

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	temperatura																														
	hezetasun																														
Tratamendu termikoa (egostea/kozinatzea) (1)																															

T termometro eramangarriarekin hartzen denean, izartxo batez markatu.

(1) balidatu gabe dagoenean.

Garbiketa-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
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Eguneroko garbiketa

Lanerako gainazalak																																
Mozketa-aula																																
Labanak																																
Txikitzeo makina																																
Ebakigailua																																
Sierra																																
Lurzorua																																
paretak																																

Maiztasuna

Beste maiztasun batzuekin garbitzea

ontziratzeko makina																															
Sabaia																															
Armairuak																															
Kamerak																															
Izokailuak																															
Despentsa																															
Ibilgailua																															
Komunak/aldagelak																															
Zaborrontzia																															

Adierazi (C) zuzena edo (I) okerra

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. Hilerro, termometro eramangarri batekin, kameren termometroek ondo funtzionatzen dutela aztertzea. Erregistratutako temperaturaren 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 produktueterako (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-temperatura lortu dela baliozkotu den produktuetan temperatura hartzea.
3. **Haragi freskoa jasotzea:**
 - a) Jasotako haragi-espeziea.
 - b) Etiketa edo dokumentazio osagarria zuzena den.
 - c) Hartu temperatura espeziea astero txandakatu, espezie guztiak hilean uzurtuta egon daitezten.
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-koadernoan 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.