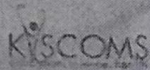


KISCOMS

INTERNATIONAL CONGRESS OF MEDICAL SCIENCES

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

ABSTRACT BOOK FINAL PROGRAM



Key words: bacteriological contamination, pollution, bacteria, drinking water.

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

V. Dobrosavleviq¹, Sh. Musa¹, L. Kostadinovski¹, P. Simjanoski¹, R. Pejčinovska², M. Gjetaj-Jakovski¹, L. Bajrami¹, L. Imeri¹ / ¹Qendra 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 shendet 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 sigurt në aspektin mikrobiologjik. Nga mostrat jo të sigurt, 1189 mostra i takojnë bakteries Enterobacteriaceae, nga të cilat 14 apo 1,18% ishin të pa sigurt.

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

vazhdueshëm i tij.

Fjalë kyçe: Ushqimi, mikrobiologji, mostra, të pasigurta, bakterie.

“Microbiological safety of food products by bacteria in the region of Skopje”

V. Dobrosavljevik¹, Sh. Musa¹, Lj. Kostadinovski¹, P. Simjanoski¹, R. Pejcinovska², M. Gjetaj – Jakovski¹, Lj. Bajrami¹, Lj. Imeri¹ / ¹Center for Public Health – Skopje, R. Macedonia

Introduction: The necessity of activities for consolidation of the control and preventive measures to reduce the spread of diseases related to microbiologically unsafe food imposes continuous monitoring of the microbiological safety of food.

Goal: To identify the level of microbiological unsafety in terms of bacteria in food products consumed in the region of Skopje during 2016, and to propose measures and activities for increasing food safety.

Materials and methods: The examinations were carried out using standard microbiological techniques and the results were interpreted in accordance with the current regulations. The data are taken from annual reports prepared by the department of Microbiology and the department of Hygiene and Environmental Health at Public Health Institution “Center for Public Health Skopje”.

Results: Of the examined 7670 samples of food products in Skopje in 2016, 28 food samples were unsafe or 0.37%. From the unsafe food samples, 1189 samples belong to the examined bacteria Enterobacteriaceae, from who 14 were unsafe, or 1,18%.

Conclusions: The food reflects the environmental conditions under the food is being, produced, stored, transported and used. If any of these conditions and stages of the food chain is exposed to harmful materials, the food can be contaminated. To ensure consistency of microbiologically safe food, it is crucial that the food is continuously monitored and controlled.

Key words: Food, Microbiology, Samples, Unsafe Food, Bacteria.