

KISCOMS

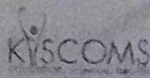
INTERNATIONAL CONGRESS OF MEDICAL SCIENCES

6-7 May, 2017

Swiss Diamond Hotel

Prishtina, Republic of Kosovo

ABSTRACT BOOK FINAL PROGRAM



“Siguria në aspektin mikrobiologjik e drithërave, miellit dhe ëmbëlsirave në rajonin e qytetit të Shkupit”

V. Dobrosavleviq¹, Sh. Musa¹, P. Simjanoski¹, L. Kostadinovski¹, M. Gjetaj-Jakovski¹, R. Pejčinovska², L. Bajrami¹, L. Imeri¹ / ¹Qendra për Shendet Publik – Shkup, R. e Maqedonisë

Hyrje: Nevoja për të zvogëluar përhapjen e sëmundjeve të lidhura me ushqimin e pasigurtë në aspektin mikrobiologjik, imponon monitorim të vazhdueshëm të sigurisë mikrobiologjike të ushqimit si dhe kontrollimin e tij.

Qëllimi: Të vërehet shkalla e josigurisë mikrobiologjike në nëngrupin e prodhimeve ushqimore (të lartpërmendura), të konsumuara në rajonin e qytetit të Shkupit gjatë vitit 2016 si dhe të propozohen masa dhe aktivitete për zmadhimin e sigurisë së ushqimit.

Metodat dhe materiali: Hulumtimet janë kryer me ndihmën e teknikave standarde mikrobiologjike, ndërsa rezultatet janë të interpretuara sipas rregulloreve në fuqi. Të dhënat janë marrë nga raportet vjetore të përgatitura pranë Institucionit për Shendet Publik (ISHP) Qendra për shëndet publik (QSHP) Shkup, nga Reparti i mikrobiologjisë dhe nga Reparti i Higjienës dhe Ekologjisë Shëndetësore.

Rezultate: Prej gjithsej 2802 mostrave të prodhimeve ushqimore të analizuara në Shkup, gjatë vitit 2016, nga aspekti mikrobiologjik të pasigurta ishin 6 ose 0,63% nga gjithsej 957 mostra të drithërave dhe miellit dhe 4 ose 2,68% nga gjithësej 149 mostra të ëmbëlsirave.

Përfundim: Ushqimi i reflekton kushtet e mjedisit rrethues nën të cilat punohet me të (prodhim, deponim, transport dhe shfrytëzim) dhe nëse në cilëndo fazë nga ky zinxhir ushqimi ekspozohet ndaj agjensëve të dëmshme ai mund të kontaminohet. Që të sigurohet ushqim i sigurt në pikëpamje mikrobiologjike patjetër është e nevojshme percjellja dhe kontrolli kontinual i higjienës.

Fjalë kyçe: Baktere, ushqim, mikrobiologji, mostra, të pasigurtë.

“Microbiological safety of cereals, flour and sweets in the region of Skopje”

V. Dobrosavljevik¹, Sh. Musa¹, P. Simjanoski¹, Lj. Kostadinovski¹, M. Gjetaj –

Jakovski¹, R. Pejcinovska², Lj. Bajrami¹, Lj. Imeri¹/ ¹Center for Public Health – Skopje, R. Macedonia

Introduction: The need to reduce the spread of diseases related to microbiological unsafe food, imposes continuous monitoring of the microbiological safety of food and its control.

Goal: To identify the level of microbiological unsafety of subgroup food products consumed in the region of Skopje during 2016, and to propose measures and activities to increase 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 2802 samples of food products in Skopje in 2016, 6 food products were unsafe or 0.63% of the total of 957 cereals and flour samples, and 4 or 2.68% of the total of 149 sweets sample.

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: Bacteria, Food, Microbiology, Samples, unsafe food.