

XEDAPEN OROKORRAK

EKONOMIAREN GARAPEN ETA AZPIEGITURA SAILA OSASUN SAILA

921

AGINDUA, 2019ko otsailaren 5ekoa, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena, zeinaren bidez onartzen baitira okintza, pastelgintza eta iringintzako produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko-sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoak.

Euskal Autonomia Erkidegoak aplikatu behar du Batzordearen (EB) abenduaren 5eko 2074/2005 Erregelamendu, zeinaren bidez aplikatzekoak diren neurriak ezartzen baitira produktu jakinetarako, jarraibide harturik Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 853/2004 Erregelamenduan ezarritakoa, eta kontrol ofizialak antolatzeko, honako arau hauetan xedatutakoa betez: Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 854/2004 Erregelamendua eta Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 882/2004 Erregelamendua, zeinak salbuespenak ezartzen baitizkio Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 852/2004 Erregelamenduan xedaturikoari eta aldatzen baititu (EE) 853/2004 eta (EE) 854/2004 Erregelamenduak.

Hala ere, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 854/2004 Erregelamendua eta (EE) 882/2004 Erregelamendua indargabetu ditu Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2017ko martxoaren 15eko (EB) 2017/625 Erregelamenduak, zeinak gai baititu kontrol eta bestelako jarduera ofizialak gauzatu direnak elikagai eta pentsuen legeak betetzen direla bermatzeko, bai eta animalien osasun eta ongizateari eta landareen osasunerako eta babeserako produktuei buruzko arauak, aldatzen baititu Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EB) 999/2001, (EB) 396/2005, (EB) 1069/2009, (EB) 1107/2009, (EB) 1151/2012, (EB) 652/2014, (EB) 2016/429 eta (EB) 2016/2031 Erregelamenduak, Kontseiluaren (EB) 1/2005 eta (EB) 1099/2009 Erregelamenduak eta Kontseiluaren 98/58/EB, 1999/74/EB, 2007/43/EB, 2008/119/EB eta 2008/120/EB Zuzentarauak, eta indargabetzen baitu Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EB) 854/2004 eta (EB) 882/2004 Erregelamenduak, Kontseiluaren 89/608/EEE, 89/662/EEE, 90/425/EEE, 91/496/EEE, 96/23/EB, EB 96/93/ eta EB 97/78/ Zuzentarauak eta Kontseiluaren 92/438/EEE Erabakia (kontrol ofizialei buruzko erregelamendua), zeina aplikagarria izango baita, kontrol ofizialen esparrurako, 2019ko abenduaren 14tik aurrera.

Maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuak –zeinak ezartzen baitu zer baldintza bete behar diren Euskadiko nekazaritza-elikagaien ekoizpenaren zenbait arlotako betekizun higieniko-sanitarioak egokitzeko– gutxieneko baldintzak ezartzea du helburu, bere 2. artikuluan aurreikusitako nekazaritza-elikagaien ekoizpen motetan baldintza higieniko-sanitarioak egokitzeko.

Maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuaren 6. artikuluen arabera, «Osasunaren, nekazaritzaren eta elikagaien kalitatearen arloko sail eskudunetako titularrek emandako aginduen bidez onartuko dira arau tekniko horiek».

Izapidetzen den aginduan, okintza, pastelgintza eta iringintzako produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko-sanitarioen egokitzapena ezartzen da.

Europako Parlamentuak eta Europako Kontseiluak 2015eko irailaren 9an emandako 2015/1535 (EB) Zuzentarauaren bidez, prozedura bat ezarri da ezagutzera emateko araubide teknikoak eta gizarteari informazioa emateko zerbitzuei buruzko arauak. Arau tekniko hori eman aurretik –zeina

araudi teknikoa baita, zuzentarau horrek xedatutakoaren arabera—, Batasunaren arau horren 5. artikulutik 9. artikulura bitartean jasotako jakinarazte-prozedura bete da, eta hala errespetatu da hiru hilabeteko epea, Batzordeari araudi teknikoaren proiektuaren berri eman zaionetik araua ezarri den arte igaro beharrekoa. Prozedura horren xedea da arau eta araubide tekniko horien inguruan gardentasunez jardutea eta horiek kontrolatzea, Europar Batasuneko kide diren estatuen artean arrazoirik gabeko oztopoak sortzeko arriskua murrizte aldera.

Esandako guztia kontuan hartuta, honako hau

XEDATZEN DUGU:

Artikulu bakarra.— Arau tekniko espezifikoak onartzea, okintza, pastelgintza eta iringintzako produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko-sanitarioak egokitzeko.

Arau tekniko hori aplikagarri izango zaie okintza, pastelgintza eta iringintzako produktuen elaboreazioan diharduten establezimendu ez-industrialei, baldin eta gorago aipatutako egokitze-araubide hori bete nahi badute, maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuaren 7. artikuluan aurreikusitako moduan.

AZKEN XEDAPENETAKO LEHENENGOA.— Errekurtsoak.

Agindu honen aurka, interesdunek berraztertzeko errekurtsoa jar diezaiekete Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuari eta Osasuneko sailburuari, hilabeteko epean, agindua argitaratu eta hurrengo egunetik hasita; bestela, administrazioarekiko auzi-errekurtsoa aurkez dezakete EAEko Justizia Auzitegi Nagusiko Administrazioarekiko Auzien Salan, bi hilabeteko epean, agindua argitaratu eta hurrengo egunetik hasita.

AZKEN XEDAPENETAKO BIGARRENA.— Ondorioak.

Agindu hau Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean.

Vitoria-Gasteiz, 2019ko otsailaren 5a.

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburua,
MARÍA ARANZAZU TAPIA OTAEGUI.

Osasuneko sailburua,
JON DARPÓN SIERRA.

ERANSKINA

OKINGINTZA, PASTELGINTZA ETA IRINGINTZAKO PRODUKTUEN SEKTOREKO ESTABLEZIMENDUETAKO BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIOAK EGOKITZEA.

HELBURUA

Ezartzea zer baldintza higieniko eta sanitario eta zer betekizun espezifiko bete behar dituzten honako jarduera hauetakoren bat egiten duten establezimendu EZ-INDUSTRIALEK:

- Ogi eta opil arruntak egitea.
- Pastelgintza, konfiteria eta gozogintzako produktuak egitea.
- Irinak egitea eta ontziratzea (artoa, garia eta abarrak).
- Ogi arraspatua egin eta ontziratzea.

DESKRIBAPENA

Lantegi txiki bat duten establezimenduak dira, eta bertan produktua egin eta ontziratzen dute (egunero edo ez), eta hura azken kontsumitzaileari zuzenean saltzen diote hari atxikitako saltoki batean edo 76/2016 Dekretuan bildutako beste eremu batzuetan.

- Ekoizpen-bolumena gehienez hau izango dute:
 - 1.– Okintzako sektorea:
Ekoizpen-bolumena gehienez 1.250 kg irin astean izango da.
 - 2.– Pastelgintzako sektorea:
Lantegiko langileak 3 izango dira gehienez.

BAIMENTZEKO, ERREGISTRATZEKO ETA KONTROL SANITARIORAKO BALDINTZAK

Jarduerari dagozkionak, Euskadiko nekazaritza-elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitze baldintzak ezartzen dituen maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuko 7. artikulua adierazten duen moduan.

BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIOAK

1.– Kokalekua eta sarbideak.

Establezimendua inguruko ustezko kutsadura-iturrietatik (kutsadura mikrobiologikotik eta kimikotik batez ere) babestutako eremu batean kokatuta egongo da, horiek bertan prestatzen, eraldatzen, biltegiatzen edo merkaturatzen diren elikagaien kaltegarriak izan daitezkeenean.

Hura inguratzen duten guneak, sarrera eta, hala badagokio, esparruaren barruko iragan-guneak hautsa, zikinkeria, ur-pilaketa eta abar ez sortzeko moduan zolatutako gainazal batekin estalita egongo dira.

2.– Eraikinen eta lokalen antolaera, diseinua eta neurriak:

Oinarrizko printzipio higienikoak bete daitezela lortzeko, eta produktu motak, horien ekoizpen-bolumena eta industriak gauzatzen dituen tratamendu teknologikoak kontuan hartuta, honako lokal/gune/kokaleku/gailu/ekipo hauek izan beharko dira, kasu bakoitzaren eta horiek izango duten erabileraren arabera:

1.– Irinak egitekotan, aleak ehotzeko lokal bat.

- 2.– Behar bezala egokitutako lokal bat, produktuak prestatu eta ontziratzeke eragiketak egin ahal izateko. Lokal horretan behar bezala zehaztuta egongo dira gunee edo kokaleku bereiziak, egin beharreko produktu motaren eta prozesu teknologikoaren arabera, baita beharrezko ekipoen eta instalazioen kokalekua ere:
- Lehengaiak manipulatu eta eraldatzeko prozesuak egiteko gunea edo kokalekua.
 - Tratamendu termikoko eragiketak egiteko gunea edo kokalekua (egosteko labea edo beste bero-puntu batzuk).
 - Pastelgintza edo tarten kremak, betegarriak edo muntatzeak egiteko gunea edo kokalekua.
 - Amaitutako produktuak ontziratze/etiketatu/enbalatzeko gunea edo kokalekua.
 - Tresnak, ontziak, azpilak eta abarrak garbitzeko gunea edo kokalekua. Hura prestatzeke-guneeetatik behar bezala isolatuta egongo da, zipriztinik edo kutsadura gurutzaturik egon ez dadin.
- 3.– Lehengai ez-galkorrak biltegitratzeko lokala. Biltegitratzeko oso bolumen txikia behar duten establezimenduetan armairu/gailu/gunea zehaztu bat onartuko da horretarako. Produktuak prestatzeko lokalean egongo da.
- 4.– Ontziak eta bilgarriak biltegitratzeko lokal bat. Lokal hori ontziratutako azken produktua biltegitratzeko ere erabili ahal izango da. Bien biltegitratzeko bolumenen arabera, gailuak edo armairuak eta/edo hotz-ganberak erabili ahal izango horien orde, elikagai mota, haien kontserbazioa eta zertarako diren kontuan hartuta. Produktuak prestatzeko lokalean egongo dira.
- 5.– Egurra edo bestelako erregaiak biltegitratzeko lokal bat, prestatzeko eta biltegitratzeko lokaletatik behar bezain isolatua.

3.– Lokalen barne-egiturak.

Establezimenduko lokalek, gunee, kokalekuek eta instalazioek (horiek dituzten dimentsioen, antolaeraren, diseinuaren, eraikuntzaren eta kopuruaren arabera) higie-ne-praktika egokiak ahalbidetuko dituzte, kutsadura gurutzatua saihesteko beharrezko neurriak har daitezela erraztuko dute eta ekipo guztiak modu egokian banatzea ahalbidetuko dute, horiek eta inguruko gunee ondo garbitu ahal izateko, are gehiago prestatu nahi diren produktuak hainbat badira.

Elikadura-instalazioen barneko egiturak erraz garbitzeko eta, hala badagokio, desinfektatzeko moduko materialekin eraikita egongo dira.

Horma eta zoruetao gainazalak material iragazgaitzak, ez xurgatzaileak, garbigarriak eta ez toxikoak erabiliz eraikiko dira. Lehenengoen kasuan, horien gainazala leuna izango da kasu bakoitzean egin beharreko jarduketetarako egokia den altuera batera arte.

Sabaiak, sabai aizunak eta gainerako instalazio esekiak zikinkeria eta kondentsazioa ez pilatzeko eta partikularik ez erortzeko moduan eraiki eta proiektatuko dira. Gainera, erraz garbitzeko modukoak izango dira.

Leihoa erraz garbitzeko modukoak izango dira, eta ahalik eta zikinkeria gutxien pilatzeko moduan eraikiko dira.

Ate guztiek gainazal leuna eta ez xurgatzailea izan beharko dute, eta erraz garbitzeko eta desinfektatzeko modukoak izango dira.

4.— Ur-hornidura.

Edateko ur-hornidura egokia izan beharko da, eta hark beharrezko kontrolak bete beharko ditu edangarritasuna bermatzeko.

Ur-hornidura hornikuntza-sare publikotik egiten ez denean, hark uraren arazketa-sistema bat izan beharko du.

Ur-andelak izanez gero, hura eraiki, mantendu eta garbitzeko baldintzak haren kutsadura saihesteko modukoak izango dira.

5.— Efluenteak eta hondakin-urak.

Hustubideak gaituko dira jarduerak berak edo erabilitako garbiketa-sistemek lurzoruan ur-pila-ketak eragin baditzakete.

Hustubideak kutsadura-arrisku oro saihesteko moduan eraikiko dira. Helburu horrekin, lurzoruek beharrezko inklinazioa izango dute likidoak errazago hustu daitezen, baita usainen atzerakadak saihesteko estalkiak eta sareak, eta solidoak eta koipeak atxikitze sistemak ere.

6.— Argiztapena.

Argiaren intentsitatea behar bestekoa izango da, eta lokal desberdinetan egiten diren lanek eskatzen duten ikuste-beharretara egokitua.

Manipulazio-guneetan, argiztapen-sistema hausturekiko babestuta egongo da.

7.— Aireztapena.

Aireztapena bete beharreko jarduerarako egokia eta nahikoa izango da, eta airea gunek garbitatik hasita berrituko da beti.

Aireztapen artifiziala egongo da lurrana edo kea sortzen duten arloetan.

8.— Ekipoak eta tresnak.

Elikadura-produktuekin kontaktu zuzena izango duten ekipoak eta tresnak/ontziak/gainazalak horien bitartez kutsadura-arrisku oro saihesteko moduan fabrikatu, diseinatu eta mantenduko dira.

Establezimenduak bere jarduerarako behar dituen hozteko instalazioak izango ditu, eta horien edukiera lan-bolumenaren arabekoa izango da. Zehazki, prestatzeko eta zaintzeko hala behar duten produktuak hoztu eta hotzik biltegitatzeko instalazioak edukiko ditu.

Hozteko instalazioek erraz ikusteko eta iristeko moduko irakurketa-sistema bat izango dute, elikagaiak tenperatura egokian biltegitatu direla egiaztatu ahal izateko.

Manipulatzeko guneek eta lokalek eskuak garbitzeko konketak izango dituzte. Tresnak eta ontziak garbitzeko erabilitako harraska eskuak garbitzeko konketa eta harraska gisa gaitu ahal izango da aldi berean. Horien kopurua eta kokalekua behar bestekoa izango da, langileek eskuak garbitzeko lantokitik mugitu beharrik izan ez dezaten. Konketa/harraskaren eragintzak ez du eskuak behin garbitu ostean berriz kutsatzea ahalbidetuko. Horiek ur beroa, higienarako produktuak eta erabateko ekipamendua izango dute.

Tresnak eta ekipoak behar bezala higienizatuko dira berriz erabili aurretik; hartarako ontzi-garbigailua edo garbitu eta desinfektatzeko ekipoak egongo dira esterilizazioa behar den tenperaturan egiten dela bermatzeko.

Giza kontsumorako irinak ehotzeko ekipoek xede hori baino ez dute izango, eta ezingo dira erabili animaliak elikatzeke irinak egiteko.

9.— Zerbitzu higienikoak eta aldagelak.

Premien arabera zerbitzu higienikoak eta aldagelak izango ditu. Komuna duen lokalak ez du elikagaiak manipulatzeko edo biltegitatzeko guneekin inolako loturarik izango.

Baserri-etxebizitzaren barnean kokatutako establezimenduen kasuan, nahikoa izango da instalazioen sarreran kanpoaldetik sarbide zuzena izango duten aldagelak gaitzea. Horietan, dagozkion leihatilak hornitu beharko dira, langileen jantziak gordetzeko, baita konketa oso bat ere. Kasu horretan, komunaren lokal gisa erabili ahal izango dira etxebizitzaren zerbitzu higienikoak.

Salbuespen hori ezin izango da aplikatu establezimendua baserri-etxebizitzarekiko independentea den eraikin batean kokatuta badago.

10.— Norberaren higieena.

Langileek jantzi eta oinetako egokiak izan eta erabili beharko dituzte, horretarako bakarrik erabiliko dira eta garbi mantenduko dira, ile osoa estaliko duen bururako estalkia eta mahukak barne.

Langileek jardun higieniko pertsonal egokiak mantendu beharko dituzte.

Elikagaien bitartez kutsatu daitezkeen gaixotasunak dituzten edo zauri gaizkoatuak, azaleko infekzioak, zauriak, beherakoa eta abar dituzten pertsonak ezin izango dute elikagairik manipulatu edo manipulazio-guneetan sartu. Zauriak oso lokalizatuta badaude, horiek lotailu estanko eta iragazgaitzekin estali ahal izango dira.

Beren jarduera gauzatzen duten bitartean, manipulatzailerik ezin izango dute gauza pertsonalik jantzi, hau da, eratzun, eskumuturreko, erloju, piercing edo elikagaien gainera eror daitezkeen bestelako objekturik jantzi.

11.— Garbiketa eta desinfekzioa.

Establezimenduko lokal eta erreminta guztietan garbiketa egokia mantendu beharko da, gunearen edo lokalaren erabilerarekin eta jarduerarekin bat etorriz. Garbiketa-produktuak aplikatu aurretik, gainazaleko elementu solidoak eta zakarrak eta tresnak kenduko dira. Garbitzeko orduan, zipritinak edo hautsa ez sortzen saiatu beharko da, horiek produktuak kutsa baititzakete. Beste ekoizpen-prozesu batzuk txertatzen direnean, garbiketa egoki bat egingo da eragiketa-aldaketa bakoitzarekin, kutsadura gurutzaturik sor ez dadin. Detergente eta desinfektatzaileen hondarrak edateko ur askorekin ezabatuko dira.

Garbiketa-lanak ez dira elikagaiak maneiatzeko jarduerekin batera egingo.

Garbiketan eta desinfekzioan erabilitako produktu kimikoak tratatu beharreko zikinkeria motarako eta gainazal edo lokalerako egokiak izango dira, baita elikagai-erabilerarako ere, eta oso ondo identifikatuta eta etiketatuta egongo dira, horien toxikotasuna eta erabiltzeko modua adieraziko duten errotuluak erabiliz.

Garbiketako produktuak eta tresnak jakietatik aparteko eta bakartutako lekuetan gordeko dira, propio horretarako diren tokietan.

12.— Izurriteak kontrolatzea.

Izurriteen kontra borrokatzeko prozedura eraginkorrak aplikatuko dira.

Elikagaiak prestatu, manipulatu eta biltegitzen diren gunetara ez da animaliarik sartu ahal izango.

Kanpoaldera dauden irekidura guztiek (ateek eta leihoek, adibidez) eta lokalaren egiturak berak intsektuak, karraskariak eta hegaztiak ez sartzeko eta horiek bertan ez gerizatzeke moduko babes-sistemak izan beharko dituzte.

13.— Hondakinak, jangarriak ez diren azpiproduktuak eta itzultzeak biltegitatu, erabili eta ezabatzea.

Kutsadurarik ez sortzeko, elikagaien hondakinek, jangarriak ez diren azpiproduktuek eta beste-lako hondakinek ez dute inolako kontakturik izango pertsonek kontsumituko dituzten produktuekin.

Hondakinak eta azpiproduktuak itxitura bat duten eta erraz garbi eta desinfekta daitezkeen edukiontzietan jasoko dira, eta mantentze-egoera egokian mantenduko dira. Horiek azpiproduktuak jasotzeko bakarrik erabiliko dira, horiek modu higienikoan jasotzea ahalbidetuko dute —enpresak sortutako bolumenaren arabera— eta establezimenduan erabilitako gainerako edukiontzietatik behar bezala bereizita egongo dira.

14.— Garraiobideak.

Garraiobideek elikagaiak babesteko edukiontziak edo ontziak izango dituzte. Modu egokian garbitu edo desinfektatzeko moduan diseinatu eta eraikiko dira. Elikadura mota desberdinak eta horiek elikagaiak ez diren beste produktu batzuekin fisikoki bereiztea ahalbidetuko dute. Era berean, tenperatura eta hezetasun egokia mantentzea ahalbidetuko dute, garraiatutako produktuetan mikroorganismoak hazi edo hondatu ez daitezen.

15.— Eragiketen higieena (produktuak eta prozesuak).

Prestatutako, erabilitako edo merkaturatutako elikagaiak (eta, hala badagokio, lehengaiak eta osagaiak) modu higienikoan manipulatu dira, eta horretarako moldatutako lokal edo instalazioetan biltegitatu eta kontserbatu dira.

Lan-sistema ondo antolatuta egongo da, kutsadura gurutzatuak ez gertatzeko moduan.

Osasun-agintaritzak alde zuzeneko baimena eman ostean, elikagaien ekoizpenarekin lotutako hainbat jardura gauzatu ahal izango dira lokal berean, horiek denboran behar bezala bereizten badira eta garbiketarako jarraibide egokiak aplikatzen badira.

Tenperatura baxuan kontserbatu behar diren elikagaiak (eta, hala badagokio, lehengaiak eta osagaiak) prestatu, manipulatu, kontserbatu, merkaturatu edo erakusgai jarri behar direnean, hotz-katea mantendu beharko da.

Prestatu, kontserbatu edo merkaturatzen ari den produktu edo produktu mota bakoitzerako baimendutako edulkoratzaile aromatikoak eta/edo gehigarriak bakarrik erabiliko dira.

Lehengai gisa arrautza gordina erabiltzen duten pastelgintzako produktuek (kremak, bizko-txoak...) gutxienez 75 °C-ko tratamendu termikoa jasoko dute erdigunean. Tenperatura hori bermatzerik ez badago, arrautzaki pasteurizatua erabili beharko dute horiek prestatzeko.

Erregai gisa egurra erabiltzen badute, labea, ahal bada, lantegiaren kanpoaldetik elikatuko dute, edota barnetik, betiere modu higieniko batez egiten badute produktuak kutsatzea eragotzita.

16.— Manipulatzailen prestakuntza.

Elikagaien manipulatzailerek bertan gauzatzen duten lan-jarduerari dagozkion elikadurako higieen-alderdiei buruzko prestakuntza jaso beharko dute.

17.– Ontziratzea eta paketatzea.

Inguratzailleak eta ontziak/bilgarriak baldintza higieniko egokietan jaso eta biltegitratuko dira, hautsik edo inolako kutsadurarik izan ez dezaten, eta xede horretarako prestatuta dauden lokale-tan, gailuetan edo guneetan.

Erabiltzen dituzten ontziak ez dira berrerabilgarriak izango. Elikagaiekin erabiltzeko egokiak izan beharko dira eta ez dute kutsadurarik eragingo.

Ontziratze-lanetan, higiene operatiboak egokia izan beharko du, betiere ontziratze-lanetarako lokal zehatzik eta bereizirik ez dagoenean eta hori ontziratu gabeko elikagaiak dauden lokalen guneetan egiten denean, ontziak, elikagaiak bertan sartu aurretik, estaltze babeslea izan behar duela kontuan hartuta. Ontziratze-lanetan, materialen hondakinak eta hautsita edo baztertuta dau-den ontziak xede horretarako edukiontzi egokietan jasoko dira eta beharrezko maiztasunarekin aterako dira, lan-eremu horietan pilatu ez daitezen.

Saltzeko ikusgai dauden elikagai-produktuak era guztietako kutsadura-fokuetatik babestuta egongo dira, kontsumitzeko desegoki edo osasunerako kaltegarri bilaka ez daitezen, edota kontsumitzea gomendagarria ez izateko moduan kutsatu daitezen eragozteko. Hala, «autozerbitzu» modalitatean saldutako produktuak ontzietan babestuta erakutsiko dira. Merkatu, azoka edo fin-koak ez diren postuetan merkaturatutakoak edo txikizkako saltokien bitartez hornitutakoak ontzira-tuta edo bilduta emango zaizkio azken kontsumitzaileari.

18.– Etiketatua eta trazabilitatea.

Produktuek kontsumitzaileari emandako informazioaren arloko araudia bete beharko dute.

Etiketatuta badaude, etiketak identifikazio-marka bat ere izan beharko du. Hura irakurtzeko modukoa eta ezabaezina izango da, eta karaktereak erraz deszifratzeko modukoak izango dira, argi eta garbi irakurtzeko modukoak. Forma laukizuzena izango du eta, barrualdean, honako adie-razpen hauek gaineratuko dira:

- Goialdean, «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» edo «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» idatziko da letra larriz, etiketarako aukeratu den hizkuntzaren arabera.
- Behealdean, Euskal Autonomia Erkidegoko Establezimenduen Erregistro Autonomikoan duen inskripzio-zenbakia adieraziko da.

Establezimenduek sistema edo prozedura bat ezarri beharko dute elikagaien trazabilitatea pres-taketa-, ontziratze-, biltegitratze- eta banaketa-fase guztietan bermatzeko. Horiek azken kontsumi-tzaileari zuzenean saltzen bazaizkie ez da beharrezkoa izango salmenta-fase horretan modalitate horretan merkaturatutako elikagaien erregistroa gordetzea, baina bai aurrekoetan (prestaketan, ontziratzean, biltegitratzean) eta zirkuitu laburreko salmentan.

19.– Autokontrolerako sistema.

Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisiari (AKPKA) dagozkion printzipioetan oinarritutako prozedurak ezarri beharko dira.

Establezimendu horietan, higiene-praktika zuzenen gidak edo AKPKA sinplifikatu bat aplikatu ahal izango dira.

Kontsumitzaileen osasuna arriskuan jar dezaketen merkaturatutako produktuen gertakari oro berehala jakinarazi beharko zaio Osasun Publikoaren esparruko agintari eskudunari.

GUTXIENeko EGIAZTAPEN ANALITIKOAK

a) Establezimenduko titularrak egin beharreko kontrolen gutxieneko maiztasuna honako hau izango da prestatutako produktuei dagokienez:

Produktua	Parametroa	Muga
Pastelgintza eta gozogintzako kremak, esnegainak edo merengeak dituzten produktuak.	<i>Salmonella spp</i> <i>L. monocytogenes</i>	Absentzia 25 g-tan Absentzia 25 g-tan*

**Listeria monocytogenes* bazioloaren muga 100 uke gramokoa izango da $\text{ph} \leq 4,4$ edo $\text{aw} \leq 0,92$ duten produktuentzat, $\text{ph} \leq 5,0$ eta $\text{aw} \leq 0,94$ duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko bizitza baliagarria duten produktuentzat.

Historiko bat izan arte, lehen bi urteetan bi laginketa egingo dira urtean produktu-familia bakoitzeko; bi urte horietan lortutako emaitza guztiak egokiak izango balira, laginketa hori urtean laginketa batera murriztu ahal izango da hirugarren urtetik aurrera.

b) Ur-horniduraren jatorriaren arabera, haren edangarritasuna behar bezala zainduko da honako kontrol hauen bitartez:

Horniduraren jatorria	Parametro analitikoa	Kontrol-maiztasuna
Norbere depositua duen udal-sarea	Hondar-kloro askea eta konbinatua	Egunero
Norbere hornidura	Hondar-kloro askea eta konbinatua	Egunero
	– <u>Parametro kimikoak</u>: Antimonioa, Arsenikoa, Kadmioa, Zianuroa, Kobrea, Kromoa, Fluorra, Merkurioa, Nikela, Nitratoak, Nitritoak, Beruna, Selenioa. – <u>Parametro Mikrobiologikoak</u>: <i>E. coli</i>, Entero kokoak eta <i>Cl. Perfringens</i>. – <u>Parametro adierazleak</u>: Bakteria koliformeak, 22 °C-tara dauden kolonien kontaketa, Aluminioa, Amonioa, Hondar-kloro konbinatua, Hondar-kloro askea, Kloruroa, Kolorea, Eroankortasuna, Burdina, Manganesoa, Usaina, pH, Zaporea, Sodioa, Uhertasuna.	Jardueraren hasieran, eraba teko azterketa egingo da ura lehen aldiz erabili aurretik.
	Usaina, Uhertasuna, Kolorea, Eroankortasuna, pH, Amonioa, <i>E. coli</i> , Bakteria koliformeak, Hondar-kloro askea.	Urtero