|  |  |
| --- | --- |
| **EGUNEROKO PARTEA** | EAEko Okindegiko-Gozogintzako Autokontrolerako Plan Orokorra |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Data |  | Arduradunaren izena eta sinadura |  |

|  |
| --- |
| **PRODUKTUEN HARRERA: HOTZA BEHAR DUTEN PRODUKTUAK ETA FUNTSEZKO OSAGAIAK (irina eta arrautzak)** |
| **Produktua** | **Etiketatzea (\*)** | **Kopurua** | **Hornitzailea** | **Produktuaren****T (°C)**  | **Lote-zenbakia** | **Harrerako albarana** | **Lotea irekitzeko data** |
| **Zuzena** | **Okerra** |
|  | □ | □ |  |  |  |  |  |  |
|  | □ | □ |  |  |  |  |  |  |
|  | □ | □ |  |  |  |  |  |  |
|  | □ | □ |  |  |  |  |  |  |
|  | □ | □ |  |  |  |  |  |  |

Albaranean jasota dagoen informazioa ez da errepikatu behar (kopurua, hornitzailea, lote-zenbakia); halakoetan, albaranaren zenbakia idatziko da.

|  |
| --- |
| **EKOIZPENA** |
| **Ganberak** | **Bisorearen T (°C)** | **Produktuen ordena eta etiketatzea (\*)** |
| **Zuzena** | **Okerra** |
|  |  | □ | □ |
|  |  | □ | □ |
|  |  | □ | □ |
|  |  | □ | □ |
|  |  | □ | □ |
| **Tratamendu termikoa** | **Produktuaren barne T (°C)**  | **Elikagai mota** |
| Frijitzea |  |  |
| Laberatzea |  |  |
| Egostea |  |  |
| **Frijigailuak** | **Frijiketarik egin da?** | **Olioa aldatu duzu?** |
| 1. | Bai □ Ez □ | Bai □ Ez □ |
| 2. | Bai □ Ez □ | Bai □ Ez □ |
| Hotza edo beroa behar duten produktuak ez daude ganberatik kanpo edo bero-iturriaren zain. | **Zuzena** | **Okerra** |
| □ | □ |
| Tratamendu termikorik izaten ez duten produktuetan edo tratamendu termikoa 75ºC-ra iristen ez denean arrautza erabiltzen bada, arrautza-produktua erabiltzen da (pasteurizatua, deshidratatua). | □ | □ |
| Esne gordina erabiltzen bada, erabili aurretik tratamendu termikoa egiten zaio, irakin arte, eta irakiten mantentzen da minutu batez gutxienez edo ondorengo elaborazio fase batean tratamendu termiko baliokidea egiten zaio. | □ | □ |
|  |
| **EZTABLEZIMENDUTIK KANPO SALTZEKO EGINDAKO PRODUKTUA** |
| **Helmugako albarana** | **Estibatzea eta Etiketatzea (\*)** | **Elikagaiak garraiatu aurretik duen** **T (Cº), itxarote-denbora luzeko produktuetan** |
| **Zuzena** | **Okerra** |
|  | □ | □ |  |
|  | □ | □ |  |
|  | □ | □ |  |
|  | □ | □ |  |
| (\*) Jarraibide teknikoetan adierazten da nola etiketatu behar den. |  |  |

|  |
| --- |
| **GARBIKETA ETA DESINFEKZIOA** |
| **EGUNEROKO GARBIKETAK/ERABILTZEN DEN BAKOITZEAN** | **ALDIZKAKOTASUN EZBERDINAK** |
| **INSTALAZIOAK** | **INSTALAZIOAK** |
| Lantegiko lurra, esku-garbigailuak/harraska... | □ | Lantegiko hormak  | □ | Lantegiko armairuak  | □ |
| **ELEMENTUAK/TRESNAK** | Lantegiko sabaia  | □ | Jaki-tokia/biltegia  | □ |
| Gainazalak/lan-mahaiak, ontziak, espatulak eta tresnak, **ahokoak...** | □  | Garrantzitsuak ez diren guneetako sabaia  | □ | Garrantzitsuak ez diren guneetako hormak  | □ |
| Kremak eta gorringoak hozteko gainazalak | □ |  | □ |  | □ |
| **MAKINAK** | **MAKINAK** |
| Nahasgailua  | □ | Irabiagailua  | □ | Ganberak/eraisgailua/erakustokia | □ | Labeak  |  □ |
| Esnegaina harrotzeko makina  | □ | Dosifikatzailea  | □ | Bero-plakak  | □ | Erauzgailua  | □ |
| Ontziratzeko makina  | □ | Bahea  | □ | Garraio-ibilgailuak  | □ |  | □ |
| Errota  | □ |   | □ |  | □ |  | □ |

|  |
| --- |
| **SAREKOA EZ DEN URA, EDO ANDELEKOA** |
| Hondar-kloroaren kantitatea |  kloro mg/litro |

|  |
| --- |
| **HOZTEA ETA IZOZTEA BALIDATZEA** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Ganbera zenbakia: |   |
| Produktua | Hasieran | 2 ordutara |
| Tª  | ordua | Tª | ordua |
|   |   |   |   |   |
|    |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ganbera zenbakia: |   |  |
| Produktua | Hasieran | 2 ordutara |
| Tª  | ordua | Tª | ordua |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |
|  |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Gorabeherak** | **Hartutako neurriak** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**EGUNEROKO PARTERAKO JARRAIBIDE TEKNIKOAK**

1. Idatzi kontrol-egunaren **data, izena eta sinadura**.
2. Elikagaiak **hartzen** diren bakoitzean, idatzi ea zuzen **etiketatuta** dauden (hau da, honako informazio hau dago: produktu-mota, osagaiak, alergenoak, jatorria, iraungipena, lote-zenbakia eta kontserbazio-baldintzak). Konproba ezazu **hotza behar duten** elikagaiak 6◦C-tik beheragoko tenperaturan iristen direla (hoztuak) eta 18◦C (+3ºC) (izoztuak), eta idatzi zer tenperatura zehatzetan iritsi diren.

Hartzean, bakarrik kontrolatuko dira hotza behar duten produktuak eta funtsezko osagaiak (irina eta arrautzak). Kopurua eta lote-zenbakia hornitzailearen albaranean adierazten badira, informazio hori ez da jaso beharko eguneroko partean. Nahikoa izango da albaranaren zenbakia idatzi eta jasotzearekin.

1. Produktu-lotea aldatzen den bakoitzean, bila ezazu hartze-data, eta idatzi **irekitze-data.**
2. **Ganberen** barruko tenperatura:
3. Egin zure ganbera guztien zerrenda.
4. Begiratu eta idatzi zer tenperatura ageri den hozkailuetako eta izozkailuetako bisoreetan.
5. Hilero aztertu, termometro eramangarri batekin, ea ganberetako termometroak ondo dabiltzan; gero, idatzi zer tenperaturatan dauden, eta seinalatu asterisko batekin (\*).
6. Kontrolatu ganberako produktuen ordena eta etiketak. Gogoratu elaboratutako produktu guztiek eduki behar dutela etiketa eta elaborazio-data. Mantendu txandatze egoki bat, eta zaindu ez dadila egon iraungitako edo identifikatu gabeko produkturik.
7. **Elikagaiaren erdiguneak duen tenperatura**:
8. Idatzi zer tenperatura lortzen duen berotze-tratamenduaren ostean produktu baten erdiguneak pieza batean.
9. Aldatu tratamendu bakoitzean tenperatura hartuko zaien elikagai-motak; hala, astearen amaieran produktu-mota guztiei hartuko zaie tenperatura.
10. Ez dago zertan hartu produktu baten tenperatura baldin eta egostean irakin badu edo barneko tenperatura 100◦C-tik gora iristen dela balidatu bada.
11. **Frijigailuak**:
12. Egin zure frijigailu guztien zerrenda.
13. Idatzi zer egunetan frijitzen den, eta noiz aldatzen den olioa.
14. Segurtasun hobea nahi izanez gero, erabili tira erreaktiboak: kolorez aldatzen dira olioa substantzia kaltegarrien mugara iristen denean.
15. Establezimenduan **elikagai ontziratuak** saldu edo erakusten badira, egiaztatu ea etiketan agertzen diren produktuaren izena, iraungitze-data eta kontserbazio-baldintzak. Gainera, establezimendutik kanpo saltzen bada, idatzi helmugako albarana, ibilgailuaren estibatzea eta zer tenperatura duen elikagaiak ibilgailuan kargatu aurretik (denbora asko itxaron behar izan badu).
16. Idatzi erregistro-egunean egindako eguneroko **garbiketak**, baita aldizkakotasun ezberdinekoak ere. Krema hozten bada gainazal edo lan-mahai baten gainean, kontrolatu gune horiek **erabili aurretik garbitu edo desinfektatu** egiten direla. Hori egiten baduzu, adierazi “x” batez.
17. **Zure hornidurako ura** baduzu edo tarteko **ur-andel** partikularra izanez gero, egunero kontrolatu eta idatzi kloro-maila.
18. **Hoztea eta izoztea balidatzea**:
19. Produktuak hozten eta izozten dituzun ganbera bakoitzean egin behar duzu balidazioa.
20. Ganbera horietako bakoitzean, tenperatura hartuko dugu produktuaren erdigunean, gutxienez 20 hozte prozesuetan (produktuak txandakatuz joango dira). Eguneroko parteetan erregistratuko dira, edo beste erregistro baliokideren batean.
21. Neurketa bakoitzean, idatzi tenperatura eta hozte- edo izozte-prozesuaren ordua; gauza bera egin handik 2 ordura.
22. Balidazioa bukatuko da emaitzek –20 neurketa egin ondoren lortutakoak– adierazten digutenean hoztutako produktuaren tenperatura 10°C-ra jaisten dela eta izoztutakoarena -10ºC-ra 2 ordu baino gutxiagoan.
23. Begiratu eta idatzi ea gorabeheren bat gertatu den egunean zehar, baita, halakorik gertatuz gero, zer neurri hartu diren ere. Idatziz jaso beharko dira, beti, egon diren kexak edo erreklamazioak.

|  |  |
| --- | --- |
| **URTEROKO PARTEA** | EAEko Ogindegiko-Gozogintzako Autokontrolerako Plan Orokorra |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Data |  | Arduradunaren izena eta sinadura |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Zer alderdi kontrolatu behar diren** | **Kontrolaren emaitza** |
| **Zuzena** | **Okerra** |
|  | **HORNITZAILEEN PLANA** |
| 1 | Hornitzaile guztiak elikagai-arloko erregistro egokian **inskribatuta** daude. | □ | □ |
| 2 | Urtean zehar egindako ikuskapenen ostean, ikusi da hornitzaile guztiek ibilgailuak ondo mantentzen dituztela, bai estibatze-baldintzei dagokienez, bai garbiketari dagokionez. | □ | □ |
| 3 |  Jasotzen diren produktu guztiak behar bezala etiketatuta daude (salbu eta eguneroko partean kontrolatzen direnak). | □ | □ |
| 4 | Elikagaiak ukitzen dituzten ontzi eta materialak baimenduta daude elikagaiekin erabiltzeko. | □ | □ |
|  |  **FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONEN PLANA** |
| 5 | Manipulatzaileek eskuak behar den bezala eta sarritan garbitzen dituzte, batez ere lana aldatzean. | □ | □ |
| 6 | Lanean hasi aurretik, manipulatzaileek arropa garbia eta esklusiboa janzten dute, eta, beharrezkoa bada, arropaz aldatzen dira lanean ari diren bitartean. Ez dute elikagaietara eror daitekeen objeturik. | □ | □ |
| 7 | Ageriko gaixotasun bat duten manipulatzaileak ez dira lanean ari, eta ari badira, higiene-neurriak errespetatzen dituzte. | □ | □ |
| 8 | Irina leku lehorrean gordetzen da, eta estibatze-baldintza egokiak mantentzen dituzte. | □ | □ |
| 9 | Bukaturiko produktuen hozte- eta izozte-prozesuak balidatu dira, bai GPG abian jartzean, bai aldaketak egin direnean edo matxurak gertatu direnean. | □ | □ |
| 10 | Beren izaeragatik tenperatura kontrolatuta eduki behar duten produktuak desizostean, prozesu hori ez da giro-tenperaturan egiten. | □ | □ |
| 11 | Elikagaiak frijitu, egosi edo laberatu behar direnean, dagokien ontzietan jartzen dira, ondo bereizita. Elikagaia frijitu edo egosten denean, gainazal osoak ukitzen du produktua. | □ | □ |
| 12 | Zain dauden produktu guztiak, edo biltegiratzen ari direnak, ontziratuta, bilduta edo estalita daude. | □ | □ |
| 13 | Prestatuta eta kontsumitzeko prest dauden produktuak ez dira inoiz manipulatzen tarteko produktu edo produktu gordinekin erabili diren makina, tresna eta gainazal berberetan, elementu edo osagai horiek guztiak aurretik garbitu ez badira. | □ | □ |
| 14 | Hondakinak berehala kentzen dira laneko gainazaletatik, eta zaborrontzi garbi eta estalkidun batera biltzen dira. Hondakin horiek egunero ateratzen dira lantegitik, eta gero zaborrontzia garbitzen da. | □ | □ |
| 15 | Arrautzak lan-jarraibidea betez manipulatzen dira. | □ | □ |
| 16 | Fruituak eta belar usaintsuak, aurretik higienizatu gabe heltzen direnak, lan-jarraibidearen arabera garbitzen dira. | □ | □ |
| 17 | Gorputz arrotzak saihesteko (ontzi-hondakinak, jan ezin diren apaingarriak edo apaingarri gogorrak), emandako jarraibideei jarraitzen zaie. | □ | □ |
| 18 | Kontsumitzaileari derrigorrezkoa den elikagai-informazioa ematen zaio ontziratutako elikagaiei buruzkoa (salbu eta eguneroko partean kontrolatzen direnak). | □ | □ |
| 19 | Kontsumitzaileari derrigorrezkoa den elikagai-informazioa ematen zaio ontziratu gabeko edo kontsumitzaileak ontziratzea eskatutako elikagaiei buruzkoa (salbu eta eguneroko partean kontrolatzen direnak). | □ | □ |
| 20 | Kontsumitzaileari behar besteko informazioa ematen zaio elikagaietan dauden alergenoei buruz. Amaierako produktuen eta horien osagaien fitxa teknikoak dituzte. | □ | □ |
| 21 | Alergiak, intolerantziak edo dieta bereziak dituzten pertsonentzako elikagaiak dagozkien berneekin egiten edo saltzen dira. | □ | □ |
| 22 | Azukre-dosia egokia ote den kontrolatzen da errezeta guztietan (marmeladak, merengeak, almibarrak eta estalgarriak eta antzekoak). | □ | □ |
| 23 | Gehigarriak zertarako erabiltzen diren, horretarako baimenduta daude. | □ | □ |
| 24 | Erabiltzen diren gehigarriek (koloratzaileak, kontserbatzaileak, edulkoratzaileak) ez dute gainditzen fabrikatzaileek ezarritako gehieneko dosia. | □ | □ |
|  | Gatza kantitate zuzenetan dosifikatzen da sistematikoki, markatutako gehieneko dosia ez gainditzeko | □ | □ |
| 25 | Elikagaiak baimendutako ontzietan ontziratzen dira. Termozigilatzea duten ontziak erabiliz gero, frabrikatzailearen jarraibideak betetzen dira. | □ | □ |
|  | Laberako egurra kanpotik sartzen da edo edukiontzi itxi batean sartzen da, eta lantegia martxan ez dagoenean | □ | □ |
|  | Neurri egokiak hartzen dira akrilamida sor ez dadin, eta prestatutako produktua ez dago oso txigortua | □ | □ |
|  **GARBIKETA-PLANA** |
| 26 | Garbiketa-produktuak egokiak dira elikagaiekin erabiltzeko, eta bat datoz garbiketa-premiekin. | □ | □ |
| 27 | Garbiketako produktuak eta tresnak behar bezala biltegiratuta daude. | □ | □ |
| 28 | Garbiketa-produktuak euren jatorrizko ontzietan daude, edo, ontziz aldatu badira, nahasterik ez sortzeko ontzietan jarri dira. | □ | □ |
| 29 | Ontzi-garbigailua makina horretan garbitu daitezkeen baxera eta bestelako tresnetarako egokia den ur beroko programarekin erabiltzen da. | □ | □ |
| 30 | Garbitzeko metodoa eta maiztasuna egokiak dira instalazioak, makinak eta tresnak baldintza onetan edukitzeko. | □ | □ |
|  | **MANTENTZE-LANEN PLANA** |
| 31 | Ekipoak eta instalazioak modu egokian edukitzen dira. | □ | □ |
| 32 | Ontzi eta lan-trena guztiak egoera onean edukitzen dira, eta ez dute hausturarik edo solte dauden zatirik eta abar. | □ | □ |
| 33 | Makinei mantentze-lan egokia egiten zaie, eta lubrifikatzaileak eta koipeak zuzen erabiltzen dira, eta gainera, elikagaiekin erabiltzeko modukoak dira. | □ | □ |
|  | **PRESTAKUNTZA-PLANA** |  |  |
| 34 | Langileek manipulatzaile izateko hasierako prestakuntza eta etengabeko prestakuntza jaso dute. | □ | □ |
| 35 | Behar ez bezala jardun dutela atzeman zaien langileei prestakuntza eta trebakuntza egokia eman zaie. | □ | □ |
| 36 | Langileek prestakuntza egokia dute alergenoen kudeaketarako. | □ | □ |
| 37 | Langileek trebakuntza egokia dute garbiketa-lanetarako. | □ | □ |
| 38 | Mantentze-lanez arduratzen diren langileek trebakuntza egokia dute lan hori egiteko. | □ | □ |
|  | **IZURRIEN KONTRAKO BORROKA-PLANA** |  |  |
| 39 | Ez dago intsektu eta gainerako parasito edo nahi ez diren animalien arrastorik. | □ | □ |
| 40 | Izurriak azaltzea prebenitzen/saihesten duten elementuak daude, eta egoera onean edukitzen dira. | □ | □ |
|  | **URAREN AUTOKONTROLERAKO PLANA** |  |  |
| 41 | Kontrol espezifiko guztiak egiten dira. | □ | □ |
|  | **AUTOKONTROLERAKO PLANA** |  |  |
| 42 | Erregistroak behar bezala betetzen dira. | □ | □ |
| 43 | Ez-betetzeak atzematen direnean, neurriak hartzen dira. | □ | □ |
|  | **TRAZABILITATEA** |   |   |   |  |  |
| 44 | Trazbilitateari loturiko erregistro eta kontrol guztiak egiten dira. | □ | □ |
|  **AZKEN PRODUKTUA EGIAZTATZEA** |  |  |
| 45 | Azken produktuaren analitikak egiten dira | □ | □ |
|  | **PLUS KONTROLAK** |  |  |
| 46 |   | □ | □ |
| 47 |  | □ | □ |
|  |   | □ | □ |

|  |  |
| --- | --- |
| **Gorabeherak** | **Hartutako neurriak** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |