



**UNIVERSITETI I PRISHTINËS**  
**“HASAN PRISHTINA”**  
**UNIVERSITY OF PRISHTINA**

Rr. Xhorxh Bush, Ndërtesa e Rektoratit, 10 000 Prishtinë, Republika e Kosovës  
Tel:+381 38 244 183 · E-mail: rektorati@uni-pr.edu · [www.uni-pr.edu](http://www.uni-pr.edu)

**Fakulteti:** Bujqësisë dhe Veterinarisë

**Departamenti:** \_i Teknologjisë Ushqimore \_\_\_\_\_

**Programi:** \_\_MSc Shkenca e Ushqimit \_\_\_\_\_

**NJOFTIM**

Në bazë të rregullores për studime master të Universitetit të Prishtinës Nr. 1/334, datë 31.05.2023, Neni 12, pika 3 e kësaj rregulloreje, ju njoftojmë se :

Ekzemplari (drafti ) i temës së masterit i punuar nga kandidati/ja Kadrita Mehmeti \_\_\_\_\_, me titull: “ \_\_\_\_\_Niveli i përgjithshëm i *Staphylococcus Aureus* në prodhime të freskëta dhe të pjekura fast food \_\_\_\_\_”

ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data \_\_20.12.2024 \_\_\_\_\_ deri me datë \_\_26.12.2024 \_\_\_\_\_.

Njëkohësisht në diskutim publik ndodhet edhe raporti i vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni në përbërje:

1. Prof. Dr..\_\_\_\_Afrim Hamidi \_\_\_\_\_, kryetar,
2. Prof. Asoc. Dr. Arbenita Hasani \_\_\_\_\_, mentor - anëtar,
3. Prof. Dr. Xhavit Ramadani \_\_\_\_\_, anëtar

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte te udhëheqësi shkencor i temës \_prof. Asoc. Dr.\_Arbenita\_Hasani\_, përmes e-mail adresës [arbenita.hasani@uni-pr.edu](mailto:arbenita.hasani@uni-pr.edu) \_\_\_\_\_.

Për të pasur një informacion paraprak më poshtë e gjeni një përmbledhje të shkurtë përmes abstraktit të temës.

Çdo sugjerim i juaji mund të jetë një pasurim i punës tonë !

## ABSTRAKT

Konsumimi i ushqimeve të shpejta ka fituar një rëndësi të jashtëzakonshme në zakonet dietike bashkëkohore në nivel global, duke përfshirë edhe Kosovën. Prevalenca e konsumit të ushqimit të shpejtë në Kosovë ngre shqetësime në lidhje me respektimin e standardeve të sigurisë ushqimore, veçanërisht në lidhje me përmbajtjen mikrobike të këtyre produkteve, siç është *Staphylococcus aureus*. Ky hulumtim ka për qëllim të vlerësojë ngarkesën mikrobike të *Staphylococcus aureus* si në produktet e ushqimit të shpejtë të freskët dhe të pjekura në Kosovë, duke synuar vlerësimin e përshtatshmërisë së tyre për konsum, veçanërisht duke pasur parasysh konsumin e konsiderueshëm të këtyre ushqimeve nga fëmijët.

Produktet e ushqimit të shpejtë zakonisht përbëhen nga mish të përpunuar, si hamburger dhe qebap, të cilat përbëhen nga përzierje mishi që përmbajnë copa mishi të copëtuara dhe sasi të ndryshme yndyre shtazore. Për më tepër, përbërësit jo-mish shpesh shtohen për të përmirësuar shijen dhe strukturën, duke i bërë këto produkte tërheqëse për konsumatorët. Megjithatë, konsumimi i shpeshtë i ushqimeve të shpejta është shoqëruar me disa efekte negative shëndetësore për shkak të përmbajtjes së lartë të kalorive, natriumit, yndyrave të pashëndetshme dhe densitetit të ulët të lëndëve ushqyese.

Gjithsej për këtë hulumtim 48 mostra u mbledhën për analizë, duke përfshirë 20 produkte të ushqimit të shpejtë të freskët dhe 28 të gatuar. Këto mostra iu nënshtruan testeve mikrobiologjike për të përcaktuar praninë dhe nivelet e *Staphylococcus aureus*. Nga gjithsej 48 mostra me *Staphylococcus aureus* rezultat pozitiv treguan 28 ku prej tyre 18 ishin të freskëta dhe 10 të trajtuara. Analiza kishte për qëllim të ofrojë njohuri mbi sigurinë mikrobike të produkteve të ushqimit të shpejtë në dispozicion në rajonin e Kosovës dhe të vlerësojë përputhshmërinë e tyre

me standardet e sigurisë ushqimore.

Gjetjet e këtij hulumtimi zbuluan nivele të ndryshme të kontaminimit me *Staphylococcus aureus* si në produktet e ushqimit të shpejtë të freskët ashtu edhe në atë të gatuar. Prania e këtij bakteri në këto ushqime ngre shqetësime për përshtatshmërinë e praktikave të trajtimit dhe përpunimit të ushqimit në lokalet Fast Food në Kosovë. Duke pasur parasysh konsumin e konsiderueshëm të ushqimit të shpejtë, veçanërisht nga fëmijët, prania e *Staphylococcus aureus* nënvizon rëndësinë e sigurimit të masave të rrepta të sigurisë ushqimore për të zbutur rrezikun e sëmundjeve ushqimore që lidhen me ndotjen mikrobiale.

Në përfundim, ky studim thekson rëndësinë e monitorimit dhe zbatimit të standardeve të sigurisë ushqimore në industrinë e ushqimit të shpejtë në Kosovë. Prania e *Staphylococcus aureus* në produktet e ushqimit të shpejtë nënvizon nevojën për përmirësimin e praktikave të higjienës dhe masave të kontrollit të cilësisë për të mbrojtur shëndetin publik.

Fjalët kyçe: ushqime fast food, mish i freskët, mish i pjekur, *Staphylococcus aureus*.