

Sheria ya chakula na mahitaji ya kisheria

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



Kwa maelezo zaidi wasiliana na:

Prof. Bendantunguka P.M. Tiisekwa, Sokoine University of Agriculture, P.O. Box 3001 Chuo k ikuu Morogoro, Tanzania.

Tel. +255 232603511-4/4649

Mob. +255 754476410

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

HATUA ZA UTENGENEZAJI WA JUISI YA MAKAKARA KWA

WAKUFUNZI NA WASINDIKAJI

Kimetayarishwa na;

B. P.M. Tiisekwa

B. K. Ndabikunze

R. Suleiman

A.B. Tiisekwa

B. Chove

Chini ya;

MRADI WA KUSINDIKA KIBIASHARA BAADHI YA MATUNDA NA MBOGAMBOGA

TANZANIA NA RWANDA

Novemba 2011

Kimetafsiriwa Na: Juma Kachemela na Innocent Babili



Hatua za utengenezaji wa juisi ya Makakara

1. Tumia makakara mapya yaliyoiva vizuri yasiyo na michubuko na dalili ya kuoza..



Makakara mabichi au yaliyooza hayafai kwa kutengeneza juisi

2. Tenga makakara kwa kuondoa uchafu, yale yaliyooza na yaliyo na michubuko. Osha makakara na maji safi na salama. Yakate kwa kutumia kisu kisichoshika kutu. Chukua mbegu na rojo rojo yake na weka kwenye beseni safi liliooshwa kwa maji safi na salama kasha funika.



3. Fungua mashine ya kukamulia na isafishe vizuri ndani na nje kwa maji safi na salama. Kisha fungua mashine na iache maji yatiririke na kukauka.



4. Washa mashine. Weka kilo 4 za rojo rojo na mbegu za makakara. Subiri sekunde 30 kabla ya kuongeza kilo 4 nyingine.

5. Hifadhi rojo rojo iliyosindikwa (12% Brix) sehemu salama kwenye chombo safi kabla ya kuchanganya na maji kupata juisi inayohitajika.

6. Kupata lita 1 ya juisi mbochi, changanya ml. 160 za rojo rojo ya makakara na ml. 840 za maji safi na salama



7. Pima kiasi cha Brix (sukari yeyuka) kwenye juisi kwa kutumia Refractometer (wastani uwe 2% Brix). Ongeza sukari ya kawaida gm 100 huku ukikoroga mpaka kipimo kifikie Brix 12%.

8. Chuja juisi kwa kutumia chujio la chuma kisichoshika kutu Kabla haijapoa baada ya kuchemeshwa.

9. Ua vimelea kwenye juisi kwa joto la sentigredi 80 kwa dakika 10 huku ukikoroga au tumia chombo maalum kwa kazi hiyo (pasteurizer)

10. Hifadhi juisi kwenye chombo safi na funika na mfuniko safi ili ipoe hadi sentigredi 60–65 C. Weka gm 0.02 za *sodium metabisulphate* na gm 0.1 za *potassium sorbate* kwa ajili ya kuhifadhi kila lita 1 ya juisi kisha koroga vizuri.

11. Jaza juisi kwenye chupa, box maalum au vikombe vya plasitiki vilivyooshwa vizuri kwa maji safi na salama.

12. Weka alama ya biashara kulingana na mahitaji na hifadhi mahala kwenye ubaridi na pakavu kwa ufuatiliaji kwa siku 5.

13. Kama juisi yako ni nzuri unaweza kuiuza au kuihifadhi kwa matumizi ya baadaye.

14. Weka sampuli 2 kwa kila bechi kwa ajili ya matumizi ya kimaabara..

Juisi iliyotengenezwa kwa njia hii huwa na sifa zifuatazo:

- Titratable Acidity of 1-1.2%
- pH of 3.2-3.4
- 12% Sukari ya Brix inayoyeyuka

Kama hatua hizi zitafuatwa, juisi inaweza kukaa miezi 6 bila ya kuharibika.

Mbinu bora za usafi

Usafi binafsi

Usafi binafsi ni msingi wa kuzuia maradhi na hali mbaya. Kwa hiyo

watengenezaji wa vyakula wawe safi na kuhakikisha kuwa na tabia hiyo ili kulinda afya. Mahitaji muhimu kwa usafi binafsi ni haya

Hali ya afya

- Watengeneza vyakula/wasindikaji wawe na vyeti vya afya vinavyotambuliwa na malaka husika
- Inashauriwa kufanya uchunguzi wa kiafya mara kwa mara
- Watengeneza chakula/wasindikaji wagonjwa wasijishughulishie na kazi hii iwapo wanaugua magonjwa yenye dalili za homa ya manjano, kuharisha, kutapika, homa, kikohozi, donda koo, upele au majipu na michubuko. Watoe taarifa kwa msimamizi wa kazi kabla ya kuanza kazi.

Mikono

- Mikono ioshwe kwa sabuni na maji safi ipasavyo kabla ya kushika chakula, baada ya kutoka chooni au kumbadilisha motto nguo, kupokea simu na baada ya kushika vyakula, mabaki ya vyakula au kemikali.
- Kucha za vidole zikatwe ziwe fupi, safi na zisipakwe rangi wala polishi.
- Vito kama vile pete na bangili vivuliwe kwani uchafu unaweza kuganda ndani yake na kuwa vigumu kuuondoa.

Mavazi na Usafi wa mwili

Msindikaji chakula yafaa afanye yafuatayo:

- Vaa mavazi rasmi k.m makoti ya maabara au ya kufanyia kazi, glovu, kofia, gambuti n.k kulingana na usindikaji wenyewe.
- Usitembee na mavazi rasmi ya usindikaji mitaani.
- Usifute mikono kwenye koti au aproni.
- Dumisha usafi binafsi wa mwili na mavazi.

Tabia binafsi

Msindikaji wa chakula afanye yafuatayo;

- Punguza mazungumzo sehemu ya usindikaji na zingatia uvaaji wa maski.
- Usile wala kuonja chakula kinachotengenezwa au kingine chochote kile.
- Epuka kukoholea mikono, chakula au kugusa nywele, pua au mdomo wakati unashika chakula bila kuosha mikono.
- Usivute sigara sehemu ya kusindika chakula.

Mafunzo

Wafanyakazi wote wapatiwe mafunzo ya usafi na wajue majukumu yao binafsi. Mafunzo hayo yanapaswa kurudiwa na kuboreshwa ipasavyo.

Usafi wa vitendea kazi

Fanya yafuatayo kuhakikisha usafi wa vitendea kazi

- Vitendea kazi, vifaa na mikonjo au viunganishi ambavyo hugusana na chakula, visafishwe vizuri kabla na baada ya matumizi yake.
- Vitendea kazi na vifaa vya mbao kama vile meza meza na mabenchi visuguliwe vizuri kwa sabuni, maji na brashi kisha visuuzwe.
- Vitendea kazi na vifaa vikaushwe kwenye chanja au vikaushwe kwa kitambaa safi na kuhifadhiwa sehemu isiyo na vumbi.