

**URTEROKO PARTEA**

EAEko Gozogintzako Autokontrolerako  
Plan Orokorra

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

Zer alderdi kontrolatu behar diren		Kontrolaren emaitza	
		Zuzena	Okerra
<b>HORNITZAILEEN PLANA</b>			
1	Hornitzaile guztiak elikagai-arloko erregistro egokian <b>inskribatuta</b> daude.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Urtean zehar egindako ikuskapenen ostean, ikusi da hornitzaile guztiek ibilgailuak ondo mantentzen dituztela, bai estibatze-baldintzei dagokienez, bai garbiketari dagokienez.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Jasotzen diren produktu guztiak behar bezala etiketatuta daude (salbu eta eguneroko partean kontrolatzen direnak).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Elikagaiak ukitzen dituzten ontzi eta materialak baimenduta daude elikagaiekin erabiltzeko.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONEN PLANA</b>			
5	Manipulatuzaileek eskuak behar den bezala eta sarritan garbitzen dituzte, batez ere lana aldatzean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Lanean hasi aurretik, manipulatuzaileek arropa garbia eta eskusiboak jantzen dute, eta, beharrezkoa bada, arropaz aldatzen dira lanean ari diren bitartean. Ez dute elikagaietara eror daitekeen objekturik.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Ageriko gaixotasun bat duten manipulatuzaileak ez dira lanean ari, eta ari badira, higiene-neurriak errespetatzen dituzte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Irina leku lehorrean gordetzen da, eta estibatze-baldintza egokiak mantentzen dituzte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Bukaturiko produktuen hozte- eta izozte-prozesuak balidatu dira, bai GPG abian jartzean, bai aldaketak egin direnean edo matxurak gertatu direnean.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Beren izaeragatik tenperatura kontrolatuta eduki behar duten produktuak desizostean, prozesu hori ez da giro-tenperaturan egiten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Elikagaiak frijitu, egosi edo laberatu behar direnean, dagokien ontzietan jartzen dira, ondo bereizita. Elikagaia frijitu edo egosten denean, gainazal osoak ukitzen du produktua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Zain dauden produktu guztiak, edo biltegitratzen ari direnak, ontziratuta, bilduta edo estalita daude.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Prestatuta eta kontsumitzeko prest dauden produktuak ez dira inoiz manipulatu tarteko produktu edo produktu gordinekin erabili diren makina, tresna eta gainazal berberetan, elementu edo osagai horiek guztiak aurretik garbitu ez badira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Arrautzak lan-jarraibidea betez manipulatu dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Fruituak eta belar usaintsuak, aurretik higienizatu gabe heltzen direnak, lan-jarraibidearen arabera garbitzen dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Gorputz arrotzak saihesteko (ontzi-hondakinak, jan ezin diren apaingarriak edo apaingarri gogorak), emandako jarraibideei jarraitzen zaie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Kontsumitzaileari derrigorrezkoa den elikagai-informazioa ematen zaio ontziratutako elikagaiei buruzkoa (salbu eta eguneroko partean kontrolatzen direnak).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Kontsumitzaileari derrigorrezkoa den elikagai-informazioa ematen zaio ontziratutako gabeko edo kontsumitzaileak ontziratzea eskatutako elikagaiei buruzkoa (salbu eta eguneroko partean kontrolatzen direnak).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Kontsumitzaileari behar besteko informazioa ematen zaio elikagaietan dauden alergenoei buruz. Amaierako produktuen eta horien osagaien fitxa teknikoak dituzte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Alergiak, intolerantziak edo dieta bereziak dituzten pertsonentzako elikagaiak dagozkien berneekin egiten edo saltzen dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Azukre-dosia egokia ote den kontrolatzen da errezeta guztietan (marmeladak, merengeak, almibarrak eta estalgarriak eta antzekoak).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Gehigarriak zertarako erabiltzen diren, horretarako baimenduta daude.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Erabiltzen diren gehigarriak (koloratzaileak, kontserbatzaileak, edulkoratzaileak) ez dute gaintzen fabrikatzaileek ezarritako gehieneko dosia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Elikagaiak baimendutako ontzietan ontziratzen dira. Termozigilatzea duten ontziak erabiliz gero, fabrikatzailearen jarraibideak betetzen dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>GARBIKETA-PLANA</b>			
26	Garbiketa-produktuak egokiak dira elikagaiekin erabiltzeko, eta bat datoz garbiketa-premiekin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Garbiketako produktuak eta tresnak behar bezala biltegitratuta daude.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Garbiketa-produktuak euren jatorrizko ontzietan daude, edo, ontziz aldatu badira, nahasterik ez sortzeko ontzietan jarri dira.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

