ushqim.

Rezultatet: Moshë mesatare e të anketuarëve që e kanë të kryer trajnimin për njohuri themelore për siguri të ushqimit është $34,8 \pm 8,7$ vite. Struktura e moshës së menaxherëve dhe operatorëve për ushqim dallon në mënyrë signifikante në lidhje me njohuritë për sëmundjet që barten përmes ushqimit. **Z=2.1 p=0.036.** Menaxherët dhe operatorët në firmat për ushqim kanë dhënë mendim pozitiv lidhur me zbatimin e HACCP sistemin kontrollues në kompaninë e tyre. Fisher exact **p=0.3.** Fisher exact **p=0.3.** Ekziston lidhshmëri signifikante për atë se si në firma zbatohet kontrolli intern për siguri të ushqimit dhe zbatimi i kontrollit për higjienë personale të të punësuarëve. **X²=33.4 df=2 p<0.0001.**

Përfundim: Sipas hulumtimit tonë që u zbatua mbi ekzemplarë të rastit në komunat e rajonit të Shkupit, mbi 197 të anketuarë u tregua (dëshmuar) se

në shtetin tonë i ipet rëndësi sigurisë së ushqimit si dhe respektohen dhe zbatohen Rregullativat evropiane për ushqim të sigurtë me implementim të rregullave dhe dispozitave ligjore dhe implementim të akteve nënligjore në lëmin e përmendur.

Fjalë kyçe: HACCP, siguri, ushqim, helmim, sëmundje.

“Prevention of Health through implementation of HACCP control System”

R. Pejcinovska¹, Sh. Musa¹, V. Dobrosavljevik¹, P. Malinska¹, M. Gjetaj – Jakovski¹, Lj. Kostadinovski¹, P. Simjanoski¹/ Center for Public Health – Skopje, R. Macedonia

Introduction: Diseases caused by unsafe food represent an important problem in public health, which is present even in the most developed countries. The diseases related to food and water, followed by diarrhea cause about 2 million deaths annually. It is estimated that 3% of food-related illnesses lead to long-term health consequences.

Goal:The main objective of this paper is to identify the knowledge and attitudes of managers and food operators for foodborne diseases that are consequence from (not)implementation of the HACCP system in the companies.

Materials and methods:A survey was conducted with a questionnaire. The area of the survey included seven municipalities where food facilities are most present in comparison other municipalities in the region of Skopje. The survey was conducted in year 2016. Target groups were managers and food operators. The survey was conducted in 36 food facilities.

Results: The average age of the respondents who have completed training on basic knowledge of food safety was 34.8 ± 8.7 years. The age structure of managers and food operators significantly differed in terms of knowledge about diseases transmitted through food. $Z = 2.1$ $p = 0.036$. Managers and food operators in companies expressed positive opinions about the implementation of HACCP control system in their company. Fisher exact $p = 0.3$. There is a significant correlation of how internal control for food safety is implemented and the implementation of the personal hygiene control of staff. $X^2=33.4$ $df=2$ $p<0.0001$.

Conclusions: According to our survey which was conducted with a random sample in Skopje municipalities, 197 respondents stated that in Macedonia food safety is a topic of significant importance and that European regulations on food safety are implemented, together with introducing legislation and regulations as well as the implementation of laws.

Key words: HACCP, Safety, Food, Food Contamination, Diseases