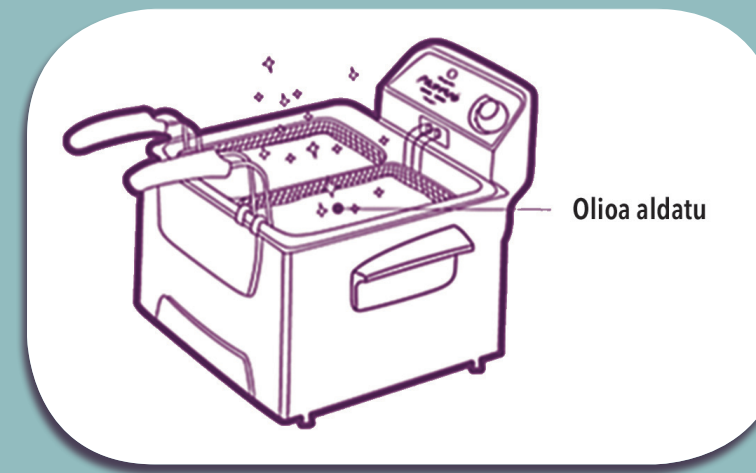
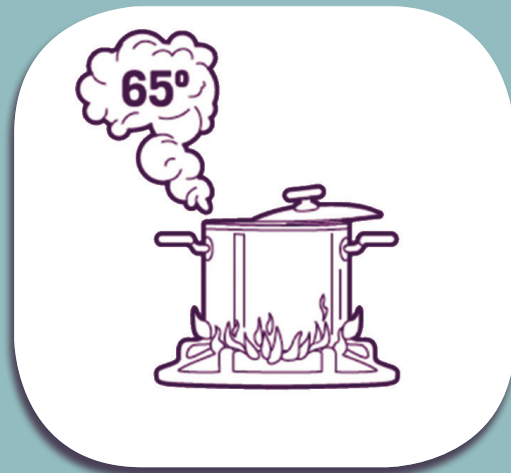


ALDE BEROA

- Beroaz tratatutako produktuen erdialdea 65°-tik gorako tenperaturan jarriko da.
- 75°C-ra iristen ez den produktu batean arrautza erabili behar izanez gero, oboproduktua erabiliko da.
- Frijitzeko olio a sarri aldatu behar da, konposatu polarrak saihesteko.



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

ZERBITZUAK ETA ALDAGELA

- Bainugelatik irten baino lehen, eskuak ondo garbitu beti, xaboia erabiliz.
- Aldatu arropa eta kendu objektu pertsonalak (eraztunak, belarritakoak...) lanean hasi baino lehen.
- Gaixorik bazaude, adierazi establezimenduko arduradunari behar diren kautelazko neurriak har ditzan.



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

PRODUKTU EZ-GALKORREN BILTEGIA

- Biltegia beti garbia eta ordenatuta egon behar da.
- Produktuak babestuta eta etiketatuta egon behar dira.
- Produktuak jartzerakoan, gogoan izan produktuek duten **alergenoei** buruzko informazioa.



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

GARBITASUNA

- Elementu guztiak detergentez eta desinfektatzailez garbitu behar dira.
- Urberritzerakoan, behar beste ur erabili.
- Makinak behar bezala garbitzeko, desmuntatu egin behar dira, erabat garbi daudela bermatzeko.
- Elementu guztiak behar bezain sarri garbitu behar dira, beti garbi daudela bermatzeko.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktu guztiak egokiak izan behar dira elikadura-erabilerako, eta jatorrizko ontzian gorde behar dira, edo behar bezala etiketatutako beste batean.
- Garbitzeko tresnak eta produktuak leku espezifiko eta bereizi batean gorde behar dira.



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

GARBITZEKO PROZEDURA

1. Hasi aurretik, kutsa daitezkeen elikagaiak bildu edo babestu.
2. Kendu zikinkeria agerikoena, produkturik erabili gabe oraindik.
3. Aurretik, eragin ur beroarekin.
4. Aplikatu detergentea edo deskoipeztatzailea, fabrikatzailearen jarraibideak betez.
5. Eragin ur epel ugari erabiliz, (elikagaiak detergente-hondarrekin ez kutsatzeko nahikoa aldiz) eta kendu zikinkeria- eta detergente-hondarrak.
6. Aplikatu desinfektatzailea, kontuan hartuz bai aplikazio-denbora, bai produktuaren kontzentrazioa.
7. Eragin behar beste ur erabiliz elikagaiak ez kutsatzeko desinfektatzaile-hondarrekin (desinfektatzaileak hala eskatzen badu, klorodunak edo lixibak, esate baterako).
8. Aplikatutako desinfektatzaileak hala behar badu, lehortu ahalik eta arinen behin erabiltzeko materialekin (behin erabiltzeko paperaz).
9. Ontzi eta lanabesak garbi, lehor eta behar bezala babestuta biltegitratuko dira. Denbora luzean biltegitratzen badira, erabili aurretik berriz garbituko dira.



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

KUTSADURA GURUTZATUA

- **Elaboratuta dauden eta prest dauden produktuak ez dira manipulatu behar produktu gordinekin erabilitako makinekin, tresnekin edo gainazaletan, harik eta elementu horiek guztiak garbitu arte.**
- **Ez da oihalezko trapurik erabili behar; horren orde, erabili eta botatzeko papera erabiliko da.**
- **Lana egiteko gainazalean dauden hondakinak berehala kenduko dira, eta ontzi garbi eta tapadun batean jasoko.**
- **Arrautzak hausteko, ontzi bat erabili, eta beste bat, irabiatzeko; ez erabili arrautzaren oskola gorringoa eta zuringoa bereizteko.**



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

GEHIGARRIAK

- Ziurtatu erabiltzen dituzun gehigarriak (koloragarriak, aromak, kontserbagarriak...) baimenduta daudela gozogintzako produktuak egiteko.
- Gogoan izan gehigarri horiek dosi egokian erabili behar direla, legez ezarrita dauden dosi maximoak gainditu gabe. Horretarako, bete itzazu fabrikatzailearen jarraibideak, eta prestatu taula bat, masa mota bakoitzean zer kantitate gehitu behar den jakiteko.



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

ONTZIRATZEA ETA ETIKETATZEA

- Elikagairen bat ontziratu behar baduzu, elikadura-erabilerarako egokiak diren ontzietan izan behar du.
- Produktuetan etiketetan, informazio hau jarri behar da gutxienez:
 - * Establezimenduaren izena edo izen soziala eta helbidea
 - * Produktu mota
 - * Osagaiak
 - * Alergiak/intolerantziak eragiten dituzten substantziak (nabarmenduta jarri behar dira)
 - * Iraungipen-data edo iraupen minimoarena
 - * Zein tenperaturatan gorde behar den (beharrezkoa denean)



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

LEHENGAIK HARTZEA

- **Ziurtatu jasotzen duzun guztia dagokion elikadura establezimenduen erregistroan dagoen establezimendu batetik datorrela.**
- **Produktuak behar bezala ontziratuta, babestuta eta etiketatuta egon behar dira, informazio guzti hori dutela:**
 - * Fabrikatzailearen izen soziala edo izena.
 - * Produktu mota
 - * Osagaiak
 - * Alergiak/intolerantziak eragiten dituzten substantziak
 - * Iraungipen-data
 - * Lote zk.
 - * Kontserbazio-tenperatura
- **Ibilgailuak elikagaiak garraiatzeko baino ez dira izan behar, eta, baldin eta beste produktu batzuekin batera garraiatu behar badira, fisikoki bereizita egon behar dira.**
- **Hotza behar duten elikagaiak ibilgailu hoztuetan edo isothermoetan garraiatu behar dira, horiek hartzerakoan, tenperatura hauetatik gorakorik jasan ez dezaten: 6°C hoztuek eta -18°C (+3°C) izoztuek.**

Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



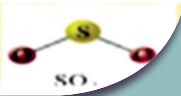
GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

ALERGENORIK GABEKO PRODUKTUEN ELABORAZIOA

- Alergenoen zerrenda eguneratu bat izan, arauaren arabera nahitaez kontuan hartu behar direnena.
- Pertsona horientzako egokiak diren osagaiak erosi, etiketan jartzen duena behar bezala interpretatuz.
- Bereizita biltegitratu tresnak eta osagaiak, eta beti etiketatuta mantendu.
- Produktu bakoitzaren fitxa bat izan, produktu horrek zer osagai dituen jarrita.
- Produktuak leku eta une desberdinetan elaboratu, bai lanaldiaren hasieran, bai tarteka garbiketak eginez.
- Frijitzeko, ez erabili lehenago erabilitako oliorik.
- Errezeta hitzez hitz jarraitu, aldaketarik egin gabe: ez aldatu osagairik, ez eta dekorazioa ere.
- Elaboratutako produktuak babestuta eta etiketatuta gorde beti, eta gainerako produktuetatik bereizita.
- Alergenoei buruzko beharrezkoa den informazioa izan behar duzu kontsumitzailea modu egokian informa ahal izateko.

1	Ziapea		8	Arraina	
2	Sesamoa		9	Krustazeoak	
3	Glutena duten zerealak		10	Moluskuak	
4	Eskuhoria		11	Esnea	
5	Azala duten fruituak		12	Soja	
6	Kakahuetea		13	Apioa	
7	Arrautzak		14	Azufre dioxidoa edo sulfitoak	

Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD