

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI: MSC SHKENCA E USHQIMIT



## PUNIM I DIPLOMËS MASTER

*”Shfaqja e listeria monocytogenes në ambientet e punës në ndërmarrjet e përpunimit të mishit”*

Mentori:

Prof. Dr. Afrim Hamidi

Kandidatja:

Bsc. Ermiona Ahmetaj

Prishtinë, 2023

UNIVERSITETI I PRISHTINËS “HASAN PRISHTINA”

FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË

DEPARTAMENTI: MSC SHKENCA E USHQIMIT



## PUNIM I DIPLOMËS MASTER

*”Shfaqja e listeria monocytogenes në ambientet e punës në ndërmarrjet e përpunimit të mishit”*

Mentori:

Prof.Dr. Afrim Hamidi

Kandidatja:

Bsc. Ermiona Ahmetaj

Prishtinë, 2023

## PËRMBLEDHJE

Prania e *Listeria monocitogenes* në produktet e mishit sidhenëhapsiratdhepaisjet e fabrikavetëpërpunimittë mishit paraqet një rrezik të lartë për konsumatorin duke e marrë parasysh që *L. monocitogenes*shkaktonmanifestimeklinikesi: gastroenteritin, encefalitin, meningjitin, abortin dhe speticeminë. *L. monocitogenes* haset kryesishtë në produkte si: mish, peshk, shpend, perime, qumësht dhe produkte qumështi mirpo praniae saj edhe në ambientet e punës në ndërmarrjet e përpunimit të mishit mbetet një problem i madh për vendet e zhvilluara e sidomos për ato në zhvillim si Kosova. *L. monocitogenes* mund të përhapet tek njerzit dhe kafshët në rastet kur ushqimi korret, përpunohet, përgaditet, paketohe, transportohet ose ruhet në mjedise të ndotura me *L. monocitogenes*. Ambientet e punës mund të kontaminohen përmes ujit, tokës dhe ajrit që vjen. *Listeria monocitogenes* është jashtëzakonishtë shumë tolerante ndaj dezinfektuesve që paraqet një sfidë të madhe për industrinë ushqimore kur kemi parasyshë se kolonitë e *L. Monocitogenes* mund të qëndrojnë në mjediset e ushqimit të prodhimit për periudha të gjata kohore, në disa raste për më shumë se një dekadë.*Listeria Monocytogenes* është shkaktare e Listeriozës sëmundje e cila shpeshë herë është fatale sidomos tek personat me imunitet të dobët, gratë shtatëzëna dhe foshnjët e posa lindura me një shkallë fataliteti 30% dhe hospitalizimi 91%. Simptomat më të rënda te Listeriozës janë: ngurtësim të qafës, konfuzion, humbje të ekuilibrit dhe konvulsione. Për parandalimin dhe kontrollin e *Listeria Monocitogenes* në ambientet e punës duhet ti kushtohet një rëndësi të madhe pastrimit dhe dezinfektimit të hapësirës dhe paisjeve. Ndërsa dezinfektuesit që janë treguar më efektiv kundër *L. Monocitogenes* janë: Komponimet kuartenare të amoniakut, solucionet e klorit dhe komponimet më të reja që përmbajnë acid peracetik. Për hulumtim janë marrë gjithsej 30 strisho sipërfaqësore në hapësirat e pasijet e dhjetë fabrikave të prodhimit dhe përpunimit të mishit ne qytete të ndryshme të Kosovës. Në bazë të rezultateve të arritura nga analizimi i 30 strishove sipërfaqësore ku 2 nga mostrat kanë rezultuar pozitive me *Listeria monocitogenes*.

***Fjalet kyqe: Listeria Monocitogenes, fabrika e përpunimit të mishit, strisho siperfaqësore, pastrim, dezinfektim.***

## ABSTRACT

The presence of the pathogen *Listeria Monocytogenes* in meat products as well as in the environment and equipment of meat processing factories represent a high risk for the customer considering its potential to cause severe disease in human's associated clinical manifestations such as: gastroenteritis, encephalitis, meningitis, abortion and septicemia. *L. Monocytogenes* is mainly found in products such as: meat, fish, poultry, vegetables, milk and milk products, but its presence in meat processing factories equipment remains a big problem for developed countries, especially for those in development like Kosovo. *L. monocytogenes* can spread to humans and animals in cases where food is harvested, processed, prepared, packaged, transported or stored in environments contaminated with *L. monocytogenes*. Production facilities can be contaminated through water, soil and incoming air. It is extremely tolerant to disinfectants which presents a major challenge to the food industry when we consider that colonies of *L. Monocytogenes* can persist in food production environments for long periods of time, in some cases for more than a decade. *Listeria Monocytogenes* is the cause of Listeriosis, a disease which is often fatal, especially in people with weak immunity, pregnant women and newborn babies with a fatality rate of 30% and hospitalization rate of 91%. The most severe symptoms of Listeriosis are: stiff neck, confusion, loss of balance and convulsions. For the prevention and control of *Listeria Monocytogenes* especially in the environment of meat processing facilities a great emphasis must be dedicated to the cleaning and disinfection of the environment and equipment. The disinfectants that have been shown to be more effective against *L. Monocytogenes* are: quaternary ammonia compounds, chlorine solutions and newer compounds containing peracetic acid. In this study, a total 30 swabs were taken in 10 premises of meat production and processing factories in different cities of Kosovo. Based on the results obtained from the analysis of 30 surface swabs 2 of the samples were positive with *Listeria Monocytogenes*.

**Key words:** *Listeria Monocytogenes*, meat processing factory, surface swabs, cleaning, disinfection.