

Sheria ya Chakula na Mahitaji ya Kisheria

Onyo: Kulingana na Sheria ya chakula na vipodozi ya mwaka 2003 ni kosa kwa mtu yeyote kuzalisha kwa ajili ya kuuza au kutangaza chakula bila chakula hicho na mazingira yake kusajiliwa na mamlaka ya chakula na dawa.



Kwa maelezo zaidi wasiliana na:

Prof. Bendantunguka P.M. Tiisekwa, Chuo Kikuu cha Sokoine cha Klimo, P.O. Box 3001, Chuo Kikuu Morogoro,

Tel. + 255 23 2603511-4/4649

Mob. + 255 754476410

E-mail: btiisekwa@yahoo.co.uk, tiisekwa@suanet.ac.tz

**HATUA ZA KUFUATA KATIKA
USINDIKAJI WA VIPANDE VYA
EMBE KWA WAKUFUNZI NA
WASINDIKAJI**

Imeandaliwa

na

B.P.M. Tiisekwa

B.K. Ndabikunze

R. Suleiman

A.B. Tiisekwa

B. Chove

Chini ya

**MRADI WA USINDIKAJI KIBIASHARA KWA
BAADHI YA MATUNDA NA MBOGAMBOGA
NCHINI RWANDA NA TANZANIA**



Hatua za kuandaa juisi ya Embe

1. Tumia maembe yaliyoiva na yasiyokuwa na michubuko na dalili zozote za kuoza.
2. Chambua maembe kwa kuondoa takataka na kutupa maembe yaliyooza au yenye michubuko. Osha maembe kwa kutumia maji safi na salama. Menya na kata vipande vyenye ukubwa wa milimita 8-10 kwa kutumia kisu kisichokuwa na kutu na hamishia vipande vya maembe kwenye dishi lililoosha na maji safi na salama.



Maembe yasiyoiva hayafai kwa kuandaa vipande vya maembe



Maembe yaliyoiva ndiyo yajafaa kwa kutengeneza juisi



Vifaa na mavazi yanayofaa vinatejika



3. Fungua mashine ya kukamulia embe na isafishe ndani na nje kwa kutumia maji safi na salama. Funga mashine na iache ichuruzishe maji ya kusafishia.

4. Washa mashine; ongeza kiasi kidogo (karibia kilo 2) kwa wakati (kama sekunde 30) cha silezi za maembe
5. Hifadhi rojorojo ya embe iliyokamuliwa na yenye brix (jumla ya kiasi cha yabisi kinachoyuka kama sukari) ya 9.5 % katika chombo salama na kisafi kabla ya kuchanganya na maji kupata uzito wa juisi unaohiji

6. Kuandaa lita moja ya juisi, changanya mililita 280 za rojorojo ya maembe na mililita 720 za maji safi.

7. Weka gramu 5 za unga wa ubuyu kwenye kila lita ya juisi ya maembe na changanya vizuri.

8. Pima kiasi cha brix katika juisi kwa kutumia Refractomita (kiasi cha brix ni kama 2.7%) na ongeza sukari nyeupe kidogokido hadi ifikie gramu 73 huku ukikoroga hadi kiasi cha brix kifikie asilimia 10.



Uthibiti wa ubora ni suala muhimu katika mnyororo wa thamani wa zao la embe

9. Chuja juisi kwa kutumia chujiyo safi la chuma kisichopata kutu mara tu baada ya kuichemsha na kabla haijapoa.

10. Chemsha juisi kwa joto la 80C kwa dakika 10 huku ukiioraga katika chombo safi cha chuma kisichopata kutu au katika kifaa maalumu cha kuchemshia.

11. Hifadhi juisi iliyochemshwa kwa joto la 80C katika chombo safi na ifunike na mfuniko safi hadi juisi ifikie nyuzijoto ya 60-65 C. Ongeza gramu 0.02 za Sodium metabisulphite na gramu 0.1 za Potassium sorbate kama kemikali za kuhifadhi juisi kwenye lita 1 ya juisi na koroga ili kuvichanganya kwa kutumia kifaa kilichochovywa katika kemikali salama ya kuulia vijidudu au katika maji ya moto.

12. Fungasha juisi yenye nyuzijoto ya angalau 45°C katika chupa na mfuniko vilivyosafishwa kwa maji safi na salama au kemikali salama ya kuulia vijidudu

15. Weka alama kwenye chupa ya juisi kwa kufuata viwango vya alama vinavyotakiwa katika bidhaa za biashara na hifadhi juisi sehemu yenye ubaridi na kavu kwa siku 5 ili kufanya ufuatiliji wake.

16. Kama bidhaa inaonesha matokeo mazuri zinaweza kuuzwa au kuhifadhiwa kwa matumizi ya baadaye.

17. Weka katika maabara sampuli 2 za kila mkupuo wa bidhaa.

Angalizo

Juisi iliyotengenezwa kwa njia hii ina sifa zifuatazo:

- Ina 1-1.2% za tindikali ya Titratable
- pH yake ni 3.2-3.4
- Ina kiwango cha Brix 12% jumla ya kiasi cha yabisi kinachoyuka kama sukari

Kama hatua zote za usindikaji zimefuatwa vizuri, juisi ya maembe inaweza kukaa miezi 6 bila kuharibika.

Mbinu bora za usafi

Usafi binafsi

Njia bora za usafi zinafuatwa ili kuzuia magonjwa na hali ya kuchefua mlaji. Kwa hiyo, wasindikaji wanatakiwa kuwa wasafi na kuwa na tabia ya usafi.

Hali ya kiafya

- Wafanyakazi katika kusindika wanatakiwa kuwa na cheti cha afya kutoka katika idara ya afya inayotambulika.
- Inashauriwa kufanya uchunguzi wa afya wa mara kwa mara kwa wasindikaji
- Msindikaji mgonjwa asitumike kama anaonyesha dalili za homa ya manjano, kuharisha, homa, kukohoa, vidonda vya koo, ukurutu au michubuko ya ngozi. Wanatakiwa waende kwa msimamizi wao kabla ya kurejea katika kazi.

Mikono

- Mikono ionshwe mara kwa mara kwa sabuni kwa kutumia maji safi, hasa kabla ya kuanza kushika chakula, baada ya kutoka chooni, baada ya kumbadilisha nguo motto, baada ya kupokea simu, baada ya kushika chakula kisichopikwa, mabaki ya chakula au kemikali.
- Kucha zinatakiwa zikatwe kuwa fupi
- Urembo kama pete na bangili visivaliwe kwa sababu uchafu unaweza kungangania chini yake na ikawa vigumu kuuondoa.

Mavazi na usafi wa mwili

- Mtu anayesindika au kuandaa chakula anatakiwa kufanya yafuatayo:
- Vaa inavyopaswa, mfano koti la maabara, glovu, kitambaa cha kufunika nywele, viatu vya mvua kulingana na aina ya usindikaji.
- Jiepeshe na kutembea mitaani na nguo ya kuvaa wakati wa kusindika
- Jiepeshe na kupangusa mikono kwenye koti na nguo ya kupikia (aproni).
- Kuwa msafi wa mwili na nguo

Tabia binafsi

- Msindikaji anatakiwa kufanya yafuatayo:
- Punguza kuongea katika chumba cha kusindika na tumia kufunika mdomo kila inapowezekana.
- Usionje au kula chakula kinachosindikwa au chakula wakati wa kusindika
- Jiepushe na kukoholea katika mikono, chakula au kushika nywele, pua au mdomo wakati wa kuandaa chakula na kuacha kunawa mikono baada matendo hayo
- Usivute sigara katika eneo la kusindika chakula

Mafunzo

- Wafanyakazi wa usindikaji wanatakiwa kupewa mafunzo yanayofaa kuhusu usafi na wafahamishwe wajibu wao. Mafunzo hayo yarudiwe mara kwa mara kila inapohitajika.

Mbinu nzuri za usafi binafsi

Usafi wa vitendea kazi

- Mambo yafuatayo yafanyike kuhakikisha usafi wa mashine
- Vifaa, vyombo na maeneo yote ambayo yanawekwa chakula lazima yasafishwe kabla na baada ya kutumila
- Vifaa vya mbao, mfano. Meza na mabenchi yanatakiwa kusafishwa kwa sabuni, maji na brashi na kusuzwa vizuri.
- Vifaa na vyombo vinatakiwa kukaushwa katika kichanja or kufutwa na kitambaa kisafi na kikavu na vitunzwe sehemu isiyokuwa na vumbi.

Kimetafsiriwa na

Juma Kachemela na Innocent H. Babili