

**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						
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

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
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tratamendu termikoa	Produktuaren barne T (°C)	Elikagai mota
Frijitzea		
Laberatzea		
Egostea		

Frijigailuak	Frijiketarik egin da?	Olio aldatu duzu?
1.	Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/>	Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/>
2.	Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/>	Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/>

	Zuzena	Okerra
Hotza edo beroa behar duten produktuak ez daude ganberatik kanpo edo bero-iturriaren zain.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tratamendu termikorik izaten ez duten produktuetan edo tratamendu termikoa 75°C-ra iristen ez denean arrautza erabiltzen bada, arrautza-produktua erabiltzen da (pasteurizatua, deshidratatua).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**EZTABLEZIMENDUTIK KANPO SALTZEKO EGINDAKO PRODUKTUA**

Helmugako albarana	Estibatzea eta Etiketatzeari (*)		Elikagaiak garraiatu aurretik duen T (Cº), itxarote-denbora luzeke produktuetan
	Zuzena	Okerra	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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



## 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 behar 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) Hilerok aztertu, termometro eramangarri batekin, ea ganberetako termometroak ondo dabilzan; gero, idatzi zer tenperaturatan dauden, eta seinalatu asteriskorekin (\*).
- 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 olioia.
- c) Segurtasun hobea nahi izanez gero, erabili tira erreaktiboak: kolorez aldatzen dira olioia substantzia kaltegarrien mugara iristen denean.

7. Establezimenduan **elikagai ontziratua** 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  $10^{\circ}\text{C}$ -ra jaisten dela eta izoztutakoarena  $-10^{\circ}\text{C}$ -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.

**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"/>

