

URTEKO PARTEA		Harategien Plan Orokorra	
DATA		Arduradunaren izena eta sinadura	

Kontrolatu beharreko alderdiak		Kontrolaren emaitza	
		Zuzena	Okerra
Harreraren eta garraioaren kontrola			
	Hala behar duten eta eguneroko kontrolean sartuta ez dauden elikagaien tenperatura kontrolatzen da	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ibilgailuen zamaketa eta garbiketa kontrolatzen da.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Elikagaiekin kontaktuan dauden ontziak eta materialak baimenduta daude elikagaiekin erabiltzeko, eta informazio egokia jasotzen dute// adostasun-adierazpena. Eta erabilera egokia ematen zaie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ontziak eta bilgarriak garbi eta paketatze osoarekin iristen dira establezimendura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Harategi/sukurtsal/lantegi atxiki gabearen eta azken kontsumitzailearen artean garraiatzeko ibilgailua garbi dago.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Norberaren ibilgailuaren garraio-tenperatura baliozkotu du.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Produktu ez-galkorren ibilgailuak bi urtean behin egiten dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biltegitratzea eta esposizioa kontrolatzea			
	Galkorrak ez diren produktuak behar bezala biltegitratuta daude eta behar bezala txandakatzen dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Elikagai guztiak behar bezala estalita/estalita daude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prestaketaren eta manipulazioaren kontrola (harategia)			
	Manipulatuzaileek eskuak behar bezala eta maiztasun egokiarekin garbitzen dituzte, batez ere lana aldatzean, komunetik irtetean	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Manipulatuzaileek arropa garbia eta eskusiboa janzten dute lanean hasi aurretik, eta, behar izanez gero, aldatu egiten dira lanean. Ez daramate elikagaietara eror daitekeen objekturik. Ez dira establezimendutik ateratzen laneko arroparekin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ez dira lanean ari ageriko gaixotasuna edo eskuetan zauriak dituzten manipulatuzaileak, eta, hala egiten badute, higiene-neurriak errespetatzen dituzte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Prestatutako eta/edo kontsumitzeko prest dauden elikagaiak higienizatutako gainazalean manipulatu dira, elikagai gordinak manipulatu ez diren tresnekin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hondakinak berehala ezabatzen dira lan-gainazaleetatik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hotza behar duten elikagaien prestaketa/manipulazioa (hezurgabetzea/zatikitzea/xerrak jartzea) azkar eta etengabe egiten da.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hezurak kendu/zatikatu/xerratan jarri ondoren, egiaztatu da ez dagoela hezur edo gorputz arrotzik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ebakitzeko makina erabiltzen da (bat baino gehiago izanez gero)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hondakinak ontzi garbi eta tapadun batean biltzen dira. Hondakin horiek behar bezala ezabatzen dira eta ontzia garbitzen da.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Haragi-hondakinak erretiratzea, dagokion dokumentazioa, baimendutako kudeatzailearen kontratua eta hondakina erretiratzearen agiria/albarana ditu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Elikagaiak prestatzen eta/edo saltzen zaizkie alergikoei, intolerantziei edo dieta bereziak dituztenei, behar besteko bermeekin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Alergenoak dituzten elikagaiak eta alergenorik ez dutenak fisikoki bereizten dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Elikagaietan dauden alergenoei buruzko informazio egokia ematen zaio kontsumitzaileari.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Amaierako produktuen fitxa teknikoak ditu, osagaiekin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Erabili aurretik ontziak garbi daude. Hutsean ontziratzea behar bezala egiten da, eta barruan ez da airerik geratzen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ontziratutako elikagaiei buruz kontsumitzaileari ematen zaion informazioa egokia da.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Garbiketa-kontrola			
	Garbiketa-produktuak elikagaiekin erabiltzeko egokiak dira eta garbiketa-premiekin bat datoz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Garbiketako produktuak eta tresnak behar bezala biltegituta daude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Garbiketa-produktuak jatorrizko ontzietan daude edo, ontziz aldatu badira, ontzietan daude eta behar bezala identifikatuta daude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ontzi-garbigailua izanez gero, ur beroko programa bat erabiltzen da baxerarako eta beste tresna batzuetarako, horiek behar bezala garbitu eta desinfektatzen direla bermatzeko.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Garbiketaren metodoa eta maiztasuna egokiak dira instalazioak, makinak eta tresnak baldintza egokietan mantentzeko.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Trapuak/baietak erabiliz gero, maiz aldatzen dira eta behar bezala garbitu eta desinfektatzen dira.		
	Ebaketa-gainazala arraspatu du arrailetan hondarrak pilatzea saihesteko.		

Kontrol osagarriak			
Mantentze-plana			
	Ekipoak, instalazioak eta ibilgailuak behar bezala mantentzen dira	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Ontzi eta lanabes guztiak egoera onean mantentzen dira, hausturarik eta zati solterik gabe, etab.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prestakuntza-plana			
	Langileek manipulatuzaileen hasierako eta etengabeko prestakuntza jaso dute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Jardunbide okerrak egin dituztela antzeman zaien langileek prestakuntza eta trebakuntza egokia jaso dute.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Langileek alergenoen kudeaketari buruzko prestakuntza egokia dute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Langileak behar bezala trebatuta daude garbiketa-lanetarako	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Izurriteen aurkako plana			
	Ez dago intsektuen edo gainerako parasito edo animalia baztergarrien zantzurik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Izurriteak prebenitzen/saihesten dituzten eta egoera onean mantentzen diren elementuak daude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Elementuak une oro lokalizatuta egon behar dira, eta mugiezinak izan behar dira, elikagaiekin kontakturik izan ez dezaten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Beharrezkoa izanez gero, enpresa baimendu batek egin du tratamendua, eta tratamendua egiaztatzen duen dokumentazioa dute.		
Uren autokontrolerako plana			
	Kontrol espezifikoak betetzen dira	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trazabilitatea			
	Urteko trazabilitate-ariketa egiten da eta zuzena da	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Azken produktua egiaztatzea			
	Ezarritako kontrolak egiten dira (maiztasuna eta produktu mota) eta modu ordenatuan gordetzen da	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	ekintza zuzentzaileak hartzen dira emaitza negatiboa denean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Elaborazioaren kontrola (lantegia duten establezimenduak soilik bete)

Behar bezala betetzen dira oreak prestatzeko jarraibideak: etengabe eta azkar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gorputz arrotzik (ontzi-hondarrak, hezur-hondarrak) egon ez dadin, jarraibide hauek bete behar dira:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gehigarriak dagokien erabilerarako baimenduta daude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gehigarriak (koloratzaileak, kontserbagarriak, edulkoratzaileak) indarreko legerian adierazitako gehieneko dosifikazioa gainditu gabe erabiltzen dira, eta produktuan duten banaketa homogenea da.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gehigarriak ez dira erabiltzen eraldatutako edo kontsumo-data gainditu duten elikagaien itxura hobetzeko	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Desizoztea ez da giro-tenperaturan egiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Izozte-prozesua behar bezala baliozkotu/egiaztatu da prozesu hori egiten den ekipo guztietarako.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aldez aurretik higienizatuta edo zurituta ez datozen frutak, barazkiak edo belar aromatikoak garbitu eta zuritzeko, lan-jarraibideak bete behar dira. Ez dago kontakturik produktu garbiaren eta garbitu gabekoaren artean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tripak garbitzeko jarraibideak behar bezala betetzen dira: tripak garbitzeko eremu eskusiboa, ez aldi berean beste prozesu batzuekin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hestebeteak behar bezala egiten dira	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Egurastea baldintza egokietan egiten da, eta produktuaren ezaugarri organoleptikoak kontrolatzen dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Behar bezala eta produktu guztietarako egositako haragi-produktuak egosteko prozesua baliozkotu/egiaztatu du. Balidatutako prozesuen egoste-denborak/tenperaturak errespetatzen dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hozte-prozesua behar bezala baliozkotu/egiaztatu da prozesu hori egiten den ekipo guztietarako.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arrautza gordinak manipulatzeko, jarraibideak betetzen dira	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arrautza-produktua erabiltzen da tratamendu termikorik gabeko edo 75°C-tik beherako elaborazioetan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PLUS kontrolak (aukerakoak)

Garbiketa-plan espezifiko bat betetzen da, OAPOn Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideen arabera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prebentziozko Mantentze Plan espezifiko bat garatzen da, OAPOn Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideen arabera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OAPOn Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideen arabera aztertu dira kexak, erreklamazioak eta iradokizunak.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produktuak erretiratzeko eta berreskuratzeko plana betetzen da, OAPOn Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideen arabera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OAPOn Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideen arabera gauzatzen da langileen Prestakuntza Plana.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berehala kontsumitzekoak ez diren produktuen iraungitze-azterketak daude, KJKPOn Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideen arabera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Termometro eramangarria kalibratu da, OAPOn Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideen arabera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gehigarriak pisatzeko balantza kalibratu da, OAPOn Plus Kontrolen atalean ezarritako irizpideen arabera.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Gorabeherak	Hartutako neurriak