



UNIVERSITETI I PRISHTINËS
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

Nr. Prot.: _____

Datë: ____/____/____

Fakulteti: Bujqësisë dhe veterinarisë

Departamenti: Teknologji ushqimore me bioteknologji

Programi: Teknologji ushqimore me bioteknologji

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 Erona Krasniqi, me titull: ” **Prodhimi i shujtave të gatshme dhe standardet e sigurisë ushqimore në gastronominë shërbyese**” ndodhet në diskutim publik 7 ditë nga data 03.07.2026 deri me datë 10.07.2026.

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

1. Prof. asoc. Mentor Thaqi, kryetar
2. Prof. Dr. Afrim Hamidi, mentor - anëtar,
3. Prof. asoc. Salih Salihu, anëtar

Ekzemplarin e draftit të temës dhe raportin e vlerësimit të dorëshkrimit nga komisioni mund ta kërkonte te udhëheqësi shkencor i temës Prof. Afrim Hamidi, përmes e-mail adresës afrim.hamidi@uni-pr.edu.

Për të pasur një informacion paraparak më poshtë e gjeni një përmbledhje të shkurt përmes abstraktit të temës.

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

UNIVERSITETI I PRISHTINËS
FAKULTETI I BUJQËSISË DHE VETERINARISË
DEPARTAMENTI TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI
PROGRAMI TEKNOLOGJI USHQIMORE ME BIOTEKNOLOGJI



“ Prodhimi i shujtave të gatshme dhe standardet e sigurisë ushqimore në gastronominë shërbyese”

(Temë diplome në nivelin Master)

Mentor:

Prof. Dr. Afrim Hamidi

Kandidati:

Bsc. Erona Krasniqi

Prishtinë, 2026

Përmbledhje

Qëllimi i këtij hulumtimi është të analizojë gjendjen e gastronomisë shërbyese në Prishtinë lidhur me njohuritë dhe zbatimin e standardeve të sigurisë ushqimore. Studimi synon të identifikojë nivelin e respektimit të këtyre standardeve nga punonjësit, si dhe të evidentojë mangësitë që mund të çojnë në gabime gjatë përgatitjes dhe shërbimit të ushqimit, të cilat potencialisht mund të shkaktojnë helmime te konsumatorët. Në kuadër të hulumtimit janë realizuar anketa me 50 pjesëmarrës që punojnë në sektorin e gastronomisë shërbyese në Prishtinë, përfshirë bare, restorante dhe fast food. Përmes këtyre anketave janë mbledhur të dhëna mbi njohuritë dhe praktikën e tyre në lidhje me sigurinë ushqimore, si dhe mbi nivelin e respektimit të standardeve përkatëse. Gjithashtu, janë analizuar ushqimet më të konsumuara, ku rezultatet tregojnë se më të preferuarat janë qoftet/pleskavicat, mishi i bardhë dhe sallatat. Nga këto produkte janë marrë gjithsej 51 mostra, përkatësisht 17 mostra për secilën kategori ushqimore. Mostrat janë testuar për praninë e baktereve si Salmonella dhe Escherichia coli, të cilat shërbejnë si indikatorë të sigurisë ushqimore. Nga analizat laboratorike, 12 mostra janë identifikuar për presence të baktereve indikator. Rezultatet e këtij studimi tregojnë se ekzistojnë mangësi në zbatimin e standardeve të sigurisë ushqimore në gastronominë shërbyese në Prishtinë, gjë që thekson nevojën për trajnime të vazhdueshme, kontrolle më të rrepta dhe ndërgjegjësim më të lartë të stafit, me qëllim parandalimin e rreziqeve ushqimore dhe mbrojtjen e shëndetit publik.

Abstract

The purpose of this research was to analyze the state of catering in Prishtina regarding the knowledge and implementation of food safety standards. The study aimed to identify the level of compliance with these standards by employees, as well as to identify deficiencies that may lead to errors during the preparation and service of food, which could potentially cause poisoning to consumers. As part of the research, surveys were conducted with 50 participants working in the catering sector in Prishtina, including bars, restaurants and fast food. Through these surveys, data were collected on their knowledge and practices regarding food safety, as well as on the level of compliance with the relevant standards. The most consumed foods were also analyzed, with the results showing that the most preferred are meatballs/burgers, white meat and salads. A total of 51 samples were taken from these products, respectively 17 samples for each food category. The samples were tested for the presence of bacteria such as *Salmonella* and *Escherichia coli*, which serve as indicators of food safety. From the laboratory analysis, 12 samples were identified to contain different levels of indicator bacteria. The results of this study show that there are shortcomings in the implementation of food safety standards in catering in Prishtina, which highlights the need for continuous training, stricter controls and higher awareness of staff, in order to prevent food hazards and protect public health.