



Kontrol-eguna		Sinadura	
---------------	--	----------	--

	Kontrolatu beharreko alderdiak	Kontrolaren emaitzak	
		Zuzena	Ez zuzena
1	Moluskuak bizirik daude eta ez dira uretan sartzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Manipulatuzaileek eskuak behar den bezala eta sarritan garbitzen dituzte, batez ere, lana aldatzean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Manipulatuzaileek, lanean hasi aurretik, arropa garbia eta eskusiboak jantzen dute, eta lanean dihardute-nean arropaz aldatzen dira, beharrezkoa bada. Ez dute elikagaietara eror daitekeen objekturik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Ageriko gaixotasun bat duten manipulatuzaileak ez dira lanean ari, eta ari badira, higiene-neurriak errespetatzen dituzte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Hozkailuan ondo biltegitratuta daude gauzak: ezarritako jarraibideak betez estibatzen dira produktuak ganberetan, eta txandaketa zuzena dute; ez dago iraungita edo identifikatu gabeko produkturik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Mahai eta armairu beroetako produktu guztiak estalita edo babestuta daude, eta bata bestetik bereizita daude, airea beroak ondo zirkulatzeko moduan, eta ez daude gehiegi kargatuta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Ez dago prozesatzen ari den elikagairik ganberetatik edo bero-iturrietatik kanpo (prestatu ondoren oraindik ere kea botatzen ari direnak izan ezik).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Elikagai gordin eta prestatuak lantzean lan-tresna eta gainazal ezberdinak erabiltzen dira, eta posible ez bada, bi prozesuen artean garbiketa egiten da. Produktu garbiek eta garbitu gabekoek ez dute elkar ukitzen. Hondakinak berehala kentzen dira, eta elikagaiak ukitzea galarazten da. Zapiak ez dira modu desegokian erabiltzen edo garbitu eta desinfektatu gabe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Izozketa egiten den ganberaren barruko tenperaturak ez ditu inoiz -15 °C gainditzen, eta produktua kokatzeko moduak izozketa zuzena ahalbidetzen du, eta behar bezala etiketatzen da. Ez da berriz produkturik izozten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Desizozketa ez da giro-tenperaturan egiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Hutsean behar bezala ontziratzen da.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Intsektuak, parasitoak... izan ditzaketen eta gordinek jango diren barazki edo bestelako lehengaiak lan-jarraibidea betez garbitzen eta desinfektatzen dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Arrautzak lan-jarraibidea betez erabiltzen dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Tratamendu termikorik izaten ez duten produktuetan, arrautza erabiltzen bada, arrautza tratatua (pasteurizatua, deshidratatua) erabiltzen da.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Arantzak edo hezurak kentzen zaizkie, duten testuragatik edo zuzendutako bezero-motagatik, kontsumitzaileek hezurak kentzeko zailtasunak izan ditzaketen produktuei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Arrainek anisakisarik izan ez dezaten, ezarritako jarraibideak betetzen dira. Gordinek jateko den arraina izoztu egiten da beti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Alergia dutenei, behar besteko bermeak dituzten elikagaiak eskaintzen zaizkie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Bestelakoak:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Intzidentziak	Hartutako neurriak