

EGUNEROKO PARTEA		EAEko Gozogintzako Autokontrolerako Plan Orokorra	
Data	Arduradunaren izena eta sinadura		

PRODUKTUEN HARRERA: HOTZA BEHAR DUTEN PRODUKTUAK ETA FUNTSEZKO OSAGIAK (irina eta arrautzak)								
Produktua	Etiketatzeari (*)		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	Frijiketak egin da?		Olíoa 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 75°C-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 Etiketatzeari (*)		Elikagaiak garraiatu aurretik duen T (Cº), itxarote-denbora luzeko produktuetan
	Zuzena	Okerra	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	
	☐	☐	

(*) Jarraibide teknikoetan adierazten da nola etiketatu behar den.

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

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

[illegible][illegible]

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, alergenok, jatorria, iraungipena, lote-zenbakia eta kontserbazio-baldintzak). Konproba ezazu **hotza behar duten** elikagaiak 6°C-tik beheragoko tenperaturan iristen direla (hoztuak) eta 18°C (+3°C) (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.

3. Produktu-lotea aldatzen den bakoitzean, bila ezazu hartze-data, eta idatzi **irekitze-data**.

4. **Ganberen** barruko tenperatura:

- a) Egin zure ganbera guztien zerrenda.
- b) Begiratu eta idatzi zer tenperatura ageri den hozkailuetako eta izozkailuetako bisoreetan.
- c) Hilero aztertu, termometro eramangarri batekin, ea ganberetako termometroak ondo dabilzan; gero, idatzi zer tenperaturatan dauden, eta seinalatu asterisko batekin (*).
- d) 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.

5. Elikagaiaren erdiguneak duen tenperatura:

- a) Idatzi zer tenperatura lortzen duen berotze-tratamenduaren ostean produktu baten erdiguneak pieza batean.
- b) Aldatu tratamendu bakoitzean tenperatura hartuko zaien elikagai-motak; hala, astearen amaieran produktu-mota guztiei hartuko zaie tenperatura.
- c) Ez dago zertan hartu produktu baten tenperatura baldin eta egostean irakin badu edo barneko tenperatura 100°C-tik gora iristen dela balidatu bada.

6. Frijigailuak:

- a) Egin zure frijigailu guztien zerrenda.
- b) Idatzi zer egunetan frijitzen den, eta noiz aldatzen den olio.
- c) Segurtasun hobea nahi izanez gero, erabili tira errektiboak: kolorez aldatzen dira olio substantzia kaltegarrien mugara iristen denean.

7. 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).

8. Idatzi erregistro-egunean egindako eguneroko **garbiketak**, baita aldizkakotasun ezberdinekoak ere. Crema hozten bada gainazal edo lan-mahai baten gainean, kontrolatu gune horiek **erabili aurretik garbitu edo desinfektatu** egiten direla. Hori egiten baduzu, adierazi "x" batez.

9. **Zure hornidurako ura** baduzu edo tarteko **ur-andel** partikularra izanez gero, egunero kontrolatu eta idatzi kloro-maila.

10. Hoztea eta izoztea balidatzea:

- a) Produktuak hozten eta izozten dituzun ganbera bakoitzean egin behar duzu balidazioa.
- b) Ganbera horietako bakoitzean, temperatura hartuko dugu produktuaren erdigunean, gutxienez 20 hozte prozesuetan (produktuak txandakatuz joango dira). Eguneroko parteetan erregistratuko dira, edo beste erregistro baliokideren batean.
- c) Neurketa bakoitzean, idatzi temperatura eta hozte- edo izozte-prozesuaren ordua; gauza bera egin handik 2 ordura.
- d) Balidazioa bukatuko da emaitzek -20 neurketa egin ondoren lortutakoak— adierazten digutenean hoztutako produktuaren temperatura 10°C -ra jaisten dela eta izoztutakoarena -10°C -ra 2 ordu baino gutxiagoan.

- 11.** 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.