

Viwango vya unga wa muhogo vya Afrika ya Mashariki: Mwongozo kwa Wasindikaji

Kipeperushi hiki kinatoa kwa muhtasari mahitaji muhimu ya viwango na kanuni za Afrika ya Mashariki zenye madhumuni ya kuwaongoza wasindikaji wa mhogo katika kuchagua mali ghafi bora, usindikaji, ufungashaji na uwekaji wa kitambulisho chenye maelezo ya ubora na usalama wa unga wa muhogo. Miongozo hii ni muhimu ili kuhakikisha kuwa uzalishaji wa unga wa muhogo unakuwa bora na salama

1) Mali ghafi

Unga wa muhogo unazalishwa kutokana mihogo mibichi au chipsi kavu za muhogo.

Mihogo mibichi



Tumia mihogo mibichi iliyokomaa sawasawa na ambayo imevunwa mara tu kutoka shambani. Mihogo hiyo iwe migumu, misafi, isiyovunjika vunjika wala kushambuliwa na magonjwa au wadudu waharibifu.

Chipsi kavu za muhogo

Tumia chipsi kavu za muhogo ambazo:

- ▶ Hazina uchafu au takataka kama wadudu waliokufa, vinyesi vya wanyama, udongo na kitu chochote kigeni.
- ▶ Ambazo hazijaota kuvu na rangi yake iwe ya mhogo husika kama mweupe, malai au njano.
- ▶ Zenye hali ya nyevu nyevu usiozidi 12%.



2) Maeneo ya Usindikaji na Majengo

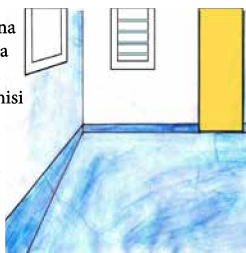


Mazingira yanayolizunguka jengo

- ▶ Yawe safi wakati wote na hayana takataka au uchafu, vumbi na kifusi. Majani yanayozunguka jengo yakatwe na kuwa mafupi ili yasihifadhi wanyama waharibifu kama panya.
- ▶ Maji yaliyotuhuma yatokayo kwenye paa, mifereji ya maji machafu, mashimo na madimbwi yaondolewe.

Muundo wa jengo

- ▶ Majengo yasanifiwe na kujengwa kwa namna ambayo yatawezesha kufanyiwa usafi kirahisi na kukarabatiwa/kutunzwa - kuta, madirisha, sakafu na dari (siling'i) ziwe mfuto na bila nyufa na zilainishwe vizuri (smooth).



- ▶ Sakafu, paa, kuta, madirisha na wavu/chekeche zitunzwe na ziwe safi.
- ▶ Milango iwe imebana ili kuzuia panya, wadudu na vumbi kuingia kwenye eneo la usindikaji.

3) Mashine/ Vyombo vya usindikaji

- ▶ Mashine zote ziwe safi na hazina vumbi au uchafu wowote. Ratiba ya kufanya usafi na kutunza/kukagua mashine iwepe. Mazoea mazuri kabisa ni kusafisha mashine kabla na baada ya kutumia.
- ▶ Inashauriwa kuwa kuwepo na mhakiki wa ubora ambaye atafuatilia usafishaji wa mashine.



Safisha mashine/ vyombo kabla na baada ya matumizi

4) Hifadhi

Hii inahusisha uhifadhi wa mali ghafi (mihogo mibichi na chipsi kavu) na bidhaa ya mwisho (unga wa mhogo), vifaa vya ufungashaji na vipuli vya mashine.

- ▶ Maghala yawe safi na yasiwe na wanyama waharibifu.
- ▶ Yawe na mwanga wa kutosha na mzunguko wa hewa safi.
- ▶ Bidhaa ya mwisho, mali ghafi na vipuli vihifadhiwe peke yake.
- ▶ Unga wa mhogo au chipsi kavu zihifadhiwe kwenye vyombo/mifuko ya plastiki, magunia safi/mapya ya nailoni au vyombo visivyoshika kutu (Aluminiamu) ambavyo vinafungua vizuri ambavyo ni kwa ajili yamatumizi ya vyakula tu.

5) Miundombinu

Miundombinu kama maji, mwanga, vyoo, vyumba va kubadilishia nguo na chumba cha kulia chakula ni mojawapo ya vitu muhimu kwenye kiwanda chochote cha kusindika chakula.

- ▶ Kuwe na vyoo vilivyo na mifuniko na safi mbali na kiwanda cha kusindika chakula.
- ▶ Sehemu za kunawa mikononi ziwepo na ziwe na sabuni kwenye kila eneo muhimu kama vyooni, sehemu za usindikaji na ufungashaji.



6) Usafi na afya ya wafanyakazi



Usafi wa msingi kwa wafanyakazi ni muhimu sana kwani vimelea vinavyoambukiza magonjwa vinaweza kuenezwa kutoka kwa watu kwenda kwenye bidhaa.

- ▶ Wafanyakazi wote wanatakiwa wafundishwe elimu ya usafi na mazingira.
- ▶ Wafanyakazi walio karibu au wanokutana na chakula wafanyiwe uchunguzi wa kifua juu ya magonjwa ya kuambukiza kama kifua kikuu, homa ya matumbo na kipindupindu na kumbukumbu ziwekwe.
- ▶ Wafanyakazi walio na vidonda vilivyo wazi, vya kuambukiza au magonjwa hatari (kutapika, kuharisha, homa) wasiruhusiwe kwenye chumba cha kusindika. Kumbukumbu ziwekwe za kufuatilia magonjwa hayo kama inavyotakiwa.
- ▶ Kuvuta sigara, kunywa vinywaji na kula chakula cha mchana kufanyike kwenye eneo lingine mbali na eneo la kusindika au kufungasha ili kuepuka kuchafua/ sibiko.

7) Kitambulishi na kufungasha

Ni wajibu kisheria kwa walaji na mamlaka zinazohusika na kudhibiti vyakula kujua undani wa chakula wanachonunua/wanachokula.

- ▶ Kitambulishi kinatakiwa kiwe na taarifa inayoonesha kilichomo kwenye chakula hicho,uzito, jina/anwani ya msindikaji, jina la kibashara, nchi kilikozalishwa, tarehe ya kuzalishwa, tarehe ya mwisho ya matumizi, namna ya kuhifadhi, na menginyo.
- ▶ Taarifa hizo zinatakiwa ziwe wazi na ziwekwe mahali panapoonekana waziwazi, rahisi kusomeka na siyo rahisi kufuta/kuondoa. Taarifa ya ziada kama alama ya biashara, inaweza kuwekwa mradi tu isilingiliane na mahitaji ya uwezo wa madaraka husika na isidanganyane na kumpoteza mlaji.
- ▶ Unga bora wa muhogo unatakiwa uhifadhiwe kwenye mifuko/vyombo vya plastiki, magunia ya nailoni, madebe, magunia ya nailoni yaliyotabakishwa na ni ya daraja la chakula kwenye sehemu kavu na ubaridi.



Kwa maelezo zaidi, wasiliana na:

Adebayo Abass,
Taasisi ya Kimataifa ya Kilimo cha Kitropiki (IITA)
Tanzania,
Simu.: +255 02 7000082
Barua pepe: a.abass@cgiar.org