

Osasun Saila
Eusko Jaurlaritza

HARATEGIEN AUTOKONTROLERAKO PLAN OROKORRA



Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HARATEGIEN AUTOKONTROLERAKO PLAN OROKORRA

Euskadi, auzolana

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

VITORIA-GASTEIZ, 2023

Lan honen bibliografia-erregistroa Eusko Jaurlaritzako Liburutegi Nagusiaren katalogoan aurki daiteke:
<https://www.katalogoak.euskadi.eus/katalogobateratua>

Argitaraldia:	1.a- 2023ko urria
©	Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa Osasun Saila
Ale-kopurua:	220 ale
Internet:	www.euskadi.eus
Egileak:	Osasun Publikoa Zuzendaritza. Osasun Saila. Alustiza Landa, Arantzazu Cuadrado Lancina, Virginia Leturia Bengoa, Nekane Valcárcel Alonso, Santiago Bados Acebes, Aurora Fernández Crespo, Juan Carlos Maiz González, Enara
Argitaratzailea:	Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco C/ Donostia-San Sebastián 1, 01010 VITORIA-GASTEIZ
Azalaren irudia:	Adobe Stock
Barneko irudiak:	Osasun Sailarenak
Maketazioa :	Gráficas Irudi, S.L.
Inprimatzea:	Gráficas Irudi, S.L.
ISBN:	978-84-457-3695-1
L. Gordailua:	LG G 203-2023

AURKIBIDEA

Esker ona	4
Sarrera	5
Segurtasunarekiko konpromisoa	7
Fluxu-diagrama	8
Kontrol atalak	10
Harreraren eta garraioaren kontrola	11
Biltegiatzearen eta esposizioaren kontrola	17
Prestaketaren eta manipulazioaren kontrola	22
Garbiketaren kontrola	34
Kontrol osagarriak	40
Elaborazioaren kontrola	46
Plus kontrolak	62
Erregistro-fitxak	68

ESKER ONA

Lan hau egitea konplexua izan da, baina pertsona askoren laguntzak eta ekarpenek asko erraztu digute lana; eta lerro hauen bidez eskerrak eman nahi dizkiegu egin duten lanagatik.

Osasun Saileko Osasun Publikoko teknikariek aktiboki parte hartu dute proiektuan.

Hiru lurraldeetako Harakinen Elkartek egindako ekarpenak ere oso kontuan izan ditugu.

Harategien Autokontrolerako Plan Orokorren proba pilotu bat egin izan ez bagenu, 18 establezimendutan (5 harategi, 7 harategi-saltxitxategi eta 6 harategi-urdaitegi) 6 hilabetez, lortutako emaitzak sektorearen errealitatetik urrunago egongo ziratekeen. Establezimendu horietako arduradunek beren esperientziarekin lagundu ziguten autokontrol-plan bideragarri bat egiten, eta ez plan teoriko hutsa. Ezin ditugu banan-banan aipatu, baina izan duten garrantzia aitortu nahi diegu.

Halaber, eskerrak eman nahi dizkiegu Elikagaien Segurtasuneko Masterreko Rocío Fernández Arjonari, eta Kepari, plana hasteagatik, eta Iosune Egañari, hasierako eztabaidetan egindako ekarpenengatik.

Azkenik, eskerrak eman nahi dizkiogu Osasun Publikoko gure zuzendari Itziar Larizgoitiari, babes osoa eskaini baitigu Harategien Autokontrolerako Plan Orokor hau errealitate bihurtzeko.

SARRERA

AAKPK Arriskuen Analisiaren eta Kontrol Puntu Kritikoen euskarako siglak dira. Ingeleseko siglak ere erabili ohi dira, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Elikagaien segurtasun sanitarioa kontrolatzeko sistema da, mundu osoan erabiltzen dena; eta oso zabalduta dagoena elikagaien ekoizpen industrialaren sektorean, onartuta baitago oso eraginkorra dela elikagai seguruak bermatzeko.

Euskal Autonomia Erkidegoan, sistema honen edukiak garatzeko, AAKPK/HACCPn oinarritutako elikagai-enpresetako autokontrol-sistemen erreferentziako estandarra izeneko dokumentuaz baliatzen da. Estandar hori Eusko Jaurlaritzak argitaratu du, eta AAKPK sistemaren baldintza guztiak jasotzen ditu. Elikagai-enpresa guztiek bete behar dituzte estandar honen baldintzak.

Hala ere, dokumentu horretako eskakizunak eta edukiak egokitu egin dira, malgutasunez jokatuta, errazago ulertu eta aplikatu ahal izateko zuen sektorean. Horrek esan nahi du, nahi izanez gero, hartzaile diren enpresek eredutzat erabil dezaketela, estandarren baldintzak betetzeko.

Plan orokor hau haragi freskoen txikizkako merkataritzari aplikatuko zaio:

- **Harategiak** haragi eta hondakin freskoak (hoztuak edo izoztuak), hezurduak edo hezurrik gabeak, hainbat eratara (xerratuta, zatituta, txikituta, matxatuta edo antzera) manipulatzeko, prestatzeko eta salgai jartzeko —edota biltegitratzeko— dituzten establezimenduak dira, kontsumitzaileari saltzeko.

Aukera ematen dute haragi-prestakinak, haragikiak (osoak, zatituak edo xerratuak) eta animalia-jatorriko beste produktu batzuk merkaturatzeko, bertan prestatu beharrik gabe. Beste elikagai batzuk ere saldu ditzakete, behar bezala baimenduta badaude.

Talde honetan sartzen dira lantzen duten espezie edo produktuaren arabera izendatzen diren beste establezimendu espezifikoago batzuk ere: **oilasko- eta barruki-dendak, urdaitegiak**.

- **Harategi-saltxitxategiak** harakintzan aritzen diren establezimenduak dira, elaborazio-lantegia denda ondoan edo aparte dutelarik —baina jendearentzat itxita beti—. Haragi-prestakinak (freskoak, gordin-ontzutuak), odol-hestekiak (odolkiak eta butifarra beltza), betiko haragi-prestakinak edota urdai gazituak elaboratzen dituzte..

Talde honetan sartzen dira, duten jarduera eskusiboagatik, **oilasko- eta saltxitxa-dendak**.

- **Harategi-urdaitegiak** harakintzan aritzen diren establezimenduak dira, elaborazio-lantegia denda ondoan edo aparte dutelarik —baina jendearentzat itxita beti—. Haragikiak eta animalia-jatorriko beste produktu batzuk ere prestatzen dituzte: haragi-prestatuen platerak eta harategi-saltxitxategiek landu dezaketen edozer.

Establezimendu hauek haragikia ez den beste zerbait prestatzen badute, dagokien erregistroan izena emanda egon behar dute plater prestatu ez-industrialen jarduerarekin, baina Autokontrolako Plan Orokor hau soilik bete beharko lukete.

Sistema hau arrakastaz ezartzen dela bermatzeko, premisa garrantzitsua da inplikaturik dauden langile eta arduradun guztien konpromisoa edukitzea, maila guztietan. Horretarako, establezimenduan gehien agintzen duenaren ardura izango da (titularra, zuzendaritza, gerentzia) Plan Orokor honek dakartzan jarduerak eta kontrolak behar bezala betaraztea, eta erantzukizun hori gauzatzeko, dokumentu honetan jasotako “Segurtasun-konpromisoa” sinatuko du.

Harategietako Autokontrolerako Plan Orokor hau diseinatzeko orduan, malgu jokatzeari erabaki da. Horretarako, nahiz eta plana egiteko AAKPK/HACCP sistemaren printzipioak zuzen-zuzen jarraitu, oinarritzat jo da hizkuntza argia eta erraza erabiltzea, definizio konplexuak eta teknizismoak baztertuta, edukiak erraz ulertu daitezkeen.

SEGURTASUNAREKIKO KONPROMISOA

_____ jaunak/andreak,
_____ establezimenduko (helbidea: _____)
_____ kargua _____ den aldetik.

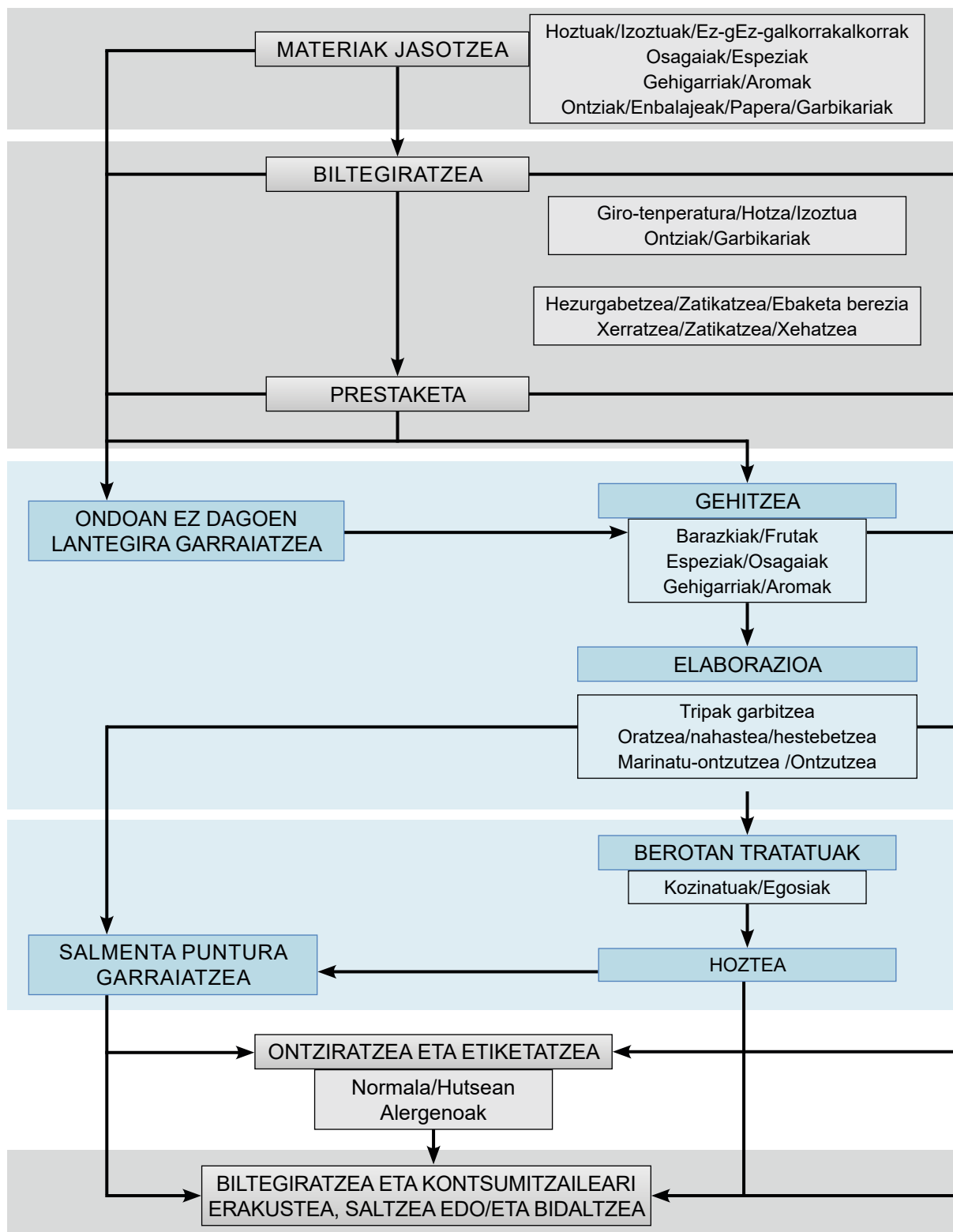
HONAKO HAU ADIERAZTEN DU:

- Konpromisoa hartzen duela Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailaren Harategien Autokontrolleko Plan Orokorrean jasotako lan-jarraibideak eta kontrolak ezartzeko.
- Konpromisoa hartzen duela kontrol horien emaitzak erregistratzeko, Harategien Autokontrolleko Plan Orokorrean jasotako erregistro-fitxetan.
- Konpromisoa hartzen duela behar den beste edozein neurri osagarri hartzeko, laneko egoera espezifikoetan, bere establezimenduan elaboratzen eta zerbitzatzen diren elikagaien segurtasun-sanataria bermatzeko.

_____ (e) n, 20__ (e) ko _____ aren _____ (e) (a) n.

Sinadura. _____

FLUXU-DIAGRAMA



Fluxu-diagrama modular bat marraztu dugu, haragiaren xehekako sektoreko establezimendu batean egin ohi diren etapak sartuta. Etapa horietako bakoitzean barne hartzen duen elaborazio, prestaketa eta jarduerak sartu dira.

Horiek guztiek agertzeak ez du esan nahi establezimendu guztiek denetik egin behar dutenik, edota normalean sektore honetan egiten ez delako sartu gabe utzi den besteren bat ez dagoenik. Horregatik, baliteke, planean azaldutako guztia aplikatu beharrik ez izatea zuen establezimenduan, edota ez dagokiezuen atalen bat egotea. Halaber, baliteke, zuentzat arriskugarri izateagatik, kontuan hartu ez den atal garrantzitsuren bat sartu nahi izatea. Plan orokor honek bakoitzaren beharretara egokitzeko aukera eskaintzen du.

Fluxu-diagrama errazago ulertzeko bi kolore erabili dira: grisa, establezimendu mota guztietan egiten diren etapak adierazteko; urdina, harategi-saltxitxategi eta harategi-urdaitegietan egiten direnak adierazteko.

Harategi-saltxitxategietan, berotan landutako produktu hauek bakarrik elaboratu ahal izango dira: odolkiak, mingaina, tripakiak, muturrak, denak egosita.

Dokumentua bi zatitan banatuko da: lehenengoak, establezimendu guztiei eragiten die; bigarrenak, berriz, haragiki edo plater prestaturen bat elaboratzen duten establezimenduek soilik hartu beharko dute kontuan, hau da, prestaketa-lantegia dutenek.

KONTROL-ATALAK

Harategien Autokontrolerako Plan Orokorra kontu handiz egin da, lan-tresna eroso, erraza eta eraginkorra eskaintzeko.

Zazpi multzo handitan banatuta dago, eta harakintzako edozein prozesuren ohi-ko ordenari jarraitzen die.

Harreraren eta garraioaren kontrola



Biltegiatzearen eta esposizioaren kontrola



Prestaketaren eta manipulazioaren kontrola



Garbiketaren kontrola



Kontrol osagarriak



Elaborazioaren kontrola



Plus kontrolak



Batzuetan, hainbat atal nahasten diren egoerak gerta daitezke, baina eskuliburua eskura badugu, aukera emango digu horietako edozein ezustekori erantzuteko.

Eskuliburu hau Plan Orokorrean oinarrituta dago, eta lantegian edukitzea komeni da, zalantza bat sortzen denean erabiltzeko.



HARRERAREN ETA GARRAIOAREN KONTROLA

Hornitzaileak ondo ezagutzen badituzu, fidagarriak direla jakingo duzu. Beraien produktuen ardura hartuko dute arazoren bat izaten bada. Edukien atal honetan, erosten diren produktuen kalitatea kontrolatuko da, gure establezimenduaren eskakizunetara egokituta.

Hornitzaileek bete beharrekoak:

- Konfiantzazkoak izatea
- Dagokien elikagai-establezimenduen erregistroan inskribatuta egotea.
- Produktua egoera onean zerbitzatzea, behar bezala ontziratuta, etiketatuta eta dokumentazio guztiaz.

Horretarako, erosten diren produktuen hornitzaile fidagarrien zerrenda bat eduki behar da, baita beste hornitzaile batzuen zerrenda bat ere, batek huts egiten duenerako.

LEHENGAIK GARRAIATZEA ETA HARTZEA

TENPERATURA KONTROLATZEA

LEHENGAIK HARTZEAN

ONTZIRATZE-MATERIALA

HARATEGIAREN / ONDOAN EZ DAGOEN

LANTEGIAREN ETA KONTSUMITZAILEAREN

ARTEKO GARRAIOA



LEHENGAIK GARRAIATZEA ETA HARTZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Lehengaiak kutsatuta iristea jatorritik: kutsadura mikrobiologikoa, hondakin kimikoak, gehigarriak..., edo garraiatzean kutsatzea.

Zer egin, hori saihesteko

Hornitzaile fidagarrien **zerrenda** eduki behar da, bai jardunean ari direnena, bai ordezeko hornitzaileena. Enpresaren datuak eta zer lehengai hornitzen dituen adieraziko da bertan.

Lehengaien informazioa (**etiketa edo fitxa tekniko**) eduki behar da, zer ezaugarri eta zer bete-behar dituzten jakiteko (alergenoak, tenperatura).

Lehengaiak beti **garbi eta elementu arrotzik gabe** iritsi behar dute; zuzen **identifikatuta, etiketatuta** eta/edo beraien merkataritza-dokumentuekin, **gutxienez** informazio hau dutelarik: produktuaren izena, kantitatea, lotea, sozietatearen izena eta hornitzailearen helbidea eta entrega-data.

Ontzia eta/edo enbalajea behar dutenetan, osorik eta mailaturik gabe egon behar du hark.

Elikagaiak garraiatzeko ibilgailuak horretarako bakarrik erabiliko dira, edota beste produkturen batekin batera garraiatzen bada, fisikoki bereizita egongo dira.

Ibilgailuak txukun garbituta egongo dira.



Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu establezimendu hornitzaileak inskribatuta daudela dagokien elikagai-establezimenduen erregistroan.

Kontrolatu badagoela lehengai bakoitzari buruzko informazioa (fitxa tekniko edo etiketa).

Jasotzen denean egiaztatu egokiak direla produktuaren ezaugarri organoleptikoak, behar bezala etiketatuta dagoela edo dagokion merkataritza-dokumentua baduela.

Egiaztatu elikagaiak ondo babestuta eta zamatuta garraiatu direla, eta ibilgailua garbi dagoela.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Baimenik gabeko hornitzaile bati erosi zaiola detektatzen bada, ez zaio berriz erosiko dagokion erregistroan inskribatzen den arte.

Elikagai batek konfiantzarik ematen ez badigu edozer dela-eta (hondatze-maila, zamaketa, ibilgailuaren garbiketa, alergenoei buruzko adierazpenik eza, etiketarik eza), produktu hori ez da erabiliko.

Halakoetan, hornitzaileari ohartarazpen bat egingo zaio, eta, egoera errepikatzen bada, ordezeko beste hornitzaile batengana joko da.

Elikagaiak dagokion merkataritza-dokumentazioa ez badakar, erreklamatu egingo da, eta entregatzen ez bada, baztertu egingo da salgaia.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- **EGUNERO****: haragi freskoa denean, hartzen den bakoitzean (dokumentazio-kontrola)
- **URTERO**: haragi-hornitzaileen kontrola (ibilgailua), tenperatura erregulatuko produktuak direnean.
- **BI URTEAN BEHIN**: arrisku txikiko lehengaien Hornitzaileen kontrola.

ERREGISTRO-EREDUA:

- **EGUNERO** / HORNITZAILEEN KONTROLA**

-



TENPERATURA KONTROLATZEA LEHENGAIK HARTZEAN

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Mikroorganismoak ugaltzea, garraio-tenperatura ez delako egokia izan, edota ez delako berehala deskargatu / hozkailuan sartu.

Hotza behar duten elikagaiak ibilgailu hotzetan edo isothermoetan garraiatzea (tenperatura mantendu daitekeen distantzia laburretan), produktua jasotzean ez dadin gainditu taulan adierazten den tenperatura produktu hoztu eta izoztuetarako.

Haragi freskoak: behiki, txerriki, ardiki, ahunzki eta solipedoak	$\leq 7^{\circ} \text{C}$
Oilo-, indioilar-, pintada-, ahate-, antzar- eta untxi-haragiak	$\leq 4^{\circ} \text{C}$
Ehiza xeheko haragia	4°C
Ehiza larriko haragia	7°C
Hondakin freskoak	$\leq 3^{\circ} \text{C}$
Haragi xehatua	$\leq 2^{\circ} \text{C}$
Haragi-prestakinak	$\leq 4^{\circ} \text{C}$
Produktu izoztuak	-18°C
Plater kozinatuak	24 ordu $\leq 8^{\circ} \text{C}$ >24 ordu $\leq 4^{\circ} \text{C}$
Haragi-plater kozinatu beroak	$\geq 63^{\circ} \text{C}$

Hornitzaileak adierazten badu beste tenperatura batean mantendu behar dela, agindu horretara egokituko da.

Jasotako elikagaiak lehenbailehen sartu dagokion hozkailuan.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu lehengaia tenperatura egokian iristen dela.

Egiaztatu, elikagaiak hartzean, ez daudela giro-tenperaturan hotza behar dutenak.

Ontziratutako elikagaien tenperatura neurtzeko, laser-termometrorik ez badago, termometroa 2 ontziren artean jarriko da.

Ontziratutako gabeko pieza handiak direnean, pintxo-termometroa erabili barne-tenperatura neurtzeko.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Taulan adierazitako tenperatura 2°C baino gehiagoan gainditu badute elikagai hoztuek, zuzenean hozkailuan sartuko dira, eta 4°C baino gehiagoan gainditu badute, baztertu egingo dira. Izoztutako produktuak -12°C eta 0°C artean badaude, hoztutako produktuen baldintza beretan tratatuko dira.

Horrelakoren bat gertatzen bada, hornitzaileari ohartarazpen bat egingo zaio, eta, egoera errepikatzen bada, ordezeko beste hornitzaile batengana joko da.

Hartutakoan, elikagai hoztuak giro-tenperaturan daudela detektatuz gero, lehenbailehen sartu hozkailuan, aztertu kausa eta ez dadila gehiagotan gertatu.

Langileak prestatzea sustatu behar da arlo horretan.

KONTROL-MAIZTASUNA: **URTERO*/ASTERO****

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEKO / URTEKO PARTEA**



* Urteko partearekin kontrolatuko dira EGUNEKO PARTEAren kontrolatzen ez diren lehengai guztien tenperaturak (haragi freskoarena izan ezik)

** Haragi freskoa: asteko hartualdi batean kontrolatuko da tenperatura. Astero espeziea txandakatzen saiatuko gara, hilabeteen espezie guztiak kontrolatuta egoteko moduan.



ONTZIRATZE-MATERIALA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Ontziak jatorriz kutsatuta iristea edo garraiatzean kutsatzea.

Substantzia toxikoak migratzea ontziaren materialetik elikagaietara.

Zer egin, hori saihesteko

Elikagaiekin kontaktuan egoteko ontzi eta materialek baimenduta egon behar dute elikagaiekin erabiltzeko, hau da, adierazpen hori eduki behar dute etiketan, erantsitako dokumentuan edo ontzian bertan.

Informazio hau ere eduki behar dute: ontziaren egilearen edota saltzailearen datuak, trazabilitaterako lotea eta, behar izanez gero, egoki erabiltzeko jarraibideak.

MATERIAL PLASTIKOAK direnean, horrez gain, hornitzaileak adostasun-adierazpena (DC) eman behar du. Han azalduko da nola erabili behar den, hau da, zer elikagaitarako, zer tenperaturan eta zenbat denboran erabili daitekeen ontzia.

Ontziek garbi eta bilgarriak osorik dituztela iritsi behar dute.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrolatu elikagaiekin kontaktuan egoten diren ontziak eta materialak elikagaiekin erabiltzeko baimenduta daudela eta informazio egokiarekin iristen direla.

Jasotzean, garbi daudela eta bilgarriak osorik dituztela egiaztatuko da.

Egiaztatu material plastikoak egokiak direla erabiliko diren horretarako (elikagai mota, tenperatura eta denbora).

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Ez erabili materialik, ziur ez bagaude elikagaiekin erabiltzeko baimenduta daudela.

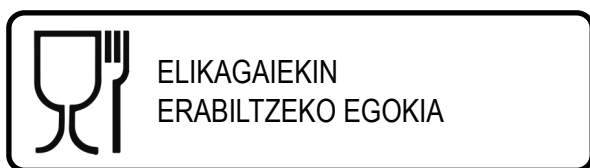
Ez erabili plastikozko materialik, ziur ez bagaude egokiak direla erabiliko diren horretarako.

Bota ontzi zikinak eta/edo hautsiak

Ahal bada, itzuli ontziak hornitzaileari, beste egoikiago batzuren truk.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



HARATEGITIK LANTEGIRA, SALMENTA-PUNTURA ETA KONTSUMITZAILEARI GARRAIOA

Zer joan daiteke oker eta zergatik

Hotza behar duten elikagaietan mikrobioak ugaltzea, tenperatura handiegia eduki dutelako garraiatzean.

Elikagaiak kutsatzea, ibilgailuko gainazal zikinak ukitzeagatik eta/edo garraiatzean ez direlako egoki zamatatu.

Zer egin, hori saihesteko

Hotza behar duten elikagaiak taulan adierazitako tenperatura ez gainditzeko moduan (hoztuak, eta -12°C izoztuak) iritsi behar dute lantegira, harategira edo azken kontsumitzailearengana.

Ibilgailu hotza/isotermoa erabiliko da tenperatura horiek ziurtatu behar diren guztietan.

Hornitzaileak adierazten badu elikagai bat ezarritakoa ez beste tenperatura batean mantendu behar dela, tenperatura egokituko egingo da elikagai horretara.

Ibilgailuak elikagaiak garraiatzeko bakarrik erabiliko dira, edota beste produktu batzuekin batera garraiatzen badira, garbi bereizita egongo dira.

Elikagaiak behar bezala babestu eta zamatuko dira garraiatzean

Ibilgailuak txukun garbituta egongo dira.



Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu elikagaiak ondo babestuta eta zamatuta garriatu direla eta ibilgailua garbi dagoela.

Garraiatzean, tenperatura baliozkotu egingo da. Horretarako, 10 garraiotan, eta tenperatura- eta denbora-baldintzarik okerrenetan neurtu eta erregistratuko da tenperatura, ibilbidearen amaieran.

Behin amaituta, eta emaitza zuzena bada, al-daketa nabarmenik badago bakarrik (ibilbidea, ibilgailua) egingo dira beste baliozkotze batzuk.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Baliozkotzeak erakusten badu, garraio-tenperatura ez dela egokia, garraio- baldintzak aldatu, eta beste baliozkotze bat egingo da.

Hotz-sistemak akatsen bat izaten badu garraiatzean, elikagaien tenperatura neurtuko da. Elikagai hoztuak 8 °C-tik gora badaude, bota egingo dira. Elikagai izoztuek -12°C gainditzen badute, hozkailura eramango dira eta produktu hotzak bezala tratatuko, baina sukurtsaletarako produktua denean soilik aplikatuko da hori (intzidentzietan idatziko da).

Garraio-baldintzak (ibilgailuaren garbitasuna, zama-keta, elikagaiak ez direnekin kontaktua izatea) ez badira egokiak izan, elikagaia kontsumitzeko egokia den baloratuko da, edota bota egin behar den.

Langileek egiten badute huts, garraiatzeko jardunbide egokiei buruzko prestakuntza emango zaie.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- **URTERO (IBILGAILUAREN EGOERA) / baliozkotze-jarraibideak bete**

ERREGISTRO-EREDUA:

- **baliozkotzearen eranskina /URTERO**



BILTEGIRATZEAREN ETA ERAKUSKETAREN KONTROLA

Harategietan funtsezkoa da hotz - eta bero-katea mantentzea, elikagaietan mikrobio-arazorik ez izateko eta haren bizitza baliagarriari eusteko.

HOTZETAN BILTEGIRATZEA

HOZKAILUETAN ESTIBATZEA

IKUSGAI JARRI ETA SALTZEA

PRODUKTU EZ-GALKORRAK
BILTEGIRATZEA



HOTZEAN BILTEGIRATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Bakterioak ugaltzea, hotza behar duten elikagaie-tan, hozkailuen temperatura ez delako egokia.

Bakterioak ugaltzea, aire hotza ez delako iristen produktuen barrura, hozkailuak beteegi daude-lako eta produktuak gaizki jarrita.

Lehengaiak, tarteko produktuak eta prestatuak elkarren artean kutsatzea, hozkailuetan ondo be-reizita ez egoteagatik.

Zer egin, hori saihesteko

Hozkailuak eduki beti temperatura egokian.

- Hotz-ganbera: 4°C
- Izotz-ganbera: -18°C

Produktu-hornitzailearen batek beste temperatura batean eduki behar dela adierazten badu, hozkai-luko temperatura produktu horretara egokituko da. Produktuen temperatura ez dadila igo; horretar-ako, ahalik eta azkarren sartu edota atera pro-duktoa ganberetatik.

Ganberak ez bete gehiegi.

Ezingo dira hozkailuko konpartimentu berean gorde haragi hoztuak eta produktu izoztuak, desi-zozte-prozesuak egiten direnean izan ezik.

Azpimarratu behar da **haragikiak prestatzeko lantegia duten harategiek bakarrik dutela desizozteko** baimena (eta lehengaiak desizozte-ko bakarrik).

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Establezimenduko hotz-/itzotz-ganberen zerrenda bat egin, eta bisorean agertzen den temperatura ida-tzi. Hilero, eskuko termometro batekin kontrastatuko da ganberaren bisoreak ondo funtzionatzen duela, eta izartxo batekin adieraziko da (*).

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Elikagai hoztuen ganberan 8 °C gainditzen bada 12 orduan baino gehiagoan, produktuen altera-zio-maila baloratuko da eta, behar izanez gero, bota egingo dira.

Elikagai izoztuen ganberan -12°C gainditzen bada 12 orduan baino gehiagoan, horiek produk-tu hoztutzat hartuko dira.

Ganberen bisorearen eta eskuko termometroaren arteko onarpen-maila $\leq 2^{\circ}\text{C}$ izango da.

Ganberako temperatura gainditu dela detektatuz gero:

- 1.- Termostatoa berriro doitu.
- 2.- Hozkailu/izozkailua oso beteta badago, produktu batzuk beste ganbera batera pasa; temperatura egokia eduki dezala.
- 3.- 30 minutu igaro eta gero, temperatura egokitu ez bada, zerbitzu teknikoari deitu.
- 4.- Temperatura zaindu; ganbera barruko hain-bat tokitan kontrolatuta.

KONTROL-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

KONTROL-EREDUA: **EGUNEKO PARTEA**





HOTZ-/IZOTZ-GANBERETAN KARGATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Bakterioak ugaltzea, aire hotza ez delako iristen produktuen barrura, hozkailuak beteegi eta produktuak gaizki jarrita daudelako.

Lehengaiak, tarteko produktuak eta prestatuak elkarren artean kutsatzea, hozkailuetan ondo bereizita ez egoteagatik.

Zer egin, hori saihesteko

Ganberetan beti **bereizita** edukitzea lehengaiak, tarteko produktuak eta prestatuak, aparteko ganberetan edota estalita edo **babestuta** utzita. Bata besteraren gainean dauden produktuak **tankaka** egotea saihestu behar da.

Ganberak ordenatuta eduki behar dira; aire hotzak elikagaien artetik zirkulatu behar du, eta, beraz, ez dute zoruarekin, hormekin edo elkarren artean kontaktuan egon behar. Komeni da elikagaiak jatorriaren arabera bereiztea (behiak, txerriak, hegaztiak). Lehengaiak, tarteko produktuak eta amaierako produktuak bereizi behar dira, ontziratuta ala ez.

Egiaztatu ontziratutako produktu guztiak behar bezala etiketatuta daudela, eta, gutxienez, zer produktu mota den azaltzen dela, eta data markatuta duela.

Produktuak txandakatzeko sistema ezarri behar da, lehendabizi lehengaiak edo prestaturiko produktuak erabiltzeko, edota iraungitzeko denbora gutxien falta zaienak.

Inoiz ez da iraungitako produkturik erabiliko.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu jarraibideak betetzen direla ganberetan biltegiratzean.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Elikagaiak ez badaude behar bezala gordeta hotz-/izotz-ganberetan, babestu eta behar bezala jarriko dira, eta langileak prestatu egingo dira nola egin behar duten jakin dezaten.

Produkturen bat iraungitzeaz badago, ekoiztera aterako da lehenbailehen edo saltzera. Iraungita badago, berriz, bota egingo da.

Ontziratutako produkturen bat **etiketatu gabe** badago, bota egingo da, ezin baita bermatu iraungitze-data gainditu ez duenik.

Horren ardura duten langileekin adostu, nola txandakatu produktuak, berriz gerta ez dadin.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEKO PARTEA**

IKUSGAI JARTZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Mikrobioak ugaltzea, erakustokiak beteegi daudelako edota produktu gehiegi pilatu direlako.

Mikrobioak ugaltzea, hotzetan egon behar duten elikagaiak tenperatura altuagoetan egoteagatik.

Kutsadura gurutzatua gertatzea, erakustokian elikagaiak ez daudelako ondo bereizita.

Zer egin, hori saihesteko

Erakusketa-elementuak hozkailuak izango dira, jendearentzat erakusgai edo ikusgai jartzeko haragi eta produktu freskoak, hoztuak eta izoztuak. Erakustokien tenperatura mantenduko da, **HOTZETAN BILTEGIRATZEA** ataleko jarraibideetan azaldu bezala.

Produktuak ez dira jarriko ikusgai jendeak zuzenean ukitzeko moduan, baldin eta ez badira, behintzat, kontserbak edo material iragazgaitzetan ontziratutako produktuak eta behar bezala etiketatutak.

EZ GAINKARGATU erakustoki hoztuak. Produktuak bereizita jarri, haien artean aire hotza erraz ibil dadin.

ONDO BEREIZI ikusgai jarritako produktuak.

Bereizi HAINBAT ESPEZIEKO haragi freskoak beraien artean eta, batez ere, zuzenean kontsumitzen diren produktuetatik (haragiki onduak edo termikoki tratatuak, gazta, plater presatuak)

Haragi-deribatuek ere bereizita egon behar dute beraien artean, espeziadunak (esaterako, adobatuak), produktu onduak, termikoki tratatuak eta prestaturiko haragi-platerak.

ESTALI produktu kalteberenak, gazta, hestebete egosiak, plater presatuak.

Ikusgai dauden produktuak ez dira jarri behar eguzki-izpiek jotzeko moduan.

Salneurria jartzeko erabiltzen diren kartelak garbi egongo dira, eta ez dute ukituko babestu gabeko elikagairik.

Ez da kartelik jarriko, ziztatuta, erakusgai dauden produktuetan.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Erakustoki-hozkailuek tenperatura egokia dutela kontrolatzea: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ hozkailuek, eta $\leq -18^{\circ}\text{C}$ izozkailuek.

Erakustokian ordena kontrolatuko da, bateraezinak diren produktuek elkar ez ukitzeko.

Kartel adierazleak garbi daudela kontrolatuko da, erakustokian jarri aurretik.

Produkturik ez da ziztatuko kartel adierazleekin.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Temperaturak desegokiak badira, bete hotzetan biltegiratzeko argibideak.

Bateraezinak diren produktuak elkar ukitu badute, bota egingo dira.

Kartelak zikinak badaude, garbitu, eta kutsatu zitekeen produktua, bota.

Ilztatuta dauden pintxoak kendu. Ez iltzatu berri.

Manipulatzaileei gogorarazi jarraibideak.

KONTROL-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEKO PARTEA**



PRODUKTU EZ-GALKORRAK BILTEGIRATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak beste elikagai edo gainazal batzuekin kutsatzea, **biltegian daudela**, ondo estali edo ontziratuta ez direlako.

Elikagaiak iraungitzea, produktuak ez direlako ongi txandakatu biltegian zeuden bitartean.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrolatu, biltegian dauden bitartean, produktu guztiak ontziratuta edo estalita daudela, eta ez dutela zuzenean zorurik edo hormarik ukitzen.

Kontrolatu iraungitako produkturik ez dagoela.

Zer egin, hori saihesteko

Produktu guztiak ontziratuta, bilduta edo estalita edukitzea biltegian dauden bitartean. Zorua eta hormak ukitu gabe eduki behar dira.

Elikagaiak biltegian daduen bitartean, kontuan hartuko da haien balio-bizitza, eta modu egokian txandakatuko dira.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Babestu gabe dauden produktuak estali, eta langileei gogorarazi, manipulazio-jardunbideak bete behar dituztela.

Iraungitako produktuak bota.

KONTROL-MAIZTASUNA: **URTERO**

KONTROL-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



PRESTAKETAREN ETA MANIPULAZIOAREN KONTROLA

Elikagaiak prestatzean eta manipulatzean, lan-jarraibide batzuk bete behar ditugu, kutsadura gurutzatuak saihesteko. Hala, elikagaiek izango dituzten prozesatzeak behar bezala gauzatu ahal izango dira, eta elikagaien segurtasuna bermatuko da. Horretarako, manipulazioko jardunbide egokiak dira segurtasunaren eta jardunbide onaren bermea.

Egunero jardunbide egokian aritzeak gaitasun profesionala erakusten du, eta lana ondo egiteko ardura; ondo lan egite horrek bezeroa poztuko du, baina, batez ere, pozik utziko zaitu zu.

MANIPULATZAILEEK ESKUAK GARBITZEA

LANGILEEN JANZKERA

GAIXORIK DAGOEN MANIPULATZAILEA

KUTSADURA GURUTZATUA

HERZURGABETZEA/ZATIKATZEA/XERRATZEA

HARAGI XEHATUA

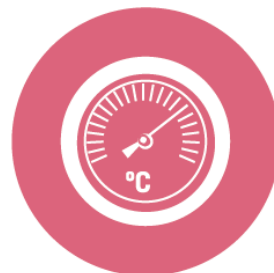
HESTEBETE ONDUA/EGOSIA EBAKITZEA

HONDAKINAK JASO ETA KENTZEA

ALERGENOAK

ONTZIRAKETA

ETIKETATZEA ETA KONTSUMITZAILEARI INFORMAZIOA EMATEA





MANIPULATZAILEEK ESKUAK GARBITZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, manipulatzaileak eskuak zikin dituelako.

Zer egin, hori saihesteko

Garbitu eskuak BETI, batez ere, kasu hauetan:

- Lanean hastean.
- Lanean, lehengaia aldatzean, batez ere, **he-gaztiak** manipulatu eta gero.
- Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak manipulatu aurretik.
- Komunera joan eta gero.
- Egoki den beste egoera batzuetan (erre, jan, eztul eta abar egin ondoren)

Eskuz eragin beharrik gabeko ur hotz eta berodun eta xaboi-dosifikatzaileak konketetan garbituko dira eskuak. Xaboi guztia ondo kendu eta gero, erabili eta botatzeko eskuohialarekin lehortuko dira, hatzarteak eta azkazal azpiak ondo igurtzita.

Adi, eskularruak erabiltzen badira; eskuak bezainbeste garbitu behar dira. Baliteke ez konturatzea eskularruak zikin daudela eta behar beste aldiz ez garbitzea.

Alergikoentzako elikagaiak manipulatzeko direnetan, zorrotz garbituko dira eskuak/eskularruak elikagai horiek prestatu aurretik.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu manipulatzaileak eskuak garbitzen dituela —eta eskularruak ere bai— behar beste aldiz, ur beroarekin eta xaboiarekin, eta xaboi ondo kendu ondoren, behin erabiltzeko eskuohialekin lehortzen dituela.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Langileek eskuak/eskularruak ondo garbitzen ez badituzte, erakutsi egingo zaie nola eta noiz garbitu behar dituzten, eta jarraipena egingo da.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



MANIPULATZAILEAREN JANZKERA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, janzkera ez delako egokia eta ez dagoelako garbi.

Elikagaiak kutsatzea, haietara eror daitezkeen objektuak eramateagatik.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Arau horiek guztiak betetzeko eskatuko zaio manipulatzaileari.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**

Zer egin, hori saihesteko

Manipulatzaileek arropa eskusiboa eta garbia jantzi behar dute, ile guztia estaltzen dien txano eta guzti. Zikintzen badira, aldatu egingo dira behar beste aldiz.

Manipulatzaileek laneko arropa jantzi behar dute lanpostura sartzen direnean, eta aldatu, alde egiten dutenean.

Manipulatzaileak ez dira kalera aterako laneko arroparekin.

Lanean ari diren bitartean, ezin da eduki elikagaietara eror daitezkeen objekturik (belarritako, eraztun, eskumuturreko, etab.).

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu, manipulatzaleak lanean hasi aurretik arropa eskusiboa eta garbia jantzi duela, txano eta guzti, eta garbi jarraitzen duela egun osoan.

Kontrolatu, manipulatzaleak laneko arroparekin kalera ez ateratzea.

Egiaztatu, manipulatzaleak ez daukatela elikagaietara eror daitezkeen objekturik, lanean ari diren bitartean.





GAIXORIK DAGOEN MANIPULATZAILEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, manipulatzaileak zuzenean transmitituta.

Zer egin, hori saihesteko

Zuzenean manipulatzetik kentzea elikagaien bidez garraiatu daitekeen gaixotasunen bat duten pertsonak, esaterako, zauri infektatuak, larruazaleko infekzioak, eztula, mukiak edo beherakoa badute.

Ezin bada, gaixotasun gastroenterikoetan izan ezik, zorrotz higie-neurriak: eskularruak erabili eta zauriak babestu, maskarak erabili, eskuak maizago eta zorrotzago garbitu, batez ere, komunitik irten ondoren edo zauria ukitu eta gero.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu ez dutela inolako gaixotasunik, itxura batean behintzat.

Egiaztatu zorrotz betetzen dituztela higie-neurriak (maskara, esku-garbiketa, etab.).

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Langileren bat gaixorik badago, kendu egingo da zuzenean manipulatzetik, edota kontuz ibiltzeko jarraibideak bete beharko ditu, higie-neurriak zorrotzuz.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**

KUTSADURA GURUTZATUA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea —kutsadura mikrobiologiko, kimiko edo fisikoa—, beste elikagai batzuk edo makinak, tresnak, trapuak edo gainazal zikinak ukitzeagatik.

Zer egin, hori saihesteko

Prestatutako eta kontsumitzeko prest dauden produktuak ez dira inoiz manipulatu produktu gordinekin erabilitako makina, lanabes eta aiz-toekin, ez eta horiekin erabilitako erretilu edo gainazaletan ere, edo lehengo hondakinak badituzte, baldin eta horiek guztiak lehenago ez badira ondo garbitzen. Bi gainazal edukiko dira: bata, elikagai gordinekin (lehengaiak) lan egiteko, eta bestea, elikagai prestatuak lantzeko (tarteko/amaierako produktuak). Zenbait koloretako taulak erabiltzea gomendatzen da.

Haragia zatikatzeko egurrezko ebakitze-ohola erabiltzen bada, beti garbitu, erabili eta gero, aldiro-aldiro kendu haragiak ukitutako zatia, hondarrik pilatu ez dadin oholaren arrakalean.

Behin erabili eta botatzeko papera erabili, gainazalak eta tresnak garbitzeko.

Oihalezko trapuak eta/edo zapiak erabiliz gero, sarri-sarri aldatuko eta behar bezala garbitu eta desinfektatuko dira. Erabili ondoren, ur bero ugariarekin eragingo zaie, eta disoluzio desinfektatzailean utziko dira hurrengo erabilerara arte.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu baldintzak betetzen direla produktu prestatuak ez kutsatzeko elikagai gordinekin eta/edo hondakinekin, gainazal edo tresna eta trapu zikinekin erabiltzeagatik.

Ebaketa-gainazala hondatuta dagoela uste bada, Egiaztatu zurezko ebakohola arraspatzen dela.

Egiaztatu papera erabiltzen dela gainazalak garbitzeko, edota trapuak edo zapiak erabiltzen badira sarri aldatzen direla eta garbi eta desinfektatuta daudela.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Ikusten bada elikagai gordinak eta/edo kontsumitzeko prest daudenak gainazal berean edo tresna berberekin manipulatu direla, aldeztu aurretik garbitu gabe, bota egingo dira kaltetuta egon daitezkeen elikagai guztiak.

Lanerako ditugun gainazal eta tresna bakoitzari erabilera espezifikoak esleitzea. Mantentze-lanen planean jaso, **hainbat koloretako** lanabesak erostea, **produktuka bereizteko**.

Ardura duten langileei gogoraraztea bateraezinak diren produktuak bakoitza bere gainazalean eta beretzeko tresnekin manipulari behar direla.

Trapuak gaizki erabili direla konturatzeko bagara, kendu egingo dira eta berriro garbituko da haiekin garbitu/lehortu dena; eta kontsumitzeko prest dagoen elikagairen bati erasan dion susmoa badugu, bota egingo da.

Langileek horretaz duen prestakuntza sendotu behar da.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



HEZURGABETZEA/ZATIKATZEA/ XERRATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Haragitan bakterioak ugaltzea, denbora luzean giro-tenperaturan egoteagatik, manipulatzeko denbora asko igarotzeagatik, edota hozkailutik kanpo edukitzeagatik temperatura desegokitan

Haragia kutsatzea, ebakitzeko gainazal eta tresna zikinak ukitzeagatik, edota garbikari- eta desinfektatzaile-hondarrak ukitzeagatik.

Haragia kutsatzea, hezur, ebaketa-gainazal, makina eta abarretako gorputz arrotzekin.

Zer egin, hori saihesteko

Hotza behar duten elikagaiak etenik gabe manipulatu behar dira, hau da, ahalik eta azkarren, eta hotz-ganberan edo erakustoki hotzetan edukiko dira, manipulatzeko ari ez diren bitartean. Hezurgabetze-/zatikatzeko-/xerratze-prozesua ahalik eta azkarren eta etenik gabe egingo da.

Elikagaiak, beti, gainazal eta tresna/makina garbi eta desinfektatuekin manipulatu behar dira.

Haragia manipulatzeko orduan, kontuz, hezurak, ebakitzeko gainak eta abar hautsi gabe.

Kontrolerako itxura eta moduak

Egiaztatu hotzetan eduki behar diren elikagaiak lehenbailehen prozesatzen direla, eta, hala ez denetan, hotz-ganberetan sartzen direla.

Hezurgabetzen/zatikatzeko/xerratzen hasi aurretik, egiaztatu egingo da ebakitzeko-gainazal eta -tresna eta -makinak behar bezala garbituta eta xaboia ondo kenduta daudela. Gainazal, tresna eta makinen garbiketa kontrolatzeko, garbiketa-kontrolaren atalean jasotako alderdiak zainduko dira.

Hezurgabetu/zatikatu/xerratu ondoren, haragitan gorputz arrotzik geratu den begiratu da.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Haragia giro-tenperaturan dagoela detektatzen bada, erabaki egin behar da lehenbailehen hozkailuan sartu edo bota egiten den.

Haragia ebaketa-gainazal eta -tresna zikinekin edo garbiketa-produktuen hondarrekin kutsatu bada, bota egingo da.

Haragitan gorputz arrotzak agertzen badira, kendu eta nondik datozen aztertuko da. Mantentze-lanetan neurriak hartuko dira, berriro gerta ez dadin.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



HARAGI XEHATUA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Alterazio mikrobiologikoa gertatzea, balio-bizitza luzea edukitzeagatik.

Xehagailua kutsatzea, patogenodun hegazti-haragia xehatu ondoren.

Haragi xehatua kutsatzea, gaizki kontserbatutako ebakinetako haragia delako.

Zer egin, hori saihesteko

Haragi xehatuari erraz erasaten diote mikroorganismoek, eta, beraz, bezeroak eskatzen duenean xehatuko da, edo LANALDIAN. Ezin da egun batetik bestera gorde.

Xehatuko den haragia fresko eta ondo hoztuta egongo da. Ez dira erabiliko hotz-egoera onean egon ez diren ebakinak. Kanalak zatikatzetik ateratako ebakinak bakarrik erabiliko dira.

Haragi xehatua egiteko, ezin da erabili mekanikoki bereizitako haragirik.

Lanaldia hasi aurretik, xehagailua garbi dagoela egiaztatuko da.

EZIN da GEHIGARRIRIK nahastu, eta $\leq +2^{\circ}\text{C}$ -tan edukiko da xehatzen denetik.

Hegazti-haragia xehatuz gero txahal- eta/edo txerri-haragia xehatzen den makina berean, xehagailua garbitu eta desinfektatu behar da xehatze batetik bestera.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Erabiliko diren haragi eta ebakinak hotzetan dautela kontrolatuko da.

Xehamakina garbi eta urez eraginda dagoela egiaztatuko da, lanaldiko lehen xehaketari ekin aurretik.

Aurreko eguneko haragi xehatu hondarrik ez dagoela egiaztatuko da.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Haragi xehatua hoztu gabeko haragi edo ebakinekin egin bada, bota egingo da.

Haragia xehagailu zikinean edota garbigai-hondarrak dituela xehatu dela detektatzen bada, bota egingo da.

Aurreko eguneko haragi xehatua badago, bota.

Langileei irakatsiko zaie zenbaterainoko garrantzia duen, xehatu den egunean saldu ez den haragia kentzeak.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEKO PARTEA**





HESTEBETE ONDUA/EGOSIA EBAKITZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaien mikrobio-kutsadura gertatzea, ebakigailua, lanabesak eta abar ondo ez garbitzeagatik eta ez desinfektatzeagatik.

Kutsadura gurutzatua gertatzea, ebakigailu edo tresna berarekin ebakitzeagatik bateraezinak diren eliakagaiak edo kutsadura mikrobiologikoa dutenak.

Elikagaiak kutsatzea, manipulatzailak eskuak zikinak dituelako.

Zer egin, hori saihesteko

Ebaki beharreko produktuen arabera, hainbat ebakigailu edukiko dira.

Egositako edo ondutako eliakagaiak ebaki aurretik, manipulatzailak ondo garbituko ditu eskuak edo eskularruak.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Ebakigailua zikin dagoela detektatzen bada, garbitu eta desinfektatu, garbiketa- eta desinfekzio-planeari ezarri bezala, eta baztertu ebakitako produktua.

Detektatzen bada ez garela produktua dagokion ebakigailuan ebakitzen ari, langileak prestatu. Eta garbitu eta desinfektatu.

Ebakitzeko makina berarekin ebaki badira bateraezinak diren eliakagaiak, bota produktua.

Detektatzen bada manipulatzailak ez dituztela eskuak behar bezala garbitzen, langileak prestatu.

KONTROL-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKOA**

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Ebakigailu bat baino gehiago edukiz gero, kontrolatu, ebakitzen ari garen produktuari dagokion makina erabiltzen ari garela.

Kontrolatu, ebakigailua garbi eta desinfektatuta dagoela.

Kontrolatu esku-garbiketako atalean ezarritako jarraibideetan azaldu bezala garbitzen dituela eskuak manipulatzailak.



HONDAKINAK JASO ETA KENTZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea jardueraren ondoriozko hondakinekin.

Hondakinak ez kentzea horretarako ezarritako denboran eta, ondorioz, mikroorganismoak ugaltzea.

Zer egin, hori saihesteko

Bi edukiontzi mota edukiko dira:

- Lehenengoa, **haragi-hondakinatarako**, eta KUDEATZAILE BAIMENDUAK kenduko ditu. Bat erakustokitik gertu eduki ahal izango da, eta beste bat, elaborazio-lekuan.
- Bigarrena, hiri-hondakinen antzekoak uzteko, eta udaleko zabor-zerbitzuak kenduko ditu.

Hondakinek ukituriko ontzi, ekipa eta gainazalak garbitu eta desinfektatu egingo dira.

Hondakinen edukiontziek tapa izan behar dute, eta itxita egon.

Haragi-hondakinak hotzetan edukiko dira, kendu arte.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrolatu edukiontziak garbitu egiten direla bilketa bakoitzaren ondoren.

Egunero kentzen ez badira, kontrolatu haragi-hondakinak hotzetan gordetzen direla, eta elikagaietatik bereizita daudela.

Kontrolatu hondakinak kendu izana justifikatzen dituzten dokumentuak.

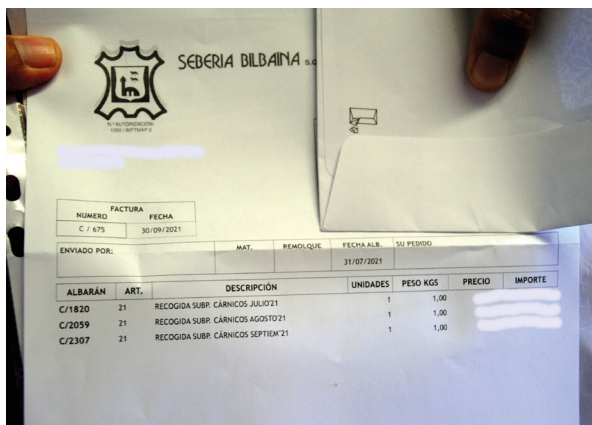
Zer neurri hartu, huts eginez gero

Elikagai bat hondakinekin kutsatu den zalantza badugu, bota egingo da kutsatutako elikagaia eta ez da kontsumitzeko utziko.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

Hondakinak kendu ondoren, gorde egingo da dokumentazioa.

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**





ALERGENOAK/INTOLERANTZIAK

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Merkaturatutako produktuek alergenok eduki ahal izatea, eta horiek zehaztugabe edo aipatugabe egotea.

Zer egin, hori saihesteko

Intolerantzia edo alergiaduenentzako produktu bereziak eskaintzen dituzten establezimenduek hauxe egin beharko dute:

- Araudiaren arabera nahitaez kontuan izan behar diren alergenoen zerrenda eguneratua edukitzea.
- Pertsona horientzat egokiak diren produktuak/osagaiak erostea, etiketak ondo ulertuta.
- Produktuak/osagaiak eta tresnak bereizita gordetzea eta etiketatuta edukitzea beti.
- Produktu bakoitzaren fitxa bat edukitzea, bere osagai eta guzti.
- Produktuak hainbat leku eta unetan manipulatzea/lantzea; edo lanaldiaren hasieran, edo batetik bestera garbiketak eginda.
- Elaborazioetarako, hitzez hitz jarraitzea errezeta, osagaietan aldaketarik egin gabe.
- Produktuak beti babestuta eta etiketatuta edukitzea, eta gainerakoetatik bereizita.

Kontsumitzaileari alergenoei buruzko informazio egokia emateko modua edukitzea, onarturiko edozein formatutan (etiketak, kartelak).

Horrelako jarraibideak kontuan hartzen ez badira, alergenok **arrastoak** egon daitezke elaborazio eta prestakinetan, eta jakinarazi egin behar zaio kontsumitzaileari.

Aldian-aldean aztertu egin behar da hornitzaileek emandako dokumentazioa eta/edo etiketak, aldaketarik izan den ikusteko.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrolatu ondo betetzen direla lanerako jarraibideak, alergiadun pertsonen elikagaiak berme osoz eskaintzeko.

Kontrolatu erakustokian bereizita edukitzen edo ontziratzen direla alergenorik ez duten elikagaiak, kutsadura gurutzaturik ez gertatzeko.

Dokumentazio idatzia eduki, non produktu bakoitzerako alergenotzat sailkatutako osagaien zerrenda osoa jasoko den, hornitzaileek adieraziriko alergenok auzerak ere sartuta.



Zer neurri hartu, huts eginez gero

Zalantzarik izanez gero, ez zerbitzatu produktua, edota alergiarik ez dutenentzat utzi.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**

ONTZIRAKETA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, ontziak garbi ez daudelako. Mikrobio-ugalketa gertatzea, hutsean behar bezala ez ontziratzeagatik.

Zer egin, hori saihesteko

Ontziak eta paperak hautsetik eta kutsaduratik babestuta gordeko dira, eta kontuan hartuko da lantegian edo salmenta-lekuan EZ kutsatzea manipulatzeari.

Produktuak hutsean ontziratzean, ziurtatu behar da ongi itxita eta hustuta geratu direla.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Elikagaiak ontziratuta aurretik, kontrolatu paperak eta ontziak garbi daudela.

Kontrolatu, **hutsean** ondo ontziratuta dela eta barruan ez dela airerik geratzen.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Ontziak zikin badaude, bota egingo dira, eta akatsa nondik datorren aztertuko da (gaizki biltegiratzea, manipulazioan kutsatzea, etab.), eta behar diren neurriak hartuko dira berriz gerta ez dadin.

Ez bada hutsean zuzen ontziratuta, produktua berriz ontziratuta daitekeen baloratuko da edo berehala salgai jarri daitekeen, edo bota egingo den.

Arazoa hutsean ontziratzekeo makinarena bada, zerbitzu teknikoari deituko zaio.

Arazoa langileen prestakuntza bada, behar bezala trebatuko dira.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**





ETIKETATZEA ETA KONTSUMITZAILEARI INFORMAZIOA EMATEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Etiketetako informazioa —produktu ontziratuetakoa nahiz ontziratugabeetakoa— osoa eta fidagarria ez izatea kontsumitzailearentzat.

Zer egin, hori saihesteko

Indarrean den araudiak horrelako produktueta-rako markaturiko nahitaezko elikadura-informazioa jaso behar dute elikagaiek.

Elikagaiei buruzko nahitaezko informazioa jarriko da erraz eskuratzeko eta ikusteko moduan, leku nabarmenean, argi irakutzeko moduan eta, hala badagokio, ezabaezina izango da.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrolatu harategian saltzen diren produktu guztien etiketetako informazioa, indarrean den araudia bete dezaten.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Erakusgai dauden produktuek ez badute inolako erreferentziarik, etiketa edo identifikazio-kartel bat jarriko zaie.

Produktuak inolako identifikaziorik gabe jasotzen badira, ezingo dira salgai jarri.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



BURGER MEAT DE VACUNO Y DE CERDO

INGREDIENTES: carne picada de vacuno (80%), carne picada de cerdo (20%), agua, ajo, preparado de especias y aditivos (cereales/hortalizas (arroz, maíz) sal, dextrosa, antioxidantes: 3-301 y E-331iii, conservador: **E-221 (sulfitos)**, aroma, extractos de especias, colorante: E-120)

ALÉRGENOS: contiene **sulfitos**

Cantidad neta: 400 g

Fecha de caducidad: dd/mm

Conservar entre 0-4°C

Cocinar antes de consumir

Carnicería XXX, calle XXX

ORIGEN: España

GARBIKETA KONTROLATZEA

Garbiketa on batek establezimenduaren irudi hobea ematen du; bezeroak eskertu egingo du, eta berriro itzuliko da.

Garbiketaren barruan sartzen dira elikagaiak ez kutsatzeko funtsezkoak diren lanabesak, gainazalak, makinak eta instalazioak, lantegikoak nahiz lokalekoak izan. Garbiketa-metodoak eta -maiztasunak bermatuko dute egoera onean egotea elikagaiak manipulatzeko.

Erregistro-formatuan sartu gabeko, baina garbitu beharrekoa litzatekeen elementu edo eremuren bat balego, zuriuneetan sartu eta gainerakoak bezala kontrolatuko dira.

GARBIKETA-METODOA

GARBIKETA-PRODUKTUAK ETA JATORRIZKO ONTZIEKATIK ALDATZEA

GARBIKETAKO MATERIALA BILTEGIRATZEA





GARBIKETA-METODOA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, gainazal, makina, ontzi eta bestelako tresnak garbi ez egoteagatik, garbiketa-metodoa ez delako egokia izan.

Gainazalak, makinak, ontziak eta bestelako tresnak garbi ez egotea, garbiketa-maiztasuna egokia ez izateagatik.

Gainazalak, makinak, ontziak eta bestelako tresnak urez ondo eraginda ez egoteagatik elikagaiak kutsatzea, garbiketako detergenteekin eta desinfektatzaileekin.

Zer egin, hori saihesteko

Garbiketarako prozesu OROKOR bat erabili, hurrats hauek emanda:

1. Garbiketa-prozesuan kutsa daitezkeen elikagaiak jasotzea edo babestea.
2. Produkturik aplikatu gabe kentzea zikinkeria agerikoa, bilduta, igurtzita edo eskuilatuta.
3. Uretan pasatu, produkturen bat aplikatu baino lehen, ahal dela ur beroarekin, zikinkeriarik ez piltzeko garbiketako uretan.
4. Aplikatu detergentea edo koipegabetzailea, fabrikatzaileak agindu bezala.
5. Ur epel eta ugarirekin **eragin**, zikinkeria- eta detergente-hondarrak kentzeko.
6. Desinfektatzailea aplikatzeko orduan, kontuan hartu, **aplikazio-denbora eta produktuen kontzentrazioa** (eta beharrezkoa denetan, desinfekzio termikoa egin, tresnak 2 minutuz murgilduz 80°C-tan).
7. Ur ugarirekin eragin hala behar duten desinfektatzaileak (kloratuak edo lixibak).
8. Aplikatu den desinfektatzailea lehenbailehen lehortu behar bada, hala egingo da erabilera bakarreko materialekin (erabili eta botatzeko paperara).

9. Lanabesak garbi, lehor eta ondo babestuta jasoko dira. Denbora luzez gorde badira, berriz garbituko dira erabili aurretik.



Elementu espezifikoak garbitzeko metodoa

1. **Garbiketa:** haragia xehatzeko makina eta ebakitzeko/xerratzeko makina **zorrotz** garbitu eta desinfektatuko dira, **gutxienez egunean behin**. Oinarrizko piezak desmuntatu, garbitu, desinfektatu eta ur ugarirekin eragin.



2. Hestebetetzeko makina, oragailua eta antzekoak: zorrotz garbitu eta desinfektatu, erabili eta gero, eta, beti garbitu, elikagai gordinen eta prestatuen artean. Oinarrizko piezak desmuntatu, garbitu, desinfektatu eta ur ugarirekin eragin.



3. Gainazalak/lan-mahaia: garbitu eta batez ere kontu handiz desinfektatuko da eta urez ondo eragingo zaio, haragia manipulatu aurretik, mahaia egoerarik onenean dagoela ziurtatzeko.
4. Ebakohola espartzuarekin edo arrasparekin arraspatu, eta ur ugarirekin eragingo zaio.

5. Lanabesak: eskuz edo ontzi-garbigailuan garbituko dira, gehiegi kargatu gabe; 60-65°C-tan garbitu, eta 85°C-tan lehortu (ontziak, baxera, mahai-tresnak eta ke-kanpaiaren sareta). Eskuz eginez gero, kontu handiz garbitu eta desinfektatuko dira.
6. Trapuak eta zapiak garbitzea: garbigailuan garbituko dira ur beroarekin edo lixibarekin.
7. Hotz-ganberak eta abatidoreak: horien barrualdeak astero garbituko dira, eta gainazalak ondo-ondo urez eragingo, haragirik ez kutsatzeko.
8. Ibilgailua: elikagaiak garraiatzeko ibilgailua erabiltzen bada, egiaztatu, behar bezala garbituta eta urez eraginda dagoela eta behar adina aldiz egiten dela.

Maiztasunak

Egunero

- Gainazalak (lan-mahaiak, ebaketa-aulak) eta zoruak.
- Lanabesak (labanak, ontziak)
- Elikagaiak ukitu dituzten makinak (ebakigailua, xehagailua).
- Bateriaezinak diren elikagaiekin erabili badira (gordinak edo hainbat jatorritakoak), erabileratik erabilerara garbituko dira (xehagailua, ebakigailua).

Aldizkakoa

- Beste elementu batzuk (ganberak, janaritegiak...) edo instalazioak (hormak, sabaiak...), egunero zikintzan ez badira, aldizka garbitu ahalko dira.

Helburua da beti garbi daudela bermatzea; beraz, establezimendu bakoitzeko beharren eta jardueraren arabera ezarriko da garbiketa-maiztasuna.



Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrolatu, gainazal, lanabes, makineria eta instalazioak ezarritako garbiketa-metodoaren eta esleitutako maiztasunaren arabera garbitzen direla, eta garbi eta urez eraginda daudela.

Kontrolatu, laneko gainazala erabili aurretik garbitzen, desinfektatzen eta akklaritzen dela.

Kontrolatu erabilitako desinfektatzailearen dosia, erabiltzeko modua eta eraginkorra izan dadin gainazlarekin behar duen esposizio- edo kontaktu-denbora. Hornitzaileak fitxa teknikoan deskribatutako jarraibideak bete.

Kontrolatu, erabiltzen diren substantziak egokiak direla elikagaiak zuzenean ukitzen dituzten gainazalak garbitzeko eta desinfektatzeko (elikadura-erabilera).

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Gainazalak, aiztoak, makinak, ontziak eta beste tresna batzuk garbi ez badaude, diseinaturiko garbiketa-metodoa bete den aztertuko da, detergenteen jardun-denborari eta urez eragiteari dagokionez. Ondo bete bada, baina funtzionatu ez badu, beste garbiketa-metodo bat diseinatuko da, garbitu beharreko eremu edo ekipoen beharretara hobeto egokitzen dena.

Aurreikusitako garbiketa-maiztasuna nahikoa ez bada, areagotu egingo da, establezimenduaren beharretara egokitu arte.

Gainazalak edo tresnak urez ondo eraginda ez badaude, eta garbiketako detergente eta desinfektatzaileekin kutsatzen badira, gainazalari urez eragiteko denbora eta ur kopurua doitu egingo da, egon daitezkeen detergente-hondar guztiak garbitu ahal izateraino.

Ontzi-garbigailuan garbitutako ontziak garbi ez badaude, temperatura eta xaboi-dosia egokia den aztertuko da. Arazoarekin jarraitzen bada, zerbitzu teknikoari abisatuko zaio.

Langileek txukun garbitzen ez badute, edota lan hori beraiei dagokiela ez badakite, argi eta garbi zehaztuko dira langile bakoitzaren garbiketa-funtzioak, eta trebatu egingo dira: nola garbitu, zein maiztasunekin, nola erabili detergenteak eta desinfektatzaileak, eta zeinen garrantzitsua den garbiketako tresnak ondo edukitzea.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **JARDUERA EGITEN DEN BAKOITZEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEKO PARTEA.**

GARBIKETAKO PRODUKTUAK ETA JATORRIZKO ONTZIETATIK ALDATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Erabilitako produktuak egokiak ez izatea garbiketarako eta desinfekzioarako, edota behar bezala ez aldatzea beste ontzi batzuetara, eta nahasteak eragitea.

Zer egin, hori saihesteko

Erabili beharreko produktuek ezaugarri hauek beteko dituzte:

Garbiketa-produktuak: establezimenduan sortzen den zikinkeriararen araberakoak izango dira. Oro har, egokiak izango dira axaleko koipea kentzeko eta itsatsitakoa desinkrustatzeko, beroaren eraginez.

Desinfekzio-produktuak: garbiketa-prozesua amaitu ondoren erabiliko dira.

Badira produktu batzuk, dituzten ezaugarriak direla eta, erabilera bakar batean garbitzen eta desinfektatzen dutenak, baina, batzuetan, produktu espezifikoak erabili beharko dira.

Bi produktu motek egokiak izan behar dute elikagaiekin erabiltzeko (elikagaiak uki ditzaketen eremuetarako), eta behar bezala identifikatuta eta etiketatuta egongo dira.

Garbiketan erabiltzen diren produktuen fitxa teknikoak edo erabilerari buruzko informazioa eduki behar da.

Erabili beti jatorrizko ontzia, behar bezala etiketatuta, edo, tamainagatik ontzi txikiago batera aldatu behar bada, erosi ontzi espezifiko bat eta etiketatu ikusteko moduan, nahasterik gerta ez dadin. Ez dira inoiz aldatuko elikagaien edo edarien ontzi biziklatuetara.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrolatu, garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak egokiak direla elikagaiekin erabiltzeko, eta bat datozela establezimenduaren premiekin, eta produktuak behar bezala etiketatuta daudela, jatorrizko ontzian nahiz ontziz aldatzean.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Erabilitako produktuak ez badira egokiak garbitzeko eta desinfektatzeko, establezimenduko zikinkeriarako egokiagoak diren beste batzuk bihurtuko dira.

Garbiketa-produktuak etiketatu gabeko ontzietan edo elikagai-ontzi birziklatuetan daudela detektatzen bada, kendu berehala, eta aztertu zergatik gertatu ote den, eta egin duenari azaldu zeinen larria den gertatutakoa.



KONTROL-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



GARBIKETAKO PRODUKTUAK ETA TRESNAK GORDETZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Gainazalak edo elikagaiak kutsatzea, garbiketako tresnak eta produktuak ez direlako behar bezala gordetzen.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrolatu ondo jasotzen direla garbiketako lanabesak, eta garbi eta egoera onean edukitzen direla.

Zer egin, hori saihesteko

Gorde tresnak (zapiak, lanbasak, esponjak) eta garbiketa-produktuak leku espezifikoan, elikagaiak manipulatzeko edo prestatzeko diren lekutik bereizita.

Eduki garbi eta egoera onean garbiketa-tresnak.

Erabili, ahal den neurrian, erabili eta botatzeko papera, oihalezko trapu eta zapien ordeaz.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Garbiketa-tresnak eta -produktuak ez badaude zuzen jasota, dagokien biltegiaren gorde behar dira.

Zikinak badaude, garbitu, eta hondatuta badaude, aldatu.

Langileei prestakuntza emango zaie behar bezala erabil ditzaten, dagokien lekuetan gorde ditzaten eta, hondatuta daudela antzematen dutenean, aldatzeko eska dezaten.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**

KONTROL OSAGARRIAK

Aurreko atalez gain, elikagaien elaborazioan eragin zuzena duten beste alderdi batzuk ere badaude (ekipoen mantentze-lanak, uraren kontrola, izurriteen kontrola, langileen prestakuntza, eta trazabilitatea).

Ura etengabe erabiltzen den elementua da, osagai gisa nahiz garbiketetan, eta, beraz, haren osasungarritasunak zuzenean baldintzatzen ditu prestatzen diren elikagaiak.

Manipulatzailen ezagutzari eta profesionaltasunari esker, kontsumitzailearentzat seguruak diren elikagaiak ekoizten dira.

Lokalaren barruan intsektuak egoteak, garbiketarekin gertatu bezala, eragin zuzena du bezeroari transmititzen zaion irudian. Intsekturik ez badago, bezeroa itzuli egiten da lokal horretara.

**INSTALAZIOEN ETA EKIPOEN
MANTENTZE-LANAK**

IZURRITEEN AURKAKO BORROKA

URAREN KONTROLA

LANGILEEN PRESTAKUNTZA

TRAZABILITATEA





INSTALAZIOEN ETA EKIPOEN MANTENTZE-LANAK

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak mikrobiologikoki aldatu ahal izatea, ganberak gaizki funtzionatzen dutelako.
Lanabesen zatiren bat (plastikoa, metala...) elikagaitara erortzea, egoera txarrean egoteagatik.
Elikagaiak kutsatzea, makinaren lubrifikatzaileekin edo koipearekin.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Idatziz jaso kalteak eta unean uneko konponbideak intzidentzien partean, eta egin azterketa orokorra urteko partearekin.
Egiaztatu erabilitako lubrifikatzaileak edo koipeak elikagaiekin erabiltzekoak direla.

Zer egin, hori saihesteko

Ekipoak eta instalazioak egoera onean edukitzea, intzidentziak eta matxurak behar bezala kudeatuta.
Elikagai-establezimenduetarako egokiak diren lubrifikatzaileak edo koipeak erabiltzea.

Kontuan hartu beharreko eremuak eta ekipoak:

Lokalak edo instalazioak

- Mantentze-lan orokorra (sabaia, zoruak, hormak).
- Isolamendua (eltxo-sareak, ateak, leihoak).
- Hustubideak.

Ekipoak eta tresnak

- Hotz-ekipoak (ganberak, abatidoreak).
- Tratamendu termikoetarako ekipak (bero-puntuak).
- Garbiketa-ekipoak (konketak, harraskak).
- Lanerako gainazalak (gainak, mahaia).
- Ebakitzeko tresnak (aiztoak, xehagailuak, ebakigailuak).
- Lan-ekipamenduak (xehagailuak, hestebetetzeko makinak, nahasgailuak, oratze-makinak).
- Iragazkiak.
- Dosifikazio-pitak eta -orratzak.
- Ontziak eta moldeak.
- Ontzi berrerabilgarriak.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Urteko azterketarekin, edota matxura puntual edo hondaketaren bat detektatuz gero, neurriak hartu, akats horiek konpontzeko.

Neurriak lehenbailehen hartuko dira, elikagaien segurtasunean eragin zuzena badute (batez ere elikagaiak zuzenean ukituko dituzten makina, gainazal edo lanabesak badira). Aitzitik, instalazioen zatiren bat hondatu bada, baloratuko egingo da zer eragin duen elikagaien elaborazioan, konponketaren premia zehazteko.

Laneko ontzi edo tresnaren bat egoera txarrean erabili dela antzemanaz gero, begiratu ea zatiren bat erori den produktuan, eta bota produktua, zalantzarik izanez gero, eta larritasuna aintzat hartuta.

Mantenimendu-arazoren bat detektatzen denean, baloratu egingo da ea unean uneko arazo bat izan den ala prebentziozko mantentze-lanen programa bat ezarri behar den, berriz ez gertatzeko.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- (a) **UNEAN UNEKO KONPONBIDEA**
- (b) **URTEKOA**

ERREGISTRO-EREDUA:

- (a) **EGUNEKO PARTEA**
(INTZIDENTZIEN ATALEAN)
- (b) **URTEKOA**

IZURRITEEN AURKAKO BORROKA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, intsektuak edo nahieztako beste animaliaaren batzuk egoteagatik.

DD produktuek (intsektuak eta arratoiak akabatzeak) eragindako kutsadura egotea.

Zer egin, hori saihesteko

Intsektuen aurkako sareak edukitzea, ateak itxi-ta edukitzea, zulorik edo pitzadurarik ez dagoela ziurtatzea, babes-sareak edo beidak jartzea, intsektu, parasito, karraskari eta halakorik egon ez dadin, nola harategian hala lantegian.

Neurriak hartzea, animalia horiek ez sartzeko haien janari edo edari izan daitezkeen materien artera, eta kontrolatzea, harategiko sarrerak, elikagaien biltegiak, hondakin edo zaborrak sortzen edo pilatzen diren tokiak, ur zikinak husten diren tokiak eta ur-pilaketak gertatzen diren tokiak.

- Instalazioak garbi edukitzea.
- Zaborrik ez pilatzea.
- Produktuak behar bezala gordetzea.
- Lokalak behar bezala mantentzea.

Intsektuen aurkako aparatuak EZ-KIMIKOAK izango dira, eta elikagaiak manipulatzeko diren lekuetatik urrun egongo dira, erakustokiaren kontrako aldean eta establezimenduko sarreretatik gertu.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Idatziz jaso, kalteak eta unean uneko konponbideak intzidentzien partean, eta egin azterketa orokorra, urteko partearekin.

Erregistratu, ontziak eta enbalajeak hondatuta ageri badira, biltegietan karraskarien zuloak edo hondarrak egoteagatik.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Prebentzio-elementuak hondatu badira (intsektuen aurkako sareak edo aparatuak, sifoi-hustubideak, etab.), lehenbailehen konponduko dira. Intsektuak, karraskariak eta abar detektatzen badira, empresa eta aplikatzaile baimendunek haien aurkako tratamendua egingo dute, eta haien presentziaren zantzuak etengabe kontrolatuko dituzte.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

**UNEAN UNEKO KONPONBIDEA
URTEKOA**

ERREGISTRO-EREDUA:

**EGUNEKO PARTEA (GERTAKARIAK)
URTEKOA**





URAREN KONTROLA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Kutsadura mikrobiologikoa edo kimikoa gertatzea, ur kutsatua erabiltzeagatik.

Zer egin, hori saihesteko

Edateko ur ona erabili beti.

Ahal den guztietan, erabili hornidura publikoko sareko ura.

Baliabide partikular bateko ura erabiltzen bada edo bere depositua badu, nahiz eta ura hornidura-sare publiko batetik etorri, kontrol espezifikoak egingo dira:

Udal-sareko ura kontsumitzen duten eta bere depositua duten establezimenduetan, uraren kalitatea zaintzeko eta kontrolatzeko, planean ezarritako kontrolak egingo dira. Bereziki, depositua garbitu, kloro-maila kontrolatu eta erregistratu, eta, behar izanez gero, birkloratu.

Baliabide propioa duten establezimenduak bada, ondo deskribatuko da zer baliabide hidriko erabiltzen duten, eta ondo identifikatuko uraren edangarritasunean zer gertaera edo egoerak eragin dezaken, eta horietako bakoitzerako zer jarduketa-neurri dauden deskribatuko da eta neurriak hartuko dira. Halaber, egunero neurtuko da hondar-kloro askea, eta hornidura osatzen duten instalazioen garbiketa-, desinfekzio- eta mantentze-programa aplikatuko da (establezimenduko garbiketa eta desinfekzioko edo mantentze-lanetako planetan sartu daiteke). Gainera, analisi mikrobiologiko eta fisiko-kimikoak egingo dira, establezimenduak erabiltzen duen ur-bolumenari dagokion maiztasunarekin.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Baliabide partikular bateko ura erabiltzen bada edo ur-depositu propioa badu, nahiz eta ura hornidura-sare publikokoa izan, egiaztatu egingo da kloroa egunero kontrolatzen dela.

Gainera, uraren autokontrolerako planean zehaztutako kontrolak ere egingo dira.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Arazoa klorazioa bada, doitu egingo da maila egokira irits arte.

Arazoa parametro mikrobiologiko edo kimiko desagokiak izatea bada, ez da urik erabiliko —ez elaboraziorako, ez garbiketarako—, akatsak konpondu arte.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

EGUNERO (kloroaren kontrola)

URTEAN BEHIN (uraren autokontrol-plana betetzea)

ERREGISTRO-EREDUA:

EGUNEKO PARTEA (intzidentziak)

URTEKO PARTEA



LANGILEEN PRESTAKUNTZA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Elikagaiak kutsatu ahal izatea, langileek elikagai-higieneari buruz nahikoa prestakuntza ez izateagatik, gaizki manipulatu dutelako.

Zer egin, hori saihesteko

Elikagai-manipulatzailerak prestatzea, establezimenduaren jardueraren arabera.

Bermatu langile guztiek etengabeko prestakuntza jasotzen dutela, hasierako prestakuntzaz gain, ezagutzak eguneratuz doazela ziurtatzeko.

Bermatu praktika okerrak egiten dituzten langileek jasotzen dutela behar duten prestakuntza eta trebakuntza.

Bermatu prestakuntzaren barruan sartzen direla, elikagaien higieneari buruzko alderdi orokorrez gain, alergenoen kudeaketa eta, batez ere, autokontrolerako plana ere.

Ez ahaztu, halaber, garbiketa egiten duten langileek trebatuta egon behar dutela tresnak eta produktuak erabiltzen, eta jakin egin behar dutela eremu edo elementu bakoitza garbitzeko zer metodo eta maiztasun ezarri den.

Establezimenduko arduradunak urtean behin egiaztatuko ditu, gutxienez, zein prestakuntza-helburu lortu diren lanpostu bakoitzean.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu langileek jaso dutela bere lan-arlo espezifikoari buruzko prestakuntza, eta dokumentatuta dagoela prestakuntza hori.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Egiaztatzen bada langileek ez daukatela behar den prestakuntza edo trebakuntzarik, beren jarduerarekin bat datorren prestakuntza jaso behar dute.

Higiene-jardunbide egokiak betetzen ez badira, prestakuntza indartu egingo da establezimendua-ren etengabeko prestakuntza-planaren barruan.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**





TRAZABILITATE-SISTEMA

Zer egin, hori saihesteko

Ezinbestekoa da sistema dokumentatu bat gartztea, lehengaiak eta amaitutako produktuak identifikatzeko gai dena, eta elkarren artean erlasionatuko dituen.

Sistemak aukera eman behar du lehengaiak zer jatorri duten (partida, lotea, hornitzailea) eta zertarako erabiliko diren jakiteko, hau da, lehengai bakoitza amaierako produktuaren zein lotetan erabiltzen den jakiteko. Hainbat ekoizpenetarako tarteko gaiak badira, horien guztien trazabilitatea jarraitzeko modua izan behar dugu.

Sukurtsaletara banatzen bada edo hirugarrenei saltzen bazaie (ostalaritza, jantoki instituzionalak), lote bakoitza nora banatu den jakin behar da.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Trazabilitate-ariketa bat eginez egiaztatu sistema badabilela, hau da, lehengaien jatorria zein den eta amaierako produktuen hartzailea nor den jakitea.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Trazabilitate-ariketak huts egiten badu, ikertu zergatia.

Akatsa prozedurarena bada, zuzendu egingo da, eta, langilearena bada, berarengan trebatuko da ezarritako sistema ezagutu dezan.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGUNERO/URTERO (TRAZABILITATE-ARIKETA)**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEKO PARTEA/URTEKO PARTEA (TRAZABILITATE-ARIKETA)**

ELABORAZIOAREN KONTROLA

Elaboratzen ari garen bitartean, establezimenduan landutako produktuen segurtasuna bermatuko duten lan-jarraibide batzuk bete behar ditugu. Prozesatze guztiak zuzen gauzatu behar dira. Horretarako, elaborazioko jardunbide egokiak dira segurtasunaren eta ondo egindako lanaren berme.

OREAK PRESTATZEA

GORPUTZ ARROTZAK

GEHIGARRIAK ERABILTZEA

IZOZKETA

DESIZOZKETA

**FRUTAK, BARAZKIAK, ESPEZIAK ETA BELAR
AROMATIKOAK GARBITZEA ETA DESINFEKTATZEA**

TRIPAK GARBITZEA

HESTEBETETZEA

LEHORTZEA/HAIZATZEA

EGOSTEA/KOZINATZEA

HOZKAILUAN/ABATIDOREAN HOZTEA

ARRAUTZA GORDINA MANIPULATZEA

ARRAUTZA-PRODUKTUAK ERABILTZEA

ANALISI BIDEZKO EGIAZTAPENAK





OREAK PRESTATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Prestatutako oreetan bakterioak ugaltzea, denbora askoan edukitzeagatik giro-tenperaturan, manipulazio-denbora luzea izan delako edota prozesatu arte hozkalilutik kanpo eduki direlako.

Oreak kutsatzea, gainazal eta material zikinak ukitzeagatik edota garbiketako eta desinfekzioko produktu-hondarrak ukitzeagatik.

Oreak kutsatzea, hondatutako tresna, makina eta abarretako gorputz arrotzekin.

Zer egin, hori saihesteko

Haragia xehatu eta oratzean, tenperatura ez da dila asko igo, eta amaitu bezain laster, hoztu, babestu eta hotzetan gorde, erabili arte.

Elikagaiak, beti, gainazal eta tresna/makina garbi eta desinfektatuekin maneiatu.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu oreak etenik gabe eta ahalik eta azkarren prestatzen direla.

Oratu ondoren, begiratu, gorputz arrotzik gertzen den prestaturiko orean, eta lehenbailehen sartu hozkailuan.

Oreak prestatzen hasi aurretik, egiaztatu, ondo garbituta eta urez eraginda daudela gainazalak eta ebakitzeko tresnak eta makinak.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Prestaturiko oreak giro-tenperaturan ditugula antzematen bada, baloratu egingo da lehenbailehen hozkailura eraman ala bota egingo den.

Oreak kutsatu egin badira gainazal eta ebaketa-tresna zikinekin edo garbiketa-produktuen hondarrekin, bota egingo dira.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**

GORPUTZ ARROTZAK

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Kontsumitzailea zauritzea edo eztarria trabatzea, elikagaietan ezusteko hondakinak egoteagatik. Elikagaiaren jatorrian zeuden gorputz arrotzak egotea amaierako produktuan ere; esaterako, ehiza-animalietako perdigoiak.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Oilasko-zatietatik eta haragi xehatuzko kroketa, hanburgesa eta haragi-boletatik hezur-zatiak kentzen direla egiaztatuko da elaborazioetan. Hornitzaileei exijituko zaie jakinarazi dezatela ea lehengaietan gorputz arrotzik badagoen ala ez.

Zer egin, hori saihesteko

Gorputz arrotzik ez egoteko, kontu handiz hezur-gabetuko edo zatikatuko da haragia, hezur-zatirik sartu ez dadin. Gainera, ezinbestekoa da gainazalak/tresnak/makinak ondo zaintzea.

Oilasko-zatikatzak, eta haragi xehatuzko kroketak, hanburgesa eta haragi-bolak egiten dituzten eta turmixik erabiltzen ez duten establezimenduetan egiaztatu egingo da prestatzen diren bitartean kentzen direla hezurren, gorputz arrotzen eta abarren hondarrak.

Ehizatutako haragian, zuzenean saltzen denean, gorputz arrotzik ez egotea adostuko da hornitzaileekin, edota baldin balego, fitxa teknikoan jakinaraziko da, prozesatu aurretik kendu ahal izateko gorputz arrotza.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Alderdi horri arretarik jartzen ari ez bagara, horren ardura dutenei jakinaraziko diegu gorputz arrotz horiek kendu egin behar direla, kontsumitzaileak lesiorik ez izateko.

Oreetan gorputz arrotzak agertzen badira, kendu egingo dira edota botatzea erabakiko da. Nondik datozen aztertuko da, eta beharrezko mantentze-neurriak hartuko dira, berriz gerta ez dadin.

Hondakin horietakoren bat aurkitzen bada, kendu eta sakon aztertuko da landu den produktuaren gainerako zatia.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



GEHIGARRIAK ERABILTZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Kutsadura kimikoa egotea, gaizki dosifikatu delako edo elaboraturiko produkturako baimendu gabeko gehigarri bat erabili delako.

Egoera txarrean dagoen elikagi bat iristea kontsumitzailearengana, elikagaiaren itxura hobetzeko gehigarriak erabiltzeagatik.

Gehigarria homogeneouski banatuta ez egotea, zuzen oratu ez delako.

Zer egin, hori saihesteko

Elikagai horretarako baimenduriko gehigarriak bakarrik erabiltzea; produktuaren fitxa teknikoa edukitzea komeni da. Ikus eranskinetan onarturiko gehigarrien gutxigorabeherako taula.

Elikagaiari zer gehigarri-dosi nahasten zaion jakin behar da, eta ezin da izan indarreko legerian ezarritakoa baino handiagoa (arreta jarri, gehigarri bat baino gehiago erabiltzen bada).

Haragiki onduak direnetan, kantitate minimioa nahastuko zaio, produktua segurua dela bermatzeko.

Hornitzaileek emandako jarraibideak beteko dira, eta balantza egokiak erabiliko, haiek adierazitako dosiak neurtzeko.

Oragailu mekanikoarekin oratuko da, gehigarriak eta osagaiak homogeneouskizatzeko (oratze mekaniko nahikoa).

Ez da gehigarriak erabiliko, egoera txarrean dagoen produktuaren itxura hobetzeko.

Ez da iraungitako gehigarriak erabiliko eta, ontziz aldatzen badira, jatorriko etiketarekin utziko dira.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu gehigarria edo nahasketa egokia dela elaboratzen ari garen produkturako.

Balantzarekin pisatu, produktua egiteko erabiltzen den gehigarriaren edo nahasketaren kantidadea.

Nahitaez erabili behar da oragailu mekanikoa.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Erabilitako gehigarriarekin edo kantidadarekin zalantzarik badugu, kendu egingo ditugu inplikaturiko elementuak.

Langileak trebatu egingo dira eta hauen garrantzia azalduko zaie: gehigarri-dosia ez gainditzea, baimendu gabeko gehigarriak ez erabiltzea eta oragailu mekanikoa erabiltzea beti.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



DESIZOZKETA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Mikroorganismoak ugaltzea, tenperatura desgokian desizozteagatik.

Desizoztetik sortutako urak hozkailuan dauden elikagaietariko bat kutsatzea.

Zer egin, hori saihesteko

Elikagaiak astiro-astiro desizoztea hozkailuetan, produktua ontzi batean jarrita, jariatzen den likidoa jaso ahal izateko eta beste piezarik ez kutsatzeko.

Desizozteko, hozkailuan sartu, uretan murgildu edo baimendutako beste sistemaren bat balia daiteke.

Salgai jartzen bada, adierazi egin behar da "produktu desizoztua" dela.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu markaturiko jarraibideak betez desizozten direla elikagaiak, ez dela ezer giro-tenperaturan desizozten, eta hozkailuetan desizozten diren elikagaiek badutela azpian ontzi bat, jariatzen den likidoa jasotzeko.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Produktua modu desegokian desizozten ari bada, lehenbailehen prozesatuko da.

Langile arduradunei gogoraziko zaie elikagaiak behar bezala desizoztu behar direla.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**





IZOZKETA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Bakterioak haztea, mantsoegi izozteagatik.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Produktuaren tenperatura ahalik eta denbora gutxienean eta etengabe -18°C -ra jaisten dela bermatzeko moduan baliozkotuko da izozketa (erreferentziatzat hartu daiteke -10°C -ra jaitea 2 ordu azpitik). Horretarako, prozesuaren hasieran eta amaieran hartuko da temperatura, erabiltzen den izozkailu bakoitzeko, eta -18°C -ra iristeko behar den denbora adieraziko da (irizpidea izan daiteke temperatura hasieran hartu eta bi ordura -10°C -ren azpitik egotekoa.)

Zer egin, hori saihesteko

Produktuaren erdialdean -18°C -ra iristeko prestatuta egongo da izozkailua (kutxak edo armairuak) temperatura etengabe jaisten joateko moduan.

Izozteko den produktua zati txikitik edo geruza finetan ontziratuko da, izoztu aurretik.

Desiozturiko produkturik ez da berriz izoztuko, baldin eta aurretik ez bada nolabait eraldatzen.

Haragi freskoa jaso eta berehala izoztu ahalik da, edota iraungitze-aldia amaitu eta gero.

Establezimenduan izozturiko haragia ezingo da desioztuta saldu.

Zein egunetan izoztu zen adierazita etiketatuko da produktua:

- Jatorrizko ontzian izozten bada, izozte-data eta iraungitze-data ikusiten direla utzi behar da.
- Lehengaiak izozten badira, ontziratatu egingo dira, eta establezimendura zein egunetan iritsi eta noiz izoztu diren adieraziko da.

- Establezimenduan prestatutako produktuak izozten badira, zein egunetan prestatu/eraldatu diren, noiz izoztu diren eta noiz kontsumitzea lehenesten den /iraungitzen den adieraziko da..

Establezimenduan prestatutako produktuak izozteko erregistroak edukiko dituzte, edota, bestela, etiketa osoa.

- Informazio hau edukiko dute:
 - Produktuaren dekrribapena.
 - Kantitatea.
 - Iraungitze-data edo kontsumitzeko lehenetsitako data.
 - Dohaintzan emateko badira, nora doazen.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Baliozkotzeak erakusten badu izozketa ez dela ezarritako baldintzetan egiten, aldatu egingo dira izoztutako produktuaren kantitate-parametroak eta ezingo da izozkailu hori erabili emaitzak onargarriak diren arte.

Izozkailua behar bezala ez dabilela antzemanen gero, zerbitzu teknikoari deituko zaio eta produktuak hozkailuan desioztuko dira, berehala erabiltzeko.

Produktuen etiketa ez dagoela ondo antzematen bada, zuzendu egingo da etiketa.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- (a) **Hasierako baliozkotzea**
- (b) **Urteko egiaztapena**

ERREGISTRO-EREDUA:

- (a) **Baliozkotze-eranskina**
- (b) **URTEKO PARTEA**

FRUTAK, BARAZKIAK ETA BELAR AROMATIKOAK GARBITZEA ETA DESINFEKTATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Harriak, lurra, intsektuak eta abar aurkitzea, fruta, barazki eta belar aromatikoak ondo ez garbitzeagatik

Desinfektaturiko fruta, barazki eta belar aromatikoek desinfektatzaile-hondarrak edukitzea, kantitate handiegia erabiltzeagatik edo uretan ondo ez eragiteagatik.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Hornitzailearen betebeharra bada, egiaztatu fruta, barazki eta belar aromatikoak ondo zurituta eta garbituta daudela.

Harategian egiten bada, egiaztatu, behar bezala garbitzen direla ageriko zikinkeriak kentzeko, eta behar bezala desinfektatzen direla gordinik kontsumitzekoak

Zer egin, hori saihesteko

Fruta, barazki eta belar aromatikoen hornitzaileak egin beharreko lanak (zuritu, garbitu, desinfektatu eta uretan eragin) ondo egiten dituen zehaztu behar da. Hornitzaileak ez badu hori adierazten, harategia arduratuko da prestatzeaz.

Tratamendu termiko baten ondoren kontsumitu behar badira, ez dira desinfektatu beharko, baina bai garbitu.

Gordinik kontsumitzeko badira, elikagaiekin erabiltzeko produktu bakteriozidekin garbituko dira. Bakteriozida kantitatea egokia izango da, erabiltzen den desinfektatzailearen arabera. Ezingo da erabili ezarritako gehieneko kantitatea baino desinfektatzaile gehiago.

Desinfektatzailea behar besteko eragin-denboran erabiliko da eta ur korrante ugaritan eragingo da. Ez erabili ozpinik desinfektatzailetzat, ez ditu mikroorganismoak akabatzen.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Aurretik ez bada garbiketarik egin edota ez badi-ra erabat garbitu, garbitu eta berriro desinfektatuko dira elikagaiak.

Adierazitakoa baino bakteriozida gehiago edo denbora luzeagoan erabili dela antzemanaz gero, ur gehiagorekin eta denbora luzeagoan eragingo zaie uretan.

Litro ureko zenbat lixiba jarri adierazteko taula, lixiba-kontzentrazioaren arabera.

Lixiba kontzentrazioa	Lixiba-mililitroak	Baliokidea tantetan
20 g/litro	3,5	70
40 g/litro	1,7	35
60 g/litro	0,8	17,5

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



TRIPAK GARBITZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Tripak behar bezala ez garbitzea eta produktua kutsatzea.

Gatzuna behar bezala ez kentzeagatik, produktua aldatu ahal izatea.

Zer egin, hori saihesteko

Tripak naturalak edo artifizialak diren jakin behar da. Naturalak badira, 24 ordutan egon beharko dute uretan edo ozpin-uretan, gatzun-arrastoak kentzeko.

Gainazal bereizi bat eduki behar da tripak garbitzeko, manipulazio-eremua kutsatu ez dadin zizpritzinen bidez.

Tripak garbitzearekin batera beste elaboraziorik ez egitea; garbitu eta desinfektatu egingo da batetik bestera.

Tripa naturalak erabiltzen badira, uretan sartu eta gero, garbi eta gantzik eta usainik gabe egon behar dute.

Tripa artifizialak badira, ez dute toxikoak izan behar, eta ez dute eragin behar aroman eta zapo-rean.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Aldiro-aldiri, begiz kontrolatu manipulazio-jardunak, baita instalazio eta tripen egoera ere.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Tripak baztertu egingo dira, usain txarra edo kolore arraroa badute; normalean, gutxiegi gatzzeagatik edo gezatzeagatik gertatu ohi da.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



HESTEBETETZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Bakterioak ugaltzea, hesteak gutxiegi betetzeagatik eta barruan burbuilak sortzeagatik.

Elikagaia kutsatzea, hesteak betetzeko gailua zikin egoteagatik.

Elikagaiak kutsatzea, hestebetetzeko gailuan gorputz arrotzak egoteagatik.

Zer egin, hori saihesteko

Azalak hauskaitza izan behar du, eta hesteak betetzeko orera ondo moldatzen dena, oreka azteratzen denean orearen eta egituraren artean hut-sunerik ez geratzeko.

Ore-dosi egokia erabiliko da, hestea gutxiegi edo gehiegi ez betetzeko.

Hestebetetzeko gailua garbi eta mantentze-egoera onean egongo da, hesteak betetzen hasi aurretik.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Tripak erabiltzean ondo begiratzea, egoera onean daudela egiaztatzea.

Hestebetetzeko makinaren garbiketa eta gorputz arrotzen gaia beste atal batzuetan daude jasota.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Tripak baztertu egin behar dira, nahikoa hauskaitz ez badira edota hondatuta badaude.

Hestebetea puskatu egiten bada edo gutxi beteta badago, bota egingo da.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



LEHORTZEA/HAIZATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Bakterioak ugaltzea, erabat ez delako lehortu edo azaletik bakarrik lehortu delako, eta, ondorioz, ez duelako azidifikatzen bukatu edo hezetasuna erabat galdu.

Zer egin, hori saihesteko

Lehortze-denbora piezaren kalibrearen eta elaborazio moduaren arabera izango da: ≥ 12 ordu, haizatueta; ≥ 1 hilabete, hestebete ondu-umotueta; eta ≥ 6 hilabete, produktu oso ondu-umotueta.

Haizatuta egiten bada, 20 eta 25°C artekoa da tenperatura egokia, eta % 70-80koa hezetasun erlatiboa.

Produktu ondu-umotueta, berriz, 12-16 °C artean edukiko da tenperatura, eta hezetasuna murriztuz joango da: umotze berritan % 80-90ekoa izatetik % 70-75era jaitsiko da amaieran.



Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Umotze-ganbera bat edukiz gero, xehetasun osoz kontrolatuko dira tenperatura, hezetasuna eta denbora, ekipoak ondo dabilzala zainduta eta instalazio, makina eta tresnak garbi daduela begirata.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Haizatu egiten denetan, produktuaren egoera organoleptikoa kontrolatuko da begirata.

Produktua hondatuta badago, gaizki manipulatu delako, kendu egingo da.

Manipulazio-jardunbide egokiak berrezarriko dira, desegokiak badira.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- Produktu ondua: EGUNERO (T° /HR bisorea)**
- Haizatua: urtero (baldintza organoleptikoak)**

ERREGISTRO-EREDUA:

- EGUNEROKO PARTEA**
- URTEKO PARTEA**



EGOSTEA/KOZINATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Produktuaren barruko egoste-tenperatura nahikoa ez izatea ($\geq 65^{\circ}\text{C}$) mikroorganismoak suntsitzeko.

Zer egin hori saihesteko

Aplikatu beti, produktuaren barruan $\geq 65^{\circ}\text{C}$ -ra iristeko adinako tratamendu termikoa. Horretarako, kontuan izan behar da elikagai bakoitzak tenperatura eta denboraren arteko bere konbinazioa behar duela.

Haragiki egosiak egiteko (urdaiazpiko egosia, pate, basurde-burua, mortadela, odolkia, tripa-kiak, etab.), egoste-metodo baliozkotu bat erabili daiteke, produktuaren erdigunean behar den tenperatura lortzeko gai dela frogatu badu. Behin tenperatura eta denbora ezarri eta gero, baldintza berberetan errepikatuko da, ekoizpen guztietan.

Arrautzadun produktuak egiteko, haren erdigunean 70°C -ra iristen ez bada 2 segundoz gutxienez, edo tratamendu termikorik jasotzen ez duten produktuak badira (mahonesa, saltsa holandarra), arrautza-produktua erabili beharko dugu **beti** (pasteurizatua, deshidratatua).

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Plater prestatuak direnean, tratamenduaren ondoren produktuaren erdigunean zer tenperatura lortzen den kontrolatuko da, puntzio-termometro batekin edo beste sistemaren batekin, eta idatzi egingo da. Gainera, tenperatura hartzen zaion produktu mota aldatuz joango da, zer elikagai den idatzita.

Egostean, ez da beharrezkoa tenperatura hartzea irakin egiten duten produktuetan.

Haragiki egosien baliozkotzeak, lantzen den produktu bakoitzaren 10 elaboraziotan egingo dira. Produktuaren erdigunean hartuko da tenperatura.

Baliozkotutako elaborazioak badira, baliozkotutako metodoaren arabera prestatzen dela kontrolatuko da.

Elaborazio/arrisku handieneko produktua urtero egiaztatuko da, tenperatura hartuta produktuaren erdigunean.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Plater prestatuaren erdigunean ez bada 65°C -ra iristen, tratamenduarekin jarraitu behar da tenperatura horretara iritsi arte.

Baliozkotzeak erakusten badu egosketan ez dela 65°C -ra iristen, parametroak aldatu egingo dira.

Ekipoa ondo ez dabilelako gertatu bada arazoa, zerbitzu teknikoari deituko zaio.

Jarraibideak ez betetzea izan bada arazoa, langile guztiei gogorazaraziko zaizkie berriro.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- (a) **EGUNERO (plater prestatuak)**
- (b) **Haragiki egosi guztien hasierako baliozkotzea**
- (c) **Urteko egiaztapena**

ERREGISTRO-EREDUA:

- (a) **EGUNEKO PARTEA (plater prestatuak)**
- (b) **Baliozkotze-eranskina**
- (c) **URTEKO PARTEA: urteko egiaztapena**





HOZKAILUAN / ABATIDOREAN HOZTEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Mirkobioak ugaltzea, egoste-etapan bakterioak bizirik iraun dutelako, produktua denbora luzeegian edukitzeagatik 65-10 °C bitartean.

Zer egin, hori saihesteko

Elikagaiak ontzi txikietan edo geruza finetan jarriko dira, hotza behar bezala sartu ahal izateko barrura, eta giro-tenperaturan utziko dira, lurruna botatzeari utzi arte.

Produktua hozteko, dutxa erabili daiteke edota ur hotzetan, izotzetan, eta abarretan sartu ere bai.

Eta, ondoren, hozkailuan edo abatidorean sartuko da:

Hozkailuan sartzen bada: egiaztatu hozkailuak baduela nahikoa potentzia eta gaitasun, produktu-aren tenperatura 10 °C-ra jaisteko 2 orduren azpitik.

Abatidorean sartzen bada: tenperatura 2 ordu baino gutxiagoan 10 °C-ra jaitea ahalbidetzen duen potentzian erregulatuko da. Tenperatura jaitsi eta gero, produktua hozkailuan sartuko da, ez bada berehala erabili behar.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Egiaztatu, elikagaiak behar bezala jarri direla hozkailu/abatidore barruan.

Hozkailuan sartzen badira: hozketa baliozkotu egingo da, produktuaren tenperatura 2 ordu baino lehen 10°C-ra jaisten dela ziurtatzeko. Horretarako, hozketa egiten den hozkailu bakoitzean, gutxienez 10 aldiz hartuko da tenperatura, produktuaren erdigunean, prozesuaren hasieran eta 2 ordura. Baliozkotze hori produktuak txandatzuz egingo da. Behin amaituta, eta emaitza zuzena bada, hozkailuak edo produktuak aldatzen badira bakarrik egingo dira baliozkotze gehiago, edo matxuraren bat gertatzen bada.

Abatidorean sartzen badira: ez da beharrezkoa baliozkotze hori egitea, abatidorea mantentze-egoera onean badago, behintzat.

Urtean behin egingo da egiaztapena, egiaztatzeko benetan lortu dela -10°C-ko tenperatura izozkailuan eta 10°C-koa eraisgailuan edo ganberan.

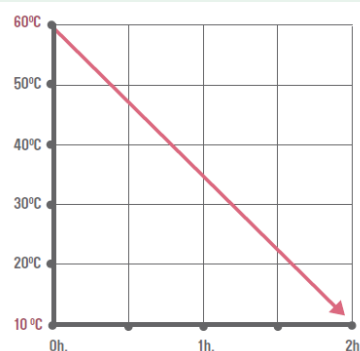
Zer neurri hartu, huts eginez gero

Zer egin, hozkailuko edo abatidoreko tenperatura handiegia dela antzemanaz gero:

- Termostatoa doitu.
- Hozkailua oso betea badago, pasatu produktu batzuk beste hozkailu batera, baldintza berberetan.
- 30 minutu igaro eta gero tenperatura ez bada egokitu, zerbitzu teknikoari deitu. Zaindu tenperatura, behatuz.

Produkturen bat giro-tenperaturan ari bada hozten, baloratuko da zein alterazio-maila duen, eta lehenbailehen prestatu edota kozinatuko da gaia, eta, txarra badago, bota egingo da

Langile arduradunei gogoraraziko zaie elikagaiak behar bezala hoztu behar direla.



Descenso de temperatura provocado por un abatidor en función del tiempo.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- Hasierako baliozkotzea
- Urteko egiaztapena

ERREGISTRO-EREDUA:

- BALIOZKOTZE-ERANSKINA
- URTEKO PARTEA

ARRAUTZA GORDINA MANIPULATZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Arrautza irabiatua kutsatzea arrautza-oskolarekin. Arrautzak hotzetan gordetzea gomendatzen da, hornitzaileen beraien jarraibideak betez.

Arrautzak irabiatuko diren ontzian ez beste baten kraskatuko dira, eta irabiatu eta **BEREHALA** erabiliko dira.

Zer egin, hori saihesteko

Ez banandu gorringoa eta zuringoa arrautza-oskolarekin.

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

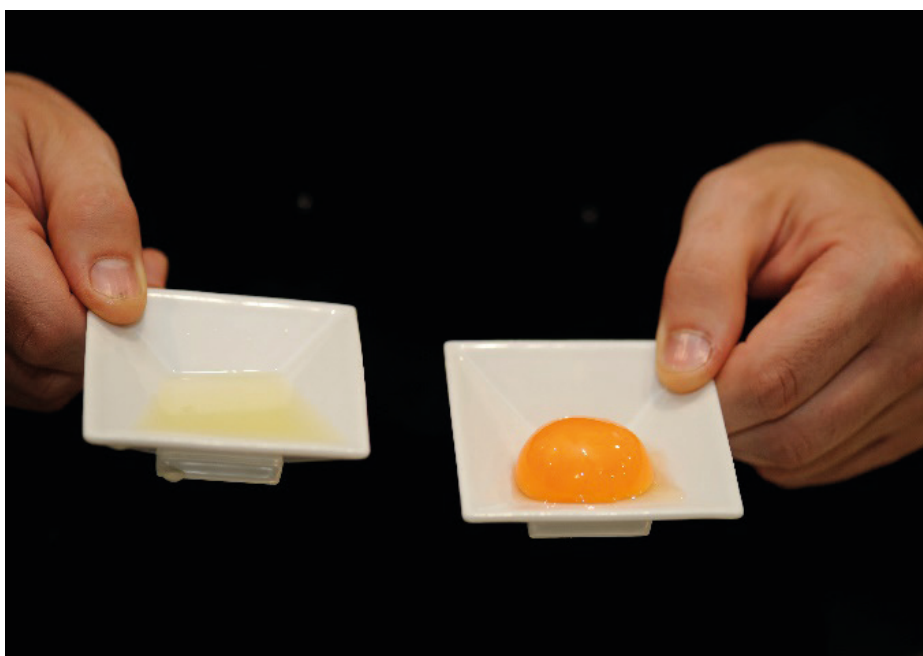
Egiaztatu ezarritako jarraibideak betez, kraskatzen eta irabiatzen direla arrautzak.

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Zuzendu ohitura okerrak eta egokitu ezarritako jarraibideetara. Behar bezala manipulatu ez den arrautza irabiatua, bota.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**





ARRAUTZA-PRODUKTUA ERABILTZEA

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Arrautza kutsatua erabiltzea, nahikoa tratamendu termikorik jasotzen ez duten elikagaiak egiteko.

Zer egin, hori saihesteko

Tratamendu termikorik izango ez duten produktuetan edo erdigunean 70°C-ra 2 segundoz gutxienez, iritsiko ez direnetan arrautza erabili behar bada, **beti** erabiliko da **arrautza-produktua** (pasteurizatua edo deshidratatua)..

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Osagaien artean arrautza daukaten produktuak elaboratzen badira, eta ez badute tratamendu termikorik jasoko edo tratamendua ez bada 70 °C-ra iritsiko, egiaztatu hura egiteko arrautza-produktua erabiltzen dela.

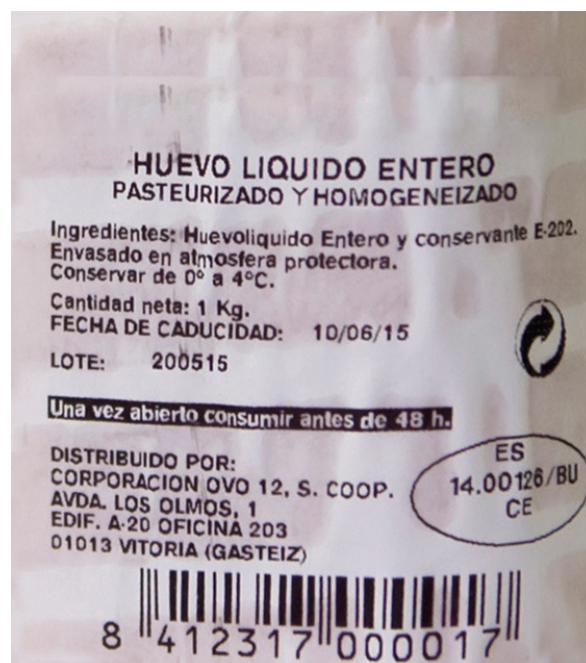
Zer neurri hartu, huts eginez gero

Produktu horiek egiteko arrautza freskoa erabiltzen bada, arrautza-produktuen hornitzaile bat bilatu, eta lehengaia aldatu (arrautzatik arrautza-produktura). Oker egindako produkturen bat aurkitzen badugu, kendu eta egin berriro, arrautza-produktua erabilita.

Langileei gogorarazi horrelako produktuak arrautza-produktuarekin egin behar direla beti.

ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEKO PARTEA**



EGIAZTAPEN ANALITIKOAK

Zer okertu daitekeen eta zergatik

Amaierako produktua mikroorganismo patogenoren batek kutsatzea.

Zer egin, hori saihesteko

Aurreko ataletan ezarritako jarraibideak betetzea:

- Harrera eta garraioa kontrolatu
- Biltegiratzea eta esposizioa kontrolatu
- Prestaketa eta manipulazioa kontrolatu
- Garbiketa kontrolatu
- Kontrol osagarriak egin.
- Elaborazioa kontrolatu

Kontrolatzeko alderdiak eta moduak

Kontrol analitiko mikrobiologiko hauek egingo dira:

- **Amaierako beste produktu batzuen analisia:** harategi-saltxitxategiek eta harategi-urdaitegiek urtero analizatuko dituzte egiten dituzten produktuetako batzuk. 5 urterako laginketa-plana prestatzea komeni da, urtean bi produktu gutxienez analizatzeko, eta txandatzuz, 5 urte horietan denak analizatu ahal izateko. Bero-tratamendua jaso duten eta gero gordinik kontsumituko diren produktuak lehenetsiko dira..

Analizatu beharreko parametroak mikroorganismo patogenoak izango dira: **Salmonella** eta **Listeria**. Indarrean dagoen legerian ezarritako irizpideak aplikatuko dira: 2073/2005 Erregelamendua.

Nahi izanez gero, beste parametro batzuk ere aztertu ahal izango dira, hala nola **enterobakterioak**, adierazle onak baitira elaborazioko higiene-jardunbideak egokiak izan diren balioesteko. Horretarako irizpideak hauek izan daitezke:

- Amaituriko produktua, non osagai gutxiak jaso duten tratamendu termikoa, $\leq$ enterobakterioen 100 uke/g
- Amaituriko produktua, non osagairen batek EZ duen jaso tratamendu termikoa $\leq$ enterobakterioen 10.000 uke/g

- **Gainazalen eta ekipo/tresnen analisia:** Harategiek, harategi-saltxitxategiek edo harategi-urdaitegiek gutxienez urtero egingo dute analisi mikrobiologikoa, bi gainazal/ekipo/makina garbitu eta gero.

Gainazal horietakoren bat garbitu ondoren egiazta daiteke garbiketa hori eraginkorra den eta gerta daitezkeen arazoak identifikatzeko aukerarik ematen duen: maiztasun urria, metodo desegokia, edota produktuaren eraginkortasun eza. Halaber, **ekipoak/makinak** analizatuta, haien garbiketa eraginkorra den ere jakin ahal izango dugu, eta bereziki garrantzitsua izango da egiaztatzea ea behar bezala garbitzen diren hainbat makina, batez ere, mikrobioekiko sentikorrak diren produktuekin eta ondoren tratamendu termikorik jasotzen ez dutenekin erabiltzen diren makinak.

Horretarako, jarraibide hauek beteko dira:

- Kontrolatu beharreko gainazalak definituko dira; gutxienez, hauek: gainak, ebaketa-oholak erakustokietako gainazalak.
- Halaber, erabiltzen diren ekipoak/makinak zerrendatuko dira, eta, lehen esan bezala, batez ere mikrobio-hazkunderikiko sentikorrak diren produktuak egiteko erabiltzen diren makinetan egingo dira laginketak (ebakigailua, xehagailua, oragailua, hestebetetzeko makina).
- Plan analitiko bat ezarriko da, gainazalen, ekipoen edo makinaren artean txandatzuz joateko bi laginak.



- Parametro hauek analizatuko dira: aerobio mesofiloak, enterobakterioak eta Listeria.

Aplikatu beharreko irizpideak indarrean den Listeriarako legedian jasotakoak izango dira (2073/2005 Erregelamendua), eta enterobakterio eta aerobio mesofiloetarako hauek erabili ahal izango dira:

- Enterobakterioak. $<2/\text{cm}^2$
- Aerobio mesofiloak. $<10/\text{cm}^2$

Zer neurri hartu, huts eginez gero

Emitza okerra bada, intzidentzia bat irekiko da, eta hauek deskribatuko dira bertan: zer arazo antzeman den, itxura batean zerk eragin ote duen, arazoa konpontzeko zer egin den, eta, hala bada, gorkio, zer emaitza eman duten arazoa konpondu dela egiaztatzeko berriz egindako analisiek.

Ondo ordenatuta gordeko da atal honetako dokumentazio guztia.

KONTROLA: **BETETZEN DA KONTROL-MAIZTASUNA / LAGINKETA-EGUTEGIA**

ERREGISTROA: **URTEKO PARTEA**

PLUS KONTROLAK

Hemen agertzen diren kontrolak borondatezkoak dira, eta lehen garatu diren nahitaezkoak osatzeko balio dezakete, eta biak aplikatuta, segurtasun sanitarioaren maila altuagoa lortu.

Kalitate-egiaztapenen sistemek erabilitako irizpideak aintzat hartuta sartu dira Plus Kontrol hauek. Beraz, establezimenduari balio diezaioke sistema egiaztagarri horien baldintzak betetzetik gertu egoteko.

Halaber, osasun-agintariek eta bezeroek establezimenduaren osasun-balorazioa hobetu dezakete, kontrol-sistema horrek konfiantza handiagoa ematen duelako.

GARBIKETAKO ETA DESINFEKZIOKO PLAN ESPEZIFIKOA

MAKINA/EKIPO ESPEZIFIKOEN PREBENTZIOZKO

MANTENTZE-LANEN PLANA

**KEXAK, ERREKLAMAZIOAK ETA IRADOKIZUNAK
AZTERTZEKO SISTEMA**

**PRODUKTUAK ERRETIRATZEKO ETA
BERRESKURATZEKO PLANA**

PRESTAKUNTZA OSAGARRIAREN PLANA

PRODUKTUEN IRAUNGITZEAREN AZTERKETA

TERMOMETRO ERAMANGARRIA KALIBRATZEA

BALANTZA KALIBRATZEA (gehigarriak)





GARBIKETAKO ETA DESINFEKZIOKO PLAN ESPEZIFIKOA

Garbiketa- eta desinfekzio-prozedurak garatuko dira eremu eta/edo ekipo bakoitzarako. Hala, garbitzeko modua hobeto egokitu daiteke bakoitzen behar eta berezitasunetara, eta, ondorioz, garbiketaren eta desinfekzioaren eraginkortasuna hobetu.

Prozedura horiek establezimenduko instalazioa guztiak barne-hartuko dituzte, eta hauei buruzko informazioa jasoko da:

- Erabilitako produktuak, segurtasun-fitxa eta guzti.
- Haiek aplikatzeko modua, erabiltzeko baldintzak eta eragin-denbora.
- Garbiketa-maiztasuna: Plan Orokorreko garbiketa eta desinfekzioaren atalean adierazitakoa izango da, gutxienez.
- Garbiketako produktuei urez ergitako edo haien hondarrak kentzeko modua.

Dena planifikaturikoaren arabera egiten dela kontrolatzeko, Plan Orokorrean jasotako garbiketa-erregistroaren formatua erabil daiteke, edo establezimenduaren garbitzeko moduari ondoen egokitzen zaion formatu propio bat garatu. Kontrola egunero edo aldizka egingo da, zer elementu-mota garbitzen den. Garbiketa egiten den bakoitzean erregistratu eta elementua garbi geratu dela egiaztatuko da.

Garbiketa eta desinfekzioa erregistratu, aurreko puntuan planteatutakoa egiaztatuko da gutxien-gutxienez.

Arazoren bat antzemanenez gero, intzidentzia-parteia irekiko da, eta hauek deskribatuko dira bertan: arazoa zein den, itxura batean zerk eragin ote duen, hori konpontzeko zer egin den eta, hala badagokio, zer emaitza eman duten gune edo ekipo horren garbiketa egokia den egiaztatzeko berriz egindako kontrolek.

MAKINA/EKIPO ESPEZIFIKOEN PREBENTZIOZKO MANTENTZE-LANEN PLANA

Erabiltzen diren ekipoen prebentzioko mantentze-lanak eginda bermatzen da beti zuzen ibiliko direla eta, horrela, jarduera geldiaraziko luketen matxurei aurrea hartzen laguntzen da. Horrez gain, osasun-arriskuak murriztu ere egiten dira, alegia, ganbertak edo erakustokietako tenperatura desegokia izateagatik, ontzi-garbigailuak ondo

garbitzen ez duelako, elikagaietara metal-printzak eror daitezkeelako, eta abarrengatik sortu daitezkeen arriskuak.

Atal honetako baldintzak ondo betetzeko, lehenik eta behin, mantentze-lana behar duten makinaren zerrenda egin behar da: hozkailuak, elaborazioko ekipoa, kekanpaia, ontzi-garbigailua, etab.

Ekipo edo makina horietako bakoitzak bere fitxa teknikoa edo mantentze-lanetako jarraibideak edukiko ditu, eta hauek jaso behar dituzte:

- Zer mantentze-lan egin behar zaizkien.
- Zer maiztasunekin.
- Norena den horiek egiteko ardura.

Ezinbestekoa da makina bakoitzaren mantentze-lan horiek egin direla jasota geratzea, lan-partea beteta (kanpoko zerbitzu-tekniko batek egiten baditu) edo mantentze-lanen erregistroak beteta, jardura hauei buruzko datuekin: data, ekipoa, egindako lana, arduraduna, egindako doikuntzak edo izandako gorabeherak.

Ekipo edo makina batean funtzionamendu-arazoren bat dagoela antzemanaz gero, intzidentzia-partea irekiko da, eta hauek deskribatuko dira bertan: arazoa zein den, itxura batean zerk eragin duen, hori konpontzeko zer egin den eta, hala badagokio, zer emaitza eman duten ekipa hori ondo dabilela egiaztatzeko berriz egindako kontrolek.

KEXAK, ERREKLAMAZIOAK ETA IRADOKIZUNAK AZTERTZEKO SISTEMA

Kexa, erreklamazio eta iradokizunak ondo kudeatzeak asko hobetzen du establezimenduaren irudia bezeroen aurrean, sinesgarritasun eta profesionaltasun handiagoa ematen dio, eta arazo bat berriz gerta ez dadin laguntzen du.

Bezeroen kexa, erreklamazio eta iradokizun guztiak erregistratu behar dira. Horietako bakoitzerako, jasota utziko dira hauek: arazo hori nola aztertu den eta zergatik gertatu ote zitekeen, zer ondorio atera diren, azterketa nork egin duen eta zer egin den arazoa konpontzeko, eta, hala badagokio, arazoa konpondu dela egiaztatzeko egindako kontrolek zer emaitza eman dituzten.



PRODUKTUAK ERRETIRATZEKO ETA BERRESKURATZEKO PLANA

Osasun publikorako arriskutsua izan daitekeen produkturen bat detektatuz gero, produktuak erretiratzeko eta berreskuratzeke kudeaketa-plana izateak asko laguntzen dio enpresari intzidentzia modu ordenatuan konpontzen, eta ahalik eta modurik eraginkorrean saihesten kontsumitzaileen gaineko kalteak.

Plan horretan, alderdi hauek identifikatu behar dira:

- Zein egoeratan jarriko den martxan plana: osasun-alertak, egiaztapenen emaitza okerrak, etab.
- Planaren arduraduna eta haren ordezkoa.
- Kontuan hartuko dira salgai dagoen produktua, biltegian dagoena, birbanatzen dena eta kontsumitzaileen eskutan dagoena.
- Komunikazio-prozedura bat, zeinetan garatuko diren harremanetarako baliabideak eta daukagun egoeraren berri emateko moduak.
- Produktuak erretiratzeko zer baliabide ditugun garatzea.

PRESTAKUNTZA OSAGARRIAREN PLANA

Elikagaien manipulatzailer guztiek beren jarduerarako elikagaien higieneari buruzko Prestakuntza jasotzeaz gain, beste prestakuntza sakonago baten bidez ere osatu daiteke hura, honelako batzuekin: AKPKA/HACCP, trazabilitatea, alergenoen kudeaketa, prozesatzeko teknologia berriak eta moduak, garbiketa-sistematika eta abar. Horretarako, komeni da aztertzea, lehenik eta behin, zein alderditan izan daitekeen eraginkorrena langileen ezagutzak sendotzea, eta urteroko prestakuntza-plan bat ezartzea, urteko prestakuntza-edukiekin.

Atal hau bete ahal izateko, urteko Prestakuntza Plan bat eduki behar da, honako hauekin:

- Elikagaiak manipulatzeko dituzten langile guztiak barne hartu behar ditu.
- Urte osoan hartu beharreko prestakuntza-ikastaroak sartuko dira.
- Ikastaro horien edukietan, elikagaien segurtasunari buruzko alderdiak jaso be-

har dira gutxienez.

- Prestakuntzarako aurreikusitako datak.

Gainera, jasotako prestakuntzaren erregistroak edukiko dituzte, prestakuntza-plana bete dela frogatzeko. Erregistroetan informazio hau jasoko da:

- Emandako ikastaroa. Izenburua eta edukiak.
- Ikastaroaren datak. Orduak, guztira.
- Prestakuntzaren arduradunak. Ikastaroan parte hartu dutenak.
- Bertaratze-erregistro sinatuak.

PRODUKTUEN IRAUNGIPENAREN AZTERKETA

Berehala kontsumitzen ez diren produktuen iraungipenen azterketa; esaterako, haragi-produktu egosiak, berriz ontziratutako produktuak. Azterketa horren bidez, segurtasunez jakin daiteke zer erabilera- edo kontsumo-denbora eman dakiekeen produktu horiei, arriskurik eduki gabe.

Horretarako, elaboratzen diren horrelako produktu guztien zerrenda egin behar da, eta horientzako egingo dira iraungipenen azterketak. Hori egiteko modu egokia da, hainbat kontserbazio-egoeratan eduki eta gero, produktu horietako bakoitzaren laginak aztertzea eta dastatzea, serie-denbora batean, aplikatzekoak diren baldintza analitiko eta sentsozialak betetzeari noiz uzten dioten ikusteko.

TERMOMETRO ERAMANGARRIA KALIBRATZEA

Plan Orokor honetan garrantzi handia ematen zaio, esaterako, prestatutako produktuen tenperatura neurtzeko erabiltzen den termometro eramangarriari, edota aldiro-aldiro egiaztatzeari hozkaluetako eta abarretako termometro finkoek behar bezala funtzionatzen dutela. Horregatik, oso garrantzitsua da ziurtatzea tenperatura zehatz-mehatz neurtzen duela. Horretarako, ezinbestekoa da termometroa kalibratzea enpresa espezializatu batek, eta hark, egiaztapen eta doiketa estandarizatu batzuk egin ondoren, kalibrazio-ziurtagiria ematea. Gutxienez bi urtetik behin kalibratu behar da termometroa.



BALANTZA KALIBRATZEA (GEHIGARRIAK)

Plan Orokor honetan garrantzi handia eman zaio gehigarriak zuzen gehitzeari. Horregatik, oso garrantzitsua da ziurtatzea zehatz-mehatz pisatzen dela nahasi beharreko gehigarrien kopurua.

Horretarako, enpresa espezializatu batek kalibratu behar du balantza, eta hark, egiaztapen eta doiketa estandarizatu batzuk egin ondoren, kalibrazio-ziurtagiria eman-go du. Gutxienez bi urtetik behin kalibratu behar da balantza.



ERREGISTRO-FITXEN EREDUAK

Hurrengo orrialdeetan jaso dira hainbat harategi motatako jardueraren autokontrol sanitarioa eramateko erabil daitezkeen erregistro-ereduak.

Eredu horiek eskuragarri daude Osasun Sailaren webgunean ere:

<https://www.euskadi.eus/informazioa/establezimendu ez-industrialak/web01-a3establ/eu/# 8147>

Establezimenduek autokontrolleko, trazabilitateko eta abarreko erregistro propioak erabil ditzakete, baldin eta Harategien Autokontrolerako Plan Orokor honetako erregistro-ereduetan jasotako item/atal guztiak sartzen badituzte.

Halaber, hemengo fitxa teknikoa beste eredu bat gehiago besterik ez da, gaur egun establezimenduak darabilzkien fitxa teknikoekin batera erabil edo konbinatu daitekeena.

EGUNEKO PARTEAREN EREDUA

EGUNEROKO PARTEA	Harategietako Plan Orokorra
------------------	-----------------------------

Arduradunaren izena eta sinadura	Hilabetea/urtea
----------------------------------	-----------------

Eguneroko kontrola																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Kamera:																															
Kamera:																															
Kamera:																															
Kamera:																															
Erakusketaria:																															
Erakusketaria:																															
Elikagaien ordena/errotazioa ganberetan:																															
Haragia txikitzeko jarraibideak betetzen dira																															
Lehortzea	tenperatura																														
	hezetasun																														
Tratamendu termikoa (egostea/kozinatzea) (1)																															

T termometro eramangarriarekin hartzen denean, izartxo batez markatu.
(1) balidatu gabe dagoenean.

Haragi freskoa jasotzea					
Produktua*	T ^a	Jasotze-data	Dokumentazioa		
			Zuzena	Okerra	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
			☐	☐	
Astero espezie desberdin bat kontrolatuko da. Espezie guztiak hilerro Harrera guztien albaranak gordeko dira					

[illegible]

Gorabeherak							Neurri zuzentzaileak						

EGUNEROKO PARTEAREN JARRAIBIDE TEKNIKOAK

1. Idatzi kontrol-egunaren data eta sinadura, arduradunaren inzialekin.

2. Eguneroko kontrola

- a. Ganberen temperatura
 - i. Hozteko eta izozteko ganberen zerrenda egitea, erakustokiak barne.
 - ii. Idatzi bisoreak markatzen duen temperatura
 - iii. Hilero, termometro eramangarri batekin, kameren termometroek ondo funtzionatzen dutela aztertzea. Erregistratutako tenperaturaren ondoan izartxo bat idatzi.
 - b. Ganberak ondo kargatzen direla eta elikagaiak behar bezala txandakatzen direla kontrolatzea.
 - c. Kontrolatu ez dela ebakinik erabiltzen, hegazti-haragia txikitu ondoren garbitzen dela, eta txikitzeo makina garbi dagoela erabili aurretik.
 - d. Haragi-produktuak lehortzeko etaparen temperatura eta hezetasuna kontrolatu
 - e. Tratamendu termikoa
 - i. Prozesua baliozkotu ez den produktuatarako (plater prestatuak) produktuaren erdiguneak lortzen duen temperatura idatzi.
 - ii. Tratamendu bakoitzerako temperatura hartzen den produktu mota aldatzen da; horrela, hilabete batean prestatzen dituen plater guztiak hartzen dira.
 - iii. Gogoan izan ez dela beharrezkoa irakitera iristen diren produktuetan edo 65°C-ko barne-tenperatura lortu dela baliozkotu den produktuaren temperatura hartzea.
- ### **3. Haragi freskoa jasotzea:**
- a) Jasotako haragi-espeziea.
 - b) Etiketa edo dokumentazio osagarria zuzena den.
 - c) Hartu tenperatura espeziea astero txandakatuz, espezie guztiak hilean uzurtuta egon daitezen.
- ### **4. Garbiketa-kontrola**
- a. Eguneroko garbiketak egiten ditu eta behar bezala egin direla egiaztatzen du. Lanaldiaren hasieran edo makineria erabili aurretik, garbi dauden erregistratuko da.
 - b. Beste maiztasun batzuekin egindako garbiketak establezimenduak berak ezarriko ditu, eta dokumentuan edo fitxa-koardernoan adieraziko dira.
- ### **5. Gorabeherak eta ekintza zuzentzaileak. Gorabeheraren bat egonez gero, gorabeherak eta hartu diren neurriak idatziko dira.**
6. Ekintza jakin bat egiten ez bada, ez da beharrezkoa izango dagokion atala betetzea.
 7. Erregistroak gutxienez urtebetez gorde behar dira.

TRAZABILITATEA ERREGISTRATZEKO EREDUA

TRAZABILITATE-KONTROLA	HARAKINEN PLAN OROKORRA
------------------------	-------------------------

Arduradunaren sinadura	
------------------------	--

Garraioa sukurtsalera /Azken kontsumitzailearenera (hirugarrenak)		
Produktua/Kantitatea	Lotea/belarritakoa/alabarana	Data/helmuga

ELABORATURIKO PRODUKTUA:			data	
OSAGIAIAK/HORNITZAILEA	LOTEA/albarana	Kopurua	Helmuga	Kopurua

FITXA TEKNIKOAREN EREDUA

PRODUKTUAREN IZENA		
OSAGIAK (alergenoak nabarmenduz)		
EGITEKO MODUA		
BILTEGIRATZEA/ESPOSIZIOA		
ONTZIRATZEA	Erretiluetan	Soltean
BIZITZA BALIAGARRIA		
ETIKETAK		

BESTE EREDU BAT

PRODUKTUAREN IZENA

OSAGIAK	LOTEA: TRAZABILITATEA/ALERGENOA

ELABORAZIOAREN DESKRIBAPENA

SALTZEKO IZANGO DUEN ITXURA

BIZITZA BALIAGARRIA

ETIKETAK

HORNITZAILEAK KONTROLATZEKO EREDUA (URTEKOA)

HORNITZAILEEN KONTROLA (URTEKO PARTEA), okela freskoa ez dena	Harategietako Plan Orokorra
--	------------------------------------

DATA		Arduradunaren izena eta sinadura	
-------------	--	---	--

HORNITZAILEEN DATUAK

Enpresa:
Harremanetarako pertsona:
Tel.:
Erregistro zenbakia:
Produktu mota:
Haragia/Ekoizpena Haragizkoak. Esnekiak
Arrautzak. Kontserbak
Beste batzuk:

Data	Produktua	Ibilgailua						Etiketak		Ezaugarriak organoleptikoak	
		L	Zamaketa		Garbiketa		K	I	K	I	
			K	I	K	I					
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									

Enpresa:
Harremanetarako pertsona:
Tel.:
Erregistro zenbakia:
Produktu mota:
Haragia/Ekoizpena Haragizkoak. Esnekiak
Arrautzak. Kontserbak
Beste batzuk:

Data	Produktua	Ibilgailua					Etiketak		Ezaugarriak organoleptikoak	
		L	Zamaketa		Garbiketa		K	I	K	I
			K	I	K	I				
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								

Enpresa:
Harremanetarako pertsona:
Tel.:
Erregistro zenbakia:
Produktu mota:
Haragia/Ekoizpena Haragizkoak. Esnekiak
Arrautzak. Kontserbak
Beste batzuk:

Data	Produktua	Ibilgailua					Etiketak		Ezaugarriak organoleptikoak	
		L	Zamaketa		Garbiketa		K	I	K	I
			K	I	K	I				
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								
		9C								

Enpresa:
Harremanetarako pertsona:
Tel.:
Erregistro zenbakia:
Produktu mota:
Haragia/Ekoizpena Haragizkoak. Esnekiak
Arrautzak. Kontserbak
Beste batzuk:

Data	Produktua	Ibilgailua						Etiketak		Ezaugarriak organoleptikoak	
		L	Zamaketa		Garbiketa		K	I	K	I	
			K	I	K	I					
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									
		9C									

URTEKO PARTEA

URTEKO PARTEA		Harategietako Plan Orokorra	
DATA	Arduradunaren izena eta sinadura		

Kontrolatu beharreko alderdiak		Kontrolaren emaitza	
		Zuzen	Oker
Harreraren eta garraioaren kontrola			
	Kontrolatzen da temperatura, hala behar duten eta eguneroko kontrolean sartuta ez dauden elikagaietan	☐	☐
	Kontrolatzen da ibilgailuen zamaketa eta garbiketa.	☐	☐
	Elikagaiekin kontaktuan dauden ontziak eta materialak baimenduta daude elikagaiekin erabiltzeko, eta badakarte informazio egokia // adostasun-adierazpena. Eta ondo erabiltzen dira	☐	☐
	Ontziak eta bilgarriak garbi eta osorik iristen dira establezimendura	☐	☐
	Harategitik/sukurtsaletik/ ondoan ez dagoen lantegitik eta azken kontsumitzailerenera garraiatzeko ibilgailua garbi dago	☐	☐
	Baliozkotu da norberaren ibilgailuaren garraio-tenperatura.	☐	☐
	Bi urtean behin egiten da produktu ez-galkorren ibilgailuetan.	☐	☐
Biltegiatzea eta esposizioa kontrolatzea			
	Galkorrak ez diren produktuak behar bezala biltegiatuta daude eta behar bezala txandakatzen dira.	☐	☐
	Elikagai guztiak behar bezala estalita daude	☐	☐
Prestaketaren eta manipulazioaren kontrola (harategia)			
	Manipulatzailerak eskuak ondo eta behar den maiztasunez garbitzen dituzte, batez ere lanaz aldatzean, komunetik irtetea...	☐	☐
	Manipulatzailerak arropa garbia eta eskusiboa janzten dute lanean hasi aurretik eta, behar izanez gero, aldatu egiten dira lanean ari diren bitartean. Ez dute erabiltzen elikagaietara eror daitekeen objekturik. Ez dira establezimendutik ateratzen laneko arroparekin..	☐	☐
	Ez dira lanean aritzen gaixo daudela diruditen edo eskuetan zauriak dituzten manipulatzailerak, eta, aritzen badira, higiene-neurriak betetzen dituzte.	☐	☐
	Elaboratuak eta/edo kontsumitzeko prest dauden elikagaiak beste gainazal batzuetan edo aurrez higienizatueta manipulaten dira, eta elikagai gordienentzako ez diren tresnekin..	☐	☐
	Hondakinak berehala kentzen dira lanerako gainetatik	☐	☐
	Hotza behar duten elikagaien prestaketa/manipulazioa (hezurgabetu/zatikatu/xerratu) azkar eta etenik gabe egiten da.	☐	☐
	Hezugabetu/zatikatu/xerratu ondoren, egiaztatu egiten da hezur-hondarrik edo gorputz arrotzik ez dagoela	☐	☐

Kontrolatu beharreko alderdiak		Kontrolaren emaitza	
		Zuzen	Oker
	Dagokion ebakigailua erabiltzen da (bat baino gehiago badaude)	☐	☐
	Hondakinak ontzi garbi eta estalkidunetan jasotzen dira. Hondakin horiek behar bezala botatzen dira, eta ontzia garbitzen da gero.	☐	☐
	Haragi-hondakinak erretiratzea; badaukate dagokion dokumentazioa, kudeatzaile baimendunarekin kontratua eta hondakina erretiratu izanaren agiria/albarana.	☐	☐
	Behar besteko bermearekin elaboratzen/saltzen dira alergikoentzako, intoleranteentzako edota dieta bereziak dituztenentzako produktuak.	☐	☐
	Fisikoki bereizten dira alergenodun elikagaiak eta alergenorik gabeak.	☐	☐
	Kontsumitzaileari informazio egokia ematen zaio elikagaietako alergenoei buruz.	☐	☐
	Badauzka amaierako produktuen fitxa teknikoak, haien osagai eta guzti.	☐	☐
	Ontziak garbi daude erabili aurretik. Behar bezala ontziratzen da hutsean eta barruan ez da aierik geratzen.	☐	☐
	Egokia da kontsumitzaileari elikagi ontziratuez nahiz ontziratuta gabeaz ematen zaion informazioa.	☐	☐
Garbiketa-kontrola			
	Garbiketako produktuak egokiak dira elikagaiekin erabiltzeko, eta bat datoz garbiketa-premiarekin.	☐	☐
	Behar bezala jasota daude garbiketako produktuak eta tresnak.	☐	☐
	Garbiketako produktuak jatorrizko ontzietan daude edota, ontziz aldatu badi-ra, ontzietan eta behar bezala identifikatuta daude.	☐	☐
	Ontzi-garbigailua edukiz gero; ur beroko programa bat erabiltzen da baxera eta beste tresna batzuk garbitzeko, behar bezala garbitzen eta desinfektatzen direla bermatzeko.	☐	☐
	Garbiketa-metodoa eta -maiztasuna egokiak dira, egoera onean edukitzeko instalazioak, makinak eta tresnak.	☐	☐
	Trapuak/zapiak erabiltzen badira; sarri-sarri aldatzen eta behar bezala garbitzen eta desinfektatzen dira.		
	Ebaketako gainazala arraspatu da, zartaduretan hondarrik ez pilatzeko.		
Kontrol osagarriak			
Mantentze-lanen plana			
	Ekipoak, instalazioak eta ibilgailuak behar bezala mantentzen dira	☐	☐
	Lanerako ontzi eta lanabes guztiak egoera onean daude, hausturarik gabe, zati solterik gabe, etab.	☐	☐
Prestakuntza-plana			
	Langileek jaso dute manipulatzailleen hasierako prestakuntza eta etengabekoa.	☐	☐
	Jardunbide okerrean aritu diren langileek jaso dute prestakuntza eta trebakuntza egokia.	☐	☐

Kontrolatu beharreko alderdiak		Kontrolaren emaitza	
		Zuzen	Oker
	Langileek prestakuntza egokia dute alergenok kudeatzeko	☐	☐
	Langileak behar bezala trebatuta daude garbiketa-lanetarako	☐	☐
Izurriteen aurkako plana			
	Ez dago intsektuen edo gainerako parasito edo animalia baztergarrien zantzu-rik	☐	☐
	Badituzte izurriteak prebenitzeko/saihesteko elementuak eta egoera onean daude	☐	☐
	Elementuek lokalizatuta egon behar dute une oro, eta mugigaitzak izan behar dute, elikagaiekin kontakturik ez izateko.	☐	☐
	Beharrezkoa izan denetan enpresa baimendu batek egin du tratamendua, eta badute hori egiaztatzen duen dokumentazioa	☐	☐
Uren autokontrolerako plana			
	Kontrol espezifikoak betetzen dira	☐	☐
Trazabilitatea			
	Urteko trazabilitate-jarduna egiten da eta zuzena da	☐	☐
Amaierako produktua egiaztatzea			
	Ezarritako kontrolak egiten dira (maiztasuna eta produktu mota) eta modu ordenatuan jasotzen da	☐	☐
	Zuzenketa-neurriak hartzen dira emaitza negatiboa denetan.	☐	☐
Elaborazioaren kontrola (lantegidun establezimenduak soilik betetzeko)			
	Zuzen betetzen dira oreak prestatzeko jarraibideak: etenik gabe eta azkar.	☐	☐
	Gorputz arrotzik egon ez dadin (ontzi-hondarrak, hezur-hondarrak...) zuzen betetzen dira ezarritako jarraibideak	☐	☐
	Gehigarriak baimenduta daude erabiltzen dituzten horretarako	☐	☐
	Gehigarriak (koloratzaileak, kontserbagarriak, gozagarriak) indarreko legerian adierazitako dosi maximoa gaingitu gabe erabiltzen dira, eta homogeneouski banatzen dira produktuan	☐	☐
	Gehigarriak ez dira erabiltzen eraldaturiko edo kontsumo-data gaingiduriko elikagaien itxura hobetzeko	☐	☐
	Produktuak ez dira giro-tenperaturan desizozten.	☐	☐
	Izozte-prozesua behar bezala baliozkotu/egiaztatu da, prozesu hori egiten den ekipo guztietan.	☐	☐
	Aldez aurretik higienizatu edo zuritu gabe datozen fruta, barazki edo belar aromatikoak garbitzeko eta zuritzeko, ondo betetzen dira lan-jarraibideak. Ez dago kontakturik produktu garbien eta garbitu gabeen artean	☐	☐
	Zuzen betetzen dira tripak garbitzeko jarraibideak: tripak garbitzeko leku eskusiboa dago, ez da beste prozesu batzuekin bastera egiten	☐	☐
	Hesteak behar bezala betetzen dira	☐	☐

Kontrolatu beharreko alderdiak		Kontrolaren emaitza	
		Zuzen	Oker
	Produktua baldintza onetan haizaten da, eta kontrolatzen dira produktuaren ezaugarri organoleptikoak.	☐	☐
	Haragiki egosiak egosteko prozesua zuzen baliozkotu/egiaztatu da, produktu guztietarako. Zuzen betetzen dira baliozkoturiko prozesuen egoste-denborak/tenperaturak.	☐	☐
	Hozte-prozesua zuzen baliozkotu/egiaztatu da, prozesu hori egiten den ekipo guztietan.	☐	☐
	Arrautza gordinak manipulatzeari jarraibideak betetzen dira	☐	☐
	Arrautza-produktua erabiltzen da tratamendu termikorik gabeko edo 70°C ≥ 2 seg-tik beherako elaborazioetan.	☐	☐
PLUS kontrolak (aukerakoak)			
	Garbiketa-plan espezifikoak: PGACKo Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideei jarraituz betetzen da.	☐	☐
	Prebentziozko Mantentze Plan espezifikoak: PGACKo Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideei jarraituz garatzen da.	☐	☐
	Kexak, erreklamazioak eta iradokizunak: PGACKo Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideak jarraituz aztertu dira	☐	☐
	Produktuak erretiratzeko eta berreskuratzeko plana: PGACKo Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideei jarraituz betetzen da.	☐	☐
	Langileen Prestakuntza Plana: PGACKo Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideei jarraituz gauzatzen da.	☐	☐
	Berehala kontsumitzekoak ez diren produktuen iraungitzeen azterketak: PGACKo Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideei jarraituz egin dira	☐	☐
	Termometro eramangarria: PGACKo Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideei jarraituz kalibratu da.	☐	☐
	Gehigarriak pisatzeko balantza: PGACKo Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideei jarraituz kalibratu da.	☐	☐

Intzidentziak	Hartutako neurriak

BALIOZKOTZE-EREDUA

Urtea	Arduraduna
-------	------------

[illegible]

EGOSTE-PROZESUAK BALIOZKOTZEA							
Produktua	Ekipo T.	Denbora	Produkt. Erdigun T.	Produktua	Ekipo T.	Denbora	Produkt. Erdigun T.

GARRAIOAREN BALIOZKOTZEA HARATEGITIK LANTEGIRA, SALMENTA-PUNTURA ETA KONTSUMITZAILEARENGANA			
Produktua	Ibilbide amaierako tenperatura		Ibilbidea/Garraio-denbora
	hoztua	izoztu	

1. Hozte-/izozte-ganberak baliozkotzea:

Hozketako ganbera bakoitzeko, 10 aldiz hartuko da gutxienez produktuaren erdiguneko temperatura, prozesuaren hasieran eta 2 ordura. Baliozkotze hori produktuak txandatzuz egingo da. Behin amaituta, eta emaitza zuzena bada, ganberak edo produktuak aldatuz gero edota matxuraren bat gertatuz gero, soilik, egingo dira beste baliozkotze batzuk. Urtero egingo da egiaztapena, produkturik lodienean edota gehien elaboratzen den hartan.

2. Egosketa-prozesuak baliozkotzea:

Haragi-produktu egosietarako soilik baliozkotu ahal izango da (urdaiazpiko egosia, pateak, basurde-burua, mortadela, etab.). 10 elaboraziotan hartuko dira ekipoaren temperatura, egoste-denbora eta prozesua amaitu ondoren produktuak erdigunean duen temperatura. Elaboratzen diren produktu guztietarako egingo da baliozkotzea.

Urtean behin berriro egingo da egiaztapena gehien elaboratzen den produktuan edo lodienean

3. Harategirako/ondoan ez daukaten lantegirako/bezeroarenganako garraioa baliozkotzea:

Horretarako, 10 garraioalditan, eta temperatura eta denbora aldetik egoera txarretan neurtuko eta erregistratuko da temperatura, ibilbidearen amaieran; gehienez, 8°C-koa izango da produktu hoztuetan, eta -12°C-koa izoztuetan.

Beste baliozkotze bat egingo da, aldaketa esanguratsurik izaten bada (ibilbidea, ibilgailua)

