

## XEDAPEN OROKORRAK

### EKONOMIAREN GARAPEN ETA AZPIEGITURA SAILA OSASUN SAILA

## 435

*AGINDUA, 2018ko urtarrilaren 12koa, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena, esneki eta izozkietarako baldintza higienikoak eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko zehatzak onartzen dituena.*

Euskal Autonomia Erkidegoak zenbait produktutan aplikatu beharreko neurriak ezartzen dituen Batzordearen 2005eko abenduaren 5eko 2074/2005 Erregelamendua (EB) aplikatu behar du, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 853/2004 Erregelamenduan (EE) ezarritakoaren arabera, eta kontrol ofizialak antolatzeko neurriak ezartzen dituen Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 854/2004 Erregelamenduan (EE) eta 882/2004 Erregelamenduan (EE) arabera. Erregelamendu horren bidez, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 852/2004 Erregelamenduan (EE) xedaturikoan salbuespenak sartzen dira, eta 853/2004 (EE) eta 854/2004 (EE) Erregelamenduak aldatzen dira.

Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko baldintzak ezartzen dituen maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuak 2. artikuluan aurreikusitako nekazaritzako elikagaien ekoizpen-motetan baldintza higieniko eta sanitarioen egokitzapenerako gutxienezko baldintzak zehaztea du helburu.

Maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuaren 6. artikuluen arabera, «Osasunaren, nekazaritzaren eta elikagaien kalitatearen arloko sail eskudunetako titularrek emandako aginduaren bidez onartuko dira arau tekniko horiek.»

Izapidetzen ari den Aginduan, esnekien eta izozkien inguruko baldintza higieniko eta sanitario zehatzak zehazten dira.

Europako Parlamentuak eta Europako Kontseiluak 2015eko irailaren 9an emandako 2015/1535 (EB) Zuzentarauaren bidez, araubide teknikoen berri eta gizarteari informazioa emateko zerbitzuei buruzko arauen berri emateko prozedura ezarri da. Arau tekniko hau eman aurretik –zeina zuzentarau horrek xedatutakoaren arabera araudi teknikoa baita–, Batasunaren arau horren 5. artikulutik eta 9. artikulura ageri den jakinarazte-prozedura bete da, eta, hala, Batzordeari araudi teknikoaren proiektuaren berri eman zaionetik araua ezarri den arte igaro beharreko hiru hilabeteko epea errespetatu da. Prozedura horren xedea da arau eta araubide tekniko horien inguruan gardentasunez jardutea eta horiek kontrolatzea, Europar Batasuneko kide diren estatuen artean arrazoirik gabeko oztopoak sortzeko arriskua murrizte aldera.

Esandako guztia kontua hartuta, honako hau

#### XEDATZEN DUGU:

Artikulu bakarra.– Baldintza higieniko eta sanitarioak esnekietara eta izozkietara egokitzeko Arau Tekniko Espezifikoa onartzea, Agindu honen eranskin gisa argitaratu dena.

Arau Tekniko hori esnekiak (esne gordina eraldatzen lortutako produktuak) eta izozkiak egitera xedaturik dauden establezimendu ez industrialei aplikatuko zaie, arestian aipatutako malgute-araubide hori maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuko 7. artikuluan aurreikusitako moduan bete nahi badute.

2018ko urtarrilaren 26a, ostirala

**AZKEN XEDAPENETATIK LEHENENGOA.– Errekurtsoak.**

Agindu honen aurka, interesdunek berraztertze-errekurtsoa jar diezaiekete Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretarako sailburuari eta Osasuneko sailburuari, hilabeteko epean, agindua argitaratu eta biharamunetik hasita; bestela, administrazioarekiko auzi-errekurtsoa aurkez dezakete EAEko Justizia Auzitegi Nagusiko Administrazioarekiko Auzien Salan, bi hilabeteko epean, agindua argitaratu eta biharamunetik hasita.

**AZKEN XEDAPENETATIK BIGARRENA.– Ondorioak.**

Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratzen den egunaren biharamuneari sartuko da indarrean.

Vitoria-Gasteizen, 2018ko urtarrilaren 12a.

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburua,  
MARÍA ARANZAZU TAPIA OTAEGUI.

Osasuneko sailburua,  
JON DARPÓN SIERRA.

## ERANSKINA

## ESNEKIEN ETA IZOZKIEN SEKTOREKO ESTABLEZIMENDUEN BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIO MALGUTUAK

## HELBURUA

Esnekiak (esne gordina eraldatzean lortutako produktuak) eta izozkiak egiten dituzten izaera ez industrialeko establezimenduek bete behar dituzten baldintza higieniko eta sanitarioak eta bete-kizun espezifikoak zehaztea:

Esne higienizatuarekin egindako produktuak:

- Esne pasteurizatua.
- Esne hartzitua: jogurtak, mamiak, kefirra.
- Gazta freskoak eta erdionduak.
- Gurinak, esne-gainak, gaztanbera.
- Beste batzuk.

Esne gordinarekin egindako produktuak:

- Gutxienez 60 eguneko ontze-aldia izan duten gaztak.

Izozkiak.

## DESKRIBAPENA

Esnea ekoizten duten ustiategietatik gertu edo horiei atxikita dauden establezimenduak dira gehienetan. Horietan, ustiategian bertan lortutako lehengaia oinarritzat hartuta prestatzen da produktua, baina, sasoiaren arabera erabilgarritasun-egoerak direla-eta, beste ustiategi batzuetatik eratorritako esnea ere erabili ahal izango da. Dena den, dokumentu honetan jasotako malgutasun-neurriak beste establezimendu batzuetan ere aplikatu beharko dira, horien kokalekua eta esnearen jatorria edozein izanda ere.

Gainera, honako baldintza hauek bete beharko dituzte:

- Ekoizpen-bolumenari dagokionez, urtean 100.000 litro behi-esne, 30.000 litro ardi-esne eta/edo 40.000 litro ahuntz-esne erabili ahal izango dira, gehienez ere, esnekiak egiteko lehengai gisa.

Establezimendu horiek esne-operadore gisa erregistratu beharko dira Q Letra aplikazioan, eta erregistro horretatik eratorritako betebeharrak bete beharko dituzte.

## BAIMENTZEKO; ERREGISTRATZEKO ETA KONTROL SANITARIOKO BALDINTZAK

Jarduerari dagozkionak, Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko baldintzak ezartzen dituen maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuko 7. artikulua adierazten duen moduan.

## BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIOAK

### 1.– Kokalekua eta sarbideak.

Establezimendua inguruko ustezko kutsadura-iturrietatik (kutsadura mikrobiologikotik eta kimikotik batez ere) babestutako eremu batean kokatuta egongo da, horiek bertan prestatzen, eraldatzen, biltegitratzen eta/edo merkaturatzen diren elikagaien kaltegarriak izan daitezkeenean.

Hura inguratzen duten gunek, sarrera eta, hala badagokio, esparruaren barruko iragan-gunek hautsa, zikinkeria, ur-pilaketa eta abar ez sortzeko moduan zolatutako gainazal batekin estalita egongo dira.

### 2.– Eraikinen eta lokalen antolaera, diseinua eta neurriak.

Printzipio higieniko horiek bete daitezela lortzeko, eta produktu-motak, horien ekoizpen-bolumena eta industriak gauzaten dituen tratamendu teknologikoak kontuan hartuta, honako lokal/gune/kokaleku/gailu hauek izan beharko dira, kasu bakoitzaren eta horiek izango duten erabilera-aren arabera:

a) Esne gordina gordetzeko tanga kokatzeko lokal edo gune bat: hornidura marmitekin edo antzekoekin egiten denean, establezimenduak kanpoaldetik sarbidea duen lokal bat izango du esne gordina gordetzeko tanga kokatzeko. Esne gordina jertzitegitik biltegitratze-tangara hodi zuzenen bitartez hornitzen denean, tanga hori produktuak egiten diren lokalaren gune batean kokatu ahal izango da. Bi kasuetan, jertzitegiarekiko bereizketa fisikoa erabatekoa izango da.

b) Behar bezala egokitutako lokal bat, produktua(k) prestatzeko eragiketak egin ahal izateko. Lokal horretan behar bezala zehaztuta egongo dira gune edo kokaleku bereziak, egin beharreko produktu-motaren eta prozesu teknologikoaren arabera, baita beharrezko ekipoen eta instalazioen kokalekua ere:

– Esnearen tratamendu termikorako eragiketen gunea edo kokalekua.

– Produktuaren fabrikazio-eragiketarako guneak edo kokalekuak: mamitzea, prentsaketa, hartzidura, murgilketa edo kontaktu zuzen bidezko gatzatzea, egurastea, ontzea, izozkietarako nahasketak, tratamendu termikoak, hoztea eta abar.

Produktua gazitzeko eragiketetan, honako hauek hartu beharko dira kontuan:

1) Produktua gazitzeko hura denbora-tarte jakin batean gatzun-tangara sartzen bada, prozesu horrek prestaketa-lokalarenak ez diren beste tenperatura-baldintza batzuk bete beharko ditu, eta, beraz, prestaketa-lokalean bertan kokatu ahal izango den hozte-sistema duen tanga bat jarri beharko da.

2) Produktua gazitzeko hura gatzarekin kontaktu zuzenean jartzen bada, hura gune zehatz batean egingo da.

– Gaztaren umotze-/ontze-eragiketetan, tenperaturarekin eta hezetasun erlatiboarekin lotutako baldintza ezin hobeak errespetatu beharko dira, eta, beraz, prozesu horietarako lokal edo ganbera bat gaitu beharko da.

– Esne gordina, osagaiak edo laguntzailekide teknologikoak ez diren lehengaiak biltegitratzeko gailu edo instalazioa, betiere lehengai gisa erabilitako produktu guztiak biltegitratzea edo jasotzea ahalbidetzen badu, horrela ez bada, biltegitratzeko lokal bat gaitu beharko baita.

– Tresnak, moldeak, ontziak eta abar garbitzeko gunea edo kokalekua. Hura prestaketa-guneetatik behar bezala isolatuta egongo da, zipriztinik egon ez dadin.

– Amaitutako produktuak ontziratzeke eta paketatzeke gunea edo kokalekua.

Ontziak, bilgarriak, etiketak... eta, hala badagokio, produktuak egiteko erremintak biltegitratzeko gailua edo instalazioa, betiere ontzi guztiak biltegitratzea ahalbidetzen badu, horrela ez bada, biltegitratzeko lokal bat gaitu beharko baita.

c) Izozkien kasuan, izozkiak lantegia dagoen leku berean merkaturatzen badira, hark azken kontsumitzaileari saltzeko lokal bat izango du, eta lokal hori prestakuntza-lokaletik bereizita egongo da.

### 3.– Lokalen barne-egiturak.

Establezimenduko lokalek, guneek, kokalekuek eta instalazioek (horiek dituzten dimentsioen, antolaeraren, diseinuaren, eraikuntzaren eta kopuruaren arabera) higiene-praktika egokiak ahalbidetuko dituzte, kutsadura gurutzatua saihesteko beharrezko neurriak har daitezela erraztuko dute eta ekipo guztiak modu egokian banatzea ahalbidetuko dute, horiek eta inguruko guneak ondo garbitu ahal izateko, are gehiago prestatu nahi diren produktuak hainbat badira.

Elikadura-instalazioen barneko egiturak erraz garbitzeko eta, hala badagokio, desinfektatzeko moduko materialekin eraikita egongo dira.

Horma eta zoruak gainazalak material iragazgaitzak, ez xurgatzaileak, garbigarriak eta ez toxikoak erabiliz eraikiko dira. Lehenengo kasuan, horien gainazala leuna izango da kasu bakoitzean egin beharreko jarduketetarako egokia den altuera batera arte.

Sabaiak, sabai aizunak eta gainerako instalazio esekiak zikinkeria eta kondentsazioa ez piltzeko eta partikularik ez erortzeko moduan eraiki eta proiektatuko dira. Gainera, erraz garbitzeko modukoak izango dira.

Leihoak erraz garbitzeko modukoak izango dira, eta ahalik eta zikinkeria gutxien piltzeko moduan eraikiko dira.

Ate guztiek gainazal leuna eta ez xurgatzailea izan beharko dute, eta erraz garbitzeko eta desinfektatzeko modukoak izango dira.

### 4.– Ur-hornidura.

Edateko ur-hornidura egokia izan beharko da, eta hark beharrezko kontrolak bete beharko ditu edangarritasuna bermatzeko.

Ur-hornidura hornikuntza-sare publikotik egiten ez denean, hark uraren arazketa-sistema bat izan beharko du.

Ur-andelak izanez gero, hura eraiki, mantendu eta garbitzeko baldintzak haren kutsadura saihesteko modukoak izango dira.

### 5.– Efluyenteak eta hondakin-urak.

Hustubideak gaituko dira jarduerak berak edo erabilitako garbiketa-sistemek lurzoruan ur-pilaketak eragin baditzakete.

Hustubideak kutsadura-arrisku oro saihesteko moduan eraikiko dira. Helburu horrekin, lurzoruek beharrezko inklinazioa izango dute likidoak errazago hustu daitezela, baita usainen atzerakadak saihesteko estalkiak eta saretak, eta solidoak eta koipeak atxikitzeke sistemak ere.

#### 6.– Argiztapena.

Argiaren intentsitatea behar bestekoa izango da, eta lokal desberdinetan egiten diren lanek eskatzen duten ikuste-beharretara egokitua.

Manipulazio-guneetan, argiztapen-sistema hausturekiko babestuta egongo da.

#### 7.– Aireztapena.

Aireztapena bete beharreko jarduerarako egokia eta nahikoa izango da, eta airea gunee garbietatik hasita berrituko da beti.

#### 8.– Ekipoak eta tresnak.

Elikadura-produktuekin kontaktu zuzena izango duten ekipoak eta tresnak/ontziak/gainazalak horien bitartez kutsadura-arrisku oro saihesteko moduan fabrikatu, diseinatu eta mantenduko dira.

Establezimenduak bere jarduerarako behar dituen hozteko instalazioak izango ditu, eta horien edukiera lan-bolumenaren arabekoa izango da. Horrela, bada, esne gordina eta kontserbaziorako hala behar duten produktu prestatuak hozteko eta mantentzeko instalazioak izango ditu, eta, izozkiak fabrikatzen badira, horiek mantentzeko izozte-ganberak gaitu beharko dira.

Hozteko instalazioek erraz ikusteko eta iristeko moduko irakurketa-sistema bat izango dute, elikagaiak tenperatura egokian biltegitratu direla egiaztatu ahal izateko.

Manipulatzeko guneek eta lokalek eskuak garbitzeko konketak izango dituzte. Tresnak garbitzeko erabilitako harraska eskuak garbitzeko konketa eta harraska gisa gaitu ahal izango da aldi berean. Horien kopurua eta kokalekua behar bestekoa izango da, langileek eskuak garbitzeko lantokitik mugitu beharrik izan ez dezaten. Konketen/harraskaren eragintzak ez du eskuak behin garbitu ostean berriz kutsatzea ahalbidetuko. Horiek ur beroa, higienerako produktuak eta erabateko ekipamendua izango dute.

Upel, autoklabe, tanga eta abarren kasuan, garbiketarik edo funtzionamendutik eratorritako likidoen ebakuaziorako, horien ebakuazio higienikoa egingo da ekipotik isurbidera.

Tratamendu termikoaren prozesua parametro egokien barnean egiten dela bermatzeko, ekipoek kasuan kasuko parametroak (presioa, tenperatura, tratamenduaren iraupena...) kontrolatzeko erregistro automatikorako gailuak izango dituzte.

#### 9.– Zerbitzu higienikoak eta aldagelak.

Haren premiekin bat datozen zerbitzu higienikoak eta aldagelak izango ditu. Komuna duen lokalak ez du elikagaiak manipulatzeko edo biltegitratzeko guneekin inolako loturarik izango.

Baserri-etxebizitzaren barnean kokatutako establezimenduen kasuan, nahikoa izango da instalazioen sarreran kanpoaldetik sarbide zuzena izango duten aldagelak gaitzea. Horietan, dagozkion leihatilak hornitu beharko dira, langileen jantziak gordetzeko, baita konketa oso bat ere. Kasu horretan, komunaren lokal gisa erabili ahal izango dira etxebizitzaren zerbitzu higienikoak.

Salbuespen hori ezin izango da aplikatu establezimendua baserri-etxebizitzarekiko independentea den eraikin batean kokatuta badago.

#### 10.– Norberaren higieena.

Langileek jantzi eta oinetako egokiak izan eta erabili beharko dituzte, horretarako bakarrik erabiliko dira eta garbi mantenduko dira, ile osoa estaliko duen bururako estalkia eta mahukak barne.

Langileek jardun higieniko pertsonal egokiak mantendu beharko dituzte.

Elikagaien bitartez kutsatu daitezkeen gaixotasunak dituzten edo zauri gaizkoatuak, azaleko infekzioak, zauriak, beherakoa eta abar dituzten pertsonak ezin izango dute elikagairik manipulatu edo manipulazio-guneetan sartu. Zauriak oso lokalizatuak badira, horiek bendaje estanko eta iragazgaitzekin estali ahal izango dira.

Beren jarduera gauzatzen duten bitartean, manipulatzaileek ezin izango dute jantzi elikagaien gainera eror daitekeen honelako objektu pertsonalik: eraztunak, eskumuturrekoak, erlojuak, piercingak edo bestelakoak.

#### 11.– Garbiketa eta desinfekzioa.

Establezimenduko lokal eta erreminta guztietan garbiketa egokia mantendu beharko da, gunea-ren edo lokalaren erabilerarekin eta jarduerarekin bat etorriz. Garbiketa-produktuak aplikatu aurretik, gainazaleko elementu solidoak eta zakarrak eta tresnak kenduko dira. Garbitzeko orduan, zipritinak edo hautsa ez sortzen saiatu beharko da, horiek produktuak kutsa baititzakete. Beste ekoizpen-prozesu batzuk txertatzen direnean, garbiketa egoki bat egingo da eragiketa-aldaketa bakoitzarekin, kutsadura gurutzaturik sor ez dadin. Detergente eta desinfektatzaileen hondarrak e-dateko ur askorekin ezabatuko dira.

Garbiketa-lanak ez dira elikagaiak maneiatzeko jarduerekin batera egingo.

Garbiketan eta desinfekzioan erabilitako produktu kimikoak tratatu beharreko zikinkeria-motarako eta gainazal edo lokalerako egokiak izango dira, eta oso ondo identifikatuta eta etiketatuta egongo dira, horien toxikotasuna eta erabiltzeko modua adieraziko duten errotuluak erabiliz.

Garbiketako produktuak eta tresnak jakietatik aparteko eta bakartutako lekuetan gordeko dira, propio horretarako diren tokietan.

#### 12.– Izurriteak kontrolatzea.

Izurriteen kontra borrokatzeko prozedura eraginkorrak aplikatuko dira.

Elikagaiak prestatu, manipulatu eta biltegitzen diren guneetara ez da animaliarik sartu ahal izango.

Kanpoaldera dauden irekidura guztiek (ateek eta leihoek, adibidez) eta lokalaren egiturak berak intsektuak, karraskariak eta hegaztiak ez sartzeko eta horiek bertan ez geritzeko moduko babes-sistemak izan beharko dituzte.

13.– Hondakinak, jangarriak ez diren azpiproduktuak eta itzultzeak biltegitatu, erabili eta ezabatzea.

Kutsadurarik ez sortzeko, elikagaien hondakinek, jangarriak ez diren azpiproduktuek eta beste-lako hondakinek ez dute inolako kontakturik izango pertsonak kontsumituko dituzten produktuekin.

Hondakinak eta azpiproduktuak itxitura bat duten eta erraz garbi eta desinfekta daitezkeen edukiontzietan jasoko dira, eta mantentze-egoera egokian mantenduko dira. Horiek azpiproduktuak jasotzeko bakarrik erabiliko dira, horiek modu higienikoan jasotzea ahalbidetuko dute –enpresak sortutako bolumenaren arabera– eta establezimenduan erabilitako gainerako edukiontzietatik behar bezala berezita egongo dira.

Animalia-jatorria duten eta pertsonen kontsumora bideratuta ez dauden azpiproduktuak baimendutako prozeduren bitartez baztertu beharko dira.

#### 14.– Garraiobideak.

Garraiobideek elikagaiak babesteko edukiontziak edo ontziak izango dituzte. Modu egokian garbitu edo desinfektatzeko moduan diseinatu eta eraikiko dira. Elikadura-mota desberdinak eta horiek elikagaiak ez diren beste produktu batzuekin fisikoki bereiztea ahalbidetuko dute. Era berean, tenperatura eta hezetasun egokia mantentzea ahalbidetuko dute, garraiatutako produktuetan mikroorganismoak hazi edo hondatu ez daitezen.

#### 15.– Eragiketen higieena (produktuak eta prozesuak).

Prestatutako, erabilitako edo merkaturatutako elikagaiak (eta, hala badagokio, lehengaiak eta osagaiak) modu higienikoan manipulatu dira, eta horretarako moldatutako lokal edo instalazioetan biltegitatu eta kontserbatu dira.

Lan-sistema ondo antolatuta egongo da, kutsadura gurutzatuak ez gertatzeko moduan.

Osasun-agintaritzak alde aurretiko baimena eman ostean, elikagaien ekoizpenarekin lotutako hainbat jarduera gauzatu ahal izango dira lokal berean, horiek denboran behar bezala bereizten badira eta garbiketarako jarraibide egokiak aplikatzen badira.

Tenperatura baxuan kontserbatu behar diren elikagaiak (eta, hala badagokio, lehengaiak eta osagaiak) prestatu, manipulatu, kontserbatu, merkaturatu edo erakusgai jarri behar direnean, hotz-katea mantendu beharko da.

Esne gordinak esnearen bitartez kutsa daitezkeen gaixotasunen sintomarik ez duten animalietan izango du jatorria; horiek osasun-egoera egokian egon beharko dute, eta ez dute esnea kutsa dezaketen gaixotasun-zantzurik izango. Esnea baimendu gabeko substantziarik edo produkturik eman ez zaien animalietatik jasoko da. Baimendutako produktuak edo substantziak ematen bazaizkie, produktu edo substantzia horietarako eman den itzarote-epaia errespetatu beharko da.

Bruzelosirik ez dutela ofizialki aitortutako artaldeetatik bereganatuko da esnea, tuberkulosirik ez dutela aitortu den behietatik, edo gaixotasun horren inguruko azterketak egin dituzten beste espezie batzuetako emeatatik, agintaritzaren eskudunak onartutako ikuskapen-plan bati jarraikiz.

Bestalde, eta agintari eskudunaren baimena izanez gero, aurreko lerrokadako baldintzak betetzen ez dituzten animalietatik eratorritako esne gordina erabili ahal izango da honako kasu hauetan:

a) Behiek bruzelosiaren edo tuberkulosiaren probetan positibo ematen ez dutenean eta gaixotasun horien sintomarik agertzen ez dutenean, betiere horiei tratamendu termiko bat egin ostean, fosfatasa alkalinoaren proban negatibo eman arte.

b) Bruzeleri-probetan erreakzio positiborik agertu ez duten edo erradiazio-programa baimendu baten esparruan bruzelosiaren aurkako txertoa jarri zaien ardi edo ahuntzen kasuan, betiere gaixotasun horren sintomarik agertzen ez badute:

– Bi hilabetetik gorako umotze-prozesua izango duen gazta egiteko, edo

– Tratamendu termiko bat gauzatu ostean, fosfatasa alkalinoaren proban negatibo eman arte.

Esne gordina 6 °C-tik beherako tenperaturan hoztu eta tenperatura horretan mantendu beharko da, guztiz eraldatu arte. Dena den, eraldaketa animalia jetzi eta berehala edo eraldatze-establezimenduan onartu eta hurrengo 4 orduetan egiten bada, ez da baldintza hori bete beharrik izango.



Esne gordina edo esnekiak tratamendu termikoaren eraginpean jarriz gero, tratamendu horrek nazioartean indarrean diren kasuan kasuko tratamendu termikorako (pasteurizazioa, esterilizazioa...) arauak betetzen dituela bermatu beharko da.

Prestatzen ari den produktu edo produktu-mota bakoitzerako baimendutako edulkoratzaile aromatikoak eta/edo gehigarriak bakarrik erabiliko dira.

Bestalde, izozkiak prestatu eta saltzen badira, betiere establezimenduak izozkiak egiteko eta saltzeko makina bat badu, honako baldintza hauek bete beharko dira:

- Makina izozkiak egiteko-saltzeko bakarrik erabiliko da.
- Izoziarekin kontaktuan dauden pieza guztiak desmuntagarriak eta erraz garbitzeko modukoak izango dira, gomazko edo beste material bateko junturak barne.
- Nahasketa osasun-baldintza egokiak dituen leku batean prestatuko da.
- Izozteko erabili den ontziratutako nahasketaren ontzi bakoitzeko edukia guztiz erabiliko da ontzia ireki ostean, hura likidoa, likido kontzentratua edo deshidratatua izan.
- Nahasketa likidoa babestuta egongo da hura makina kokatuta dagoen lokala ez den beste batean prestatzen denean.
- Nahasketa likidoa prestatu ostean, hura makinak duen xede horretarako tangan kokatu beharko da oso-osorik eta berehala.
- Gorde den nahasketaren tanga 5 °Cko tenperaturan egongo da, eta hura 1 °C aldatu ahal izango da gutxi gorabehera.
- Izozkia ontzi edo zilindro itxi batean prestatuko da.
- Amaitutako produktua makinatik bereganatu beharko da, eta hura  $\leq -4$  °C-tan egongo da.
- Eguneko salmenta amaitzean, sobera geratu den makinako produktua ezabatu egin beharko da.

#### 16.– Manipulatzailleen prestakuntza.

Elikagaien manipulatzailleek bertan gauzatzen duten lan-jarduerari dagozkion elikadurako higiene-alderdiei buruzko prestakuntza jaso beharko dute.

#### 17.– Ontziratzea eta paketatzea.

Ingurutzailleak eta ontziak/bilgarriak baldintza higieniko egokietan jaso eta biltegitratuko dira, hautsik edo inolako kutsadurarik izan ez dezaten, eta xede horretarako prestatuta dauden lokaletan, gailuetan edo guneetan.

Berriz erabil daitezkeen ontziak/bilgarriak behar bezala garbituko dira berriz erabili aurretik. Horien izaera eta mantentze-egoera direla-eta, erabiltzeko egokiak izan beharko dute, eta ez dira kutsadura-iturriak izango.

Higienizatu gabeko ontzi/bilgarri berrerabilgarriak leku egokian biltegitratuko dira, gainerakoengandik berezita.

Kontsumitzaileei xedaturiko ontziak horiek bete eta berehala itxi beharko dira, azken tratamendu termikoa egin den establezimenduan bertan eta haren kutsadura galarazten duen ixteko gailu bat

erabiliz. Ireki ostean, hura ireki egin dela argi ikusteko eta frogatzeko moduan gauzatuko da ixteko sistema hori.

Ontziratze-lanetan, higiene operatiboak egokia izan beharko du, betiere ontziratze-lanetarako lokal zehatzik eta bereizirik ez dagoenean eta hori ontziratze gabeko elikagaiak dauden lokalen guneetan egiten denean, ontziak, elikagaiak bertan sartu aurretik, estaltze babeslea izan behar duela kontuan hartuta. Ontziratze-lanetan, materialen hondakinak eta hautsita edo baztertuta dauden ontziak xede horretarako edukiontzi egokietan jasoko dira eta beharrezko maiztasunarekin aterako dira, gune horietan pilatu ez daitezten.

#### 18.– Etiketatua eta trazabilitatea.

Produktuak indarrean den etiketatze-arauari jarraikiz etiketatu beharko dira.

Gainera, etiketak identifikazio-marka bat izan beharko du. Hura irakurtzeko modukoa eta eza-baezina izango da, eta karaktereak erraz deszifratzeko modukoak izango dira, argi eta garbi irakurtzeko modukoak. Forma laukizuzena izango du eta, barrualdean, honako adierazpen hauek gaineratuko dira:

– Goialdean, «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» edo «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» idatziko da letra larriz, etiketarako aukeratu den hizkuntzaren arabera.

– Behealdean, Euskal Autonomia Erkidegoko Establezimenduen Erregistro Autonomikoan duen inskripzio-zenbakia adieraziko da.

Esne gordinarekin egin diren eta, beraz, prestakuntza-prozesuan higienizazio termiko, fisiko edo kimikoko tratamendurik egin behar izan ez den produktuen etiketan argi eta garbi adierazi beharko dira «esne gordinarekin egindako produktua» hitzak.

Izozkiek beren izen zehatza izan dezakete (kremazko izozkia, esne-izozkia, esne gaingabetuko esnea, ur-izozkia, sorbetea); izen horren ostean, kasuan kasuko frutaren izena adierazi beharko da, betiere frutaren gutxieneko ehuneko jakin bat edo zuku natural edo kontzentratuen baliokidea gehitzen bazaie...

Ehuneko horiek lortzen ez badira, izozki-mota adieraziko da «zaporearekin» batera.

Establezimenduek sistema edo prozedura bat ezarri beharko dute elikagaien trazabilitatea prestaketa-, ontziratze-, biltegitratze- eta banaketa-fase guztietan bermatzeko. Horiek azken kontsumitzaileari zuzenean saltzen bazaizkie ez da beharrezkoa izango salmenta-fase horretan modalitate horretan merkaturatutako elikagaien erregistroa gordetzea, baina bai aurrekoetan (prestaketan, ontziratzean, biltegitratzean) eta zirkuitu laburreko salmentan.

#### 19.– Autokontrolerako sistema.

Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Anlisiari (AKPKA) dagozkion printzipioetan oinarritutako prozedurak ezarri beharko dira.

Establezimendu horietan, higiene-praktika zuzenen gidak edo AKPKA sinplifikatu bat aplikatu ahal izango dira.

Osasun publikoa arriskuan jar dezaketen merkaturatutako produktuen gertakari oro berehala jakinarazi beharko zaio Osasun Publikoaren esparruko agintari eskudunari.

Gutxieneko egiaztapen analitikoak.

2018ko urtarrilaren 26a, ostirala

a) Establezimenduko titularraren aldetik egin beharreko kontrolen gutxieneko maiztasuna honako hau izango da, lehengaiari nahiz prestatutako produktuei dagokienez:

Esne gordina.

Parametroa	Maiztasuna	Produktua
Zelula somatikoak (behia)	2 aldiz hilean	Esne gordina (1)
Germenak 30 °tan		
Antibiotikoen hondakinak		

(1) Esne-industria batek esne gordina jasotzen duen abeltzaintzako ustiategietan, esne gordinaren kontrolak esne-industriak egindako analitikekin ordeztu ahal izango dira.

Beste ustiategi bateko esnea erabiliz gero, norbere esnearenak ez diren beste lagin batzuk hartu beharko dira.

Esne higienizatua eta esnekiak.

Parametroa	Maiztasuna	Produktua
Enterobakterioak	Urtean 2tan	Hala merkaturatzeko esne eta esne-gain pasteurizatuak
Listeria monocytogenes		Esne gordinarekin egindako gazta umotua
Estafilokoko koagulasa (+)(1)		
Salmonella spp		Termikoki tratatutako esnearekin egindako gazta umotua
Listeria monocytogenes		
E. coli		
Estafilokoko koagulasa (+)(1)		Termikoki tratatutako esnearekin egindako gazta umotu gabea
Listeria monocytogenes		
E. coli		Jogurta, mamia eta gurina
Estafilokoko koagulasa (+)		
Listeria monocytogenes		Esne-osagaiak dituzten izozkiak
Enterobakterioak		
Salmonella spp(2)		
Listeria monocytogenes		
Listeria monocytogenes		Esne-osagairik gabeko izozkiak

– Estafilokoko-kopuru gehien izango dituen fabrikazio-prozesuan jasotako lagina.  $10^5$  ufc/g baino balio handiagoak hautematen badira, gazta-sortak toxina estafilokozikoa hautemateko probak bete beharko ditu.

– Kanpo geratuko dira produktuaren osaerak edo fabrikazio-prozesuak Salmonella arriskua ezabatzen duten produktuak.

Historiko bat izan arte, lehen bi urteetan bi laginketa egingo dira urtean; bi urte horietan lortutako emaitza guztiak egokiak izango balira, laginketa hori urtean laginketa batera murriztu ahal izango da hirugarren urtetik aurrera.

Laginketa osatzen duen unitate-kopurua (k) 5ekoa izango da.

Ur-horniduraren jatorriaren arabera, haren edangarritasuna behar bezala zainduko da honako kontrol hauen bitartez.

Horniduraren jatorria	Parametro analitikoa	Kontrol-maiztasuna
Norbere depositua duen udal-sarea	Hondar-kloro askea eta konbinatua	Egunero
Norbere hornidura	Hondar-kloro askea eta konbinatua	Egunero
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Parametro Kimikoak: Antimonioa, Arsenikoa, Kadmioa, Zianuroa, Kobrea, Kromoa, Fluorra, Merkurioa, Nikela, Nitratoak, Nitritoak, Beruna, Selenioa.</li> <li>– Parametro Mikrobiologikoak: E. coli, Enterokokoak eta Cl. Perfringens.</li> <li>– Parametro adierazleak: Bakteria koliformeak, 22 °Ctara dauden kolonien kontaketa, Aluminioa, Amonioa, Hondar-kloro konbinatua, Hondar-kloro askea, Kloruroa, Kolorea, Eroankortasuna, Burdina, Manganesoa, Usaina, pH, Zaporea, Sodioa.</li> </ul>	Jardueraren hasieran, erabateko azterketa egingo da ura lehen aldiz erabili aurretik.
	Usaina, Uhertasuna, Kolorea, Eroankortasuna, pH, Amonioa, E. coli, Bakteria koliformeak, Hondar-kloro askea.	Urtero