

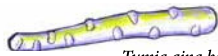
# Viwango vya muhogo mbichi mtamu vya Afrika ya Mashariki: Mwongozo kwa Wakulima

Kipeperushi hiki kinaeleza kwa muhtasari mahitaji muhimu ya viwango na kanuni za Afrika ya Mashariki zenye madhumuni ya kuwaongoza wakulima wanzalisha na kusimamia matumizi yake kwa ajili ya masoko na kama chanzo cha mali ghafla kwa wasindikaji wa chipsi za muhogo, unga bora, kaukai na wanga.

## 1) Uzalishaji wa msingi



- ▶ Panda aina bora za mbegu zilizopendekezwa na washauri wa kilimo kwenye makazi yako na kwa matumizi yanayotarajiwa.
- ▶ Tumia pembejeo zilizokubaliwa na zilizopendekezwa kama vile viwatilifu, virutubisho na ufuate ushauri wa kilimo unaopendekezwa.
- ▶ Kama unatumia umwagiliaji, tumia maji bora yenye kiwango kidogo cha uchafuzi.



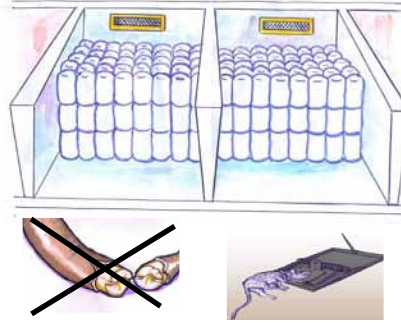
Tumia aina bora za mbegu

## 2) Shughuli za uvunaji



- ▶ Vuna muhogo mbichi unaotakiwa wakati umekomaa.
- ▶ Tumia vifaa vinavyofaa ili kuepuka mikwaruzo na kukatwakatwa.
- ▶ Tenganisha mihogo mbichi iliyo mizima na ile ambayo imeumizwa au iliyo na magonjwa.
- ▶ Epuka uchafuzi/sibiko kutoka kwa binadamu na wanyama.
- ▶ Epuka kuvuna kwa kutumia vyombo/makasha yatakayoharibu mihogo.

## 3) Hifadhi ya mihogo michi



- ▶ Hifadhi mihogo mbichi kwenye viroba na uvipange kwenye kivuli na hali ya ubaridibaridi. Kama ikiwezekana tumia dawa itwayo thiabendazole mara baada ya kuvuna ili kuimarisha ubichi wake kwa kulingana na maelekezo ya wataalamu husika.
- ▶ Usihifadhi kwa pamoja mihogo mbichi iliyoharibika, kukatikatika au yenye magonjwa na mihogo iliyo mizima.
- ▶ Usihifadhi mihogo mbichi na pembejeo za kilimo kama viwatilifu, mbolea au dawa ya magugu ili kuepuka uchafuzi/sibiko.
- ▶ Weka ghala katika usafi na kusiwepo wanyama waharibifu.

## 4) Kuchambua & kufungasha



### Kuchambua mihogo mitamu

- ▶ Chambua mihogo mbichi kulingana na ukubwa, umbo, rangi na aina ya mbegu.
- ▶ Hii itakuwezesha kupeleka kwenye masoko mbalimbali kwa bei nzuri. Pia itawezesha mnunuzi wako kuchagua bidhaa hiyo kulingana na matumizi yake na uwezo wake kifedha.

### Kufungasha

- ▶ Tumia vitu kama marando ya mbao kuepuka kukwaruzika kwa mizizi inapofungashwa kwenye makasha kama ya mbao.
- ▶ Tumia vitu vya kufungasha ambavyo haviwezi kukwaruza mihogo na viwe rahisi kuihudumia.

## 5) Utambulisho



Ni wajibu kisheria kwa walaji na mamlaka zinazohusika kudhibiti vyakula na kujua undani wa chakula kinachouzwa/kitakacholiwa. Taarifa zinazohitajiwa ni:

- ▶ Jina la bidhaa yenye utambulisho wa "Mihogo mbichi mitamu"
- ▶ Jina na anwani ya msafirishaji na/au mfungashaji
- ▶ Nchi ilikozalishwa
- ▶ Mahali kama wilaya au mkoa
- ▶ Utambulisho wa fungu la kuzalishwa

### Taarifa ya utambulisho kibiashara

- ▶ Aina ya mbegu ya muhogo
- ▶ Ukubwa
- ▶ Uzito (kwa kilogramu)

## 6) Mahitaji ya ubora



- ▶ Mihogo mbichi mitamu inatakiwa iwe mizima, safi, isiyobonyea na isiwe na dosari yoyote.
- ▶ Mihogo mbichi mitamu isiwe na magonjwa, Wadudu waharibifu, uozo uliokithiri na ubovu wowote.
- ▶ Mihogo mbichi mitamu iwe inafaa kwa madhumuni yaliyokusudiwa.
- ▶ Mihogo mbichi mitamu iwe inakubalika katika daraja za I, II or III.