

# Gidaliburu erraza

Elikadura-osasuna guztion ardura da

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN ETA KONTSUMO  
SAILA

DEPARTAMENTO DE SANIDAD  
Y CONSUMO

# SARRERA

Ostalaritzan autokontrola martxan jartzea sektore honetako Euskal Autonomia Erkidegoko profesionalen lan onaren beste berme bat da.

Osasun Sailak egindako Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorrean oinarrituta dagoen *Gidaliburu Erraz* honekin askoz errazagoa da neurriak establezimendu bakoitzera egokitzea.

Emaita:

**KALITATEA = NEGOZIO - ONURA**

*Gidaliburu Erraz* honen orrialdeek autokontrolerako kontuan hartu behar diren alderdirik garrantzitsuenak biltzen dituzte, gauzak ondo egin nahi baditugu.

Arau orokorra nahitaez bete beharrekoa eta zehapen-arrazoia da; ostalaritzan ari den orok araudiarekin bat datorren autokontrol-eredu bat ezarri beharko du.

*Gidaliburu* honi esker autokontrola zama bat izan beharrean, gauza erraz eta baliagarria dela ohartuko zarete, eta negozioari on baino ez dio- la egingo.

Hasieran zail samarra iruditu arren, denbora oso laburrean naturaltasun osoaz sartzeko modukoa da lan-ohituran.

# KONTROL -ATALAK

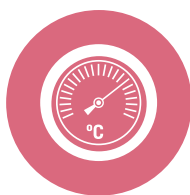
Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorra lanabes eroso, erraz eta eraginkor bat eskaintzeko egin da.

Bost multzo handitan banatuta dago, eta ostalaritzako edozein prozesuk darabilen ohiko ordena jarraitzen dute:



## HORNITZAILEEN KONTROLA

4. or.



## HOTZ-/BERO- KATEAREN KONTROLA

12. or.



## ELIKAGAIK PRESTATZEAN IZAN BEHARREKO KONTROLA

22. or.



## GARBIKETAREN KONTROLA

32. or.



## KONTROL OSAGARRIAK

38. or.



Egia da, zenbaitetan nahastu egingo dira atal ezberdinak; baina eskuliburuak eskura izateak ezusteko horietako edozeini konponbidea ematen lagunduko digu.

Eskuliburu hau Plan Orokorrean oinarrituta dago eta sukaldean edukitzea komeni da, zalantza bat sortzen den unean erabili ahal izateko.



# HORNITZAILEEN KONTROLA

**Zure hornitzaileak ezagutzeak zure konfiantza merezi dutela jakiten lagunduko dizu.**

Hornitzaileek:

- Fidagarriak izan behar dute
- Indarrean dagoen osasun-baimena izan behar dute.
- Produktua egoera onetan eta behar bezala etiketatuta zerbitzatu behar dizute.

Urte betean zure hornitzaileak kontrolatuta eduki beharko zenituzke.

Idatzi egindako kontrolen emaitzak urteko erregistroan.



# ETIKETAK

## Zer informazio izan behar du etiketa batek?

- Produktu-mota
- Jatorria
- Osagaiak
- Lote-zk.
- Kontserbazio-temperatura
- Iraungitze-data



- Produktu-mota
- Jatorria
- Osagaiak
- Lote-zk.
- Kontserbazio-temperatura
- Iraungitze-data

**Nola kontrolatu?**

Begiratu salgaiaren etiketari, bereziki arrautzen, haragiaren edo arrainen etiketari, jatorritik kontaminatuta irits baitaitezke.



**Zer egin behar dut produktua egoera onean ez badago?**

Itzuli erabateko konfiantza ematen ez dizun guztia.



Hornitzailea jakinaren gainean eduki, eta beharrezkoa dela ikusten baduzu, aurkitu produktu segurua zerbitzatuko dizun beste hornitzaile bat.



# ELIKAGAIAK

## Zer ezaugarri izan behar dituzte erosten ditudan elikagaiak?

Denbora laburrean iraungitzen diren produktuek (esaterako: barazkiak, frutak, okela, arraina, etab.) produktu-mota bakoitzerako egokiak diren freskotasun-baldintzak bete behar dituzte.

Horrez gain, arretaz begiratu honako alderdi zehatz hauei:

### Arrautzak

Banan-banan markatuta dauden. Ez zikin, ezta pitzadurekin ere.

### Haragi txikitua

Ezin duzu harategietatik hornitu. Harrera-tenperatura: 3 °C.

### Behi-txuletak

Adina adierazten duen albarana duten. 30 hila-bete baino gehiagoko behienak (gaur egun) ezin dira bizkarrezurrarekin jaso.

### Moluskuak

Ez erosi zuzenean itsaskilariei. Moluskuak bizerik dauden ikusi, eta ez eduki uretan sartuta.



### Nola kontrolatu?

Egiaztatu denbora laburrean iraungitzen diren produktuak freskoak direla: barazkiak, frutak, haragia, arrainak eta abar, bai eta aipatu ditugun elikagai horien berariazko ezaugarriak ere.



### Zer egin behar dut produktua egoera onean ez badago?



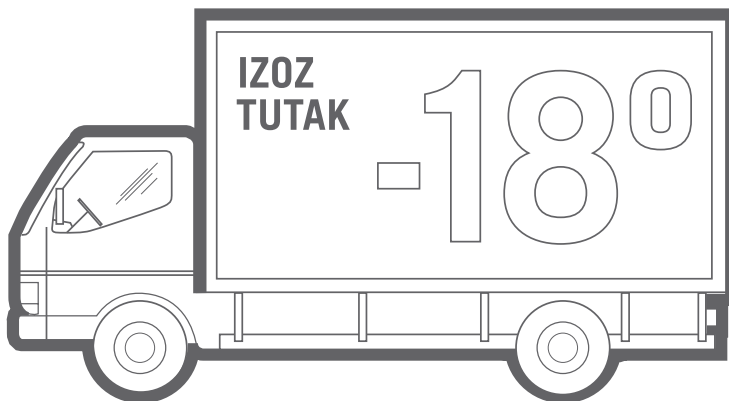
Ez erabili zalantzazko elikagaiak edo berariazko baldintzak betetzen ez dituztenak.

Hornitzailea jakinaren gainean eduki, eta beharrezkoa dela ikusten baduzu, aurkitu produktu segurua zerbitzatuko dizun beste hornitzaile bat.

# HOTZEAN GARRAIATZEA

Elikagaiak ez dira gradu hauetatik gora garraiatu behar:

- 6 °C, elikagai hoztuak.
- -18 °C, elikagai izoztuak.



## Nola kontrolatu?

Hartu hotza behar duen produktuaren temperatura jasotzen dituzun ontzietako batean.



## Zer egin dezaket hotz-katea eten bada?

Produktu hoztuak, erabili daitezkeela uste baduzu (10 °C baino gehiago ez badituzte), kozina itzazu berehala. Bestela, itzuli produktua.

Izoztua, -12 °C baino gehiago badu, produktu hoztu bat izango balitz bezala erabil dezakezu. Zalantzarik baduzu, itzuli.

Hornitzailea jakinaren gainean eduki, eta beharrezkoa dela ikusten baduzu, aurkitu produktu segurua zerbitzatuko dizun beste hornitzaile bat.



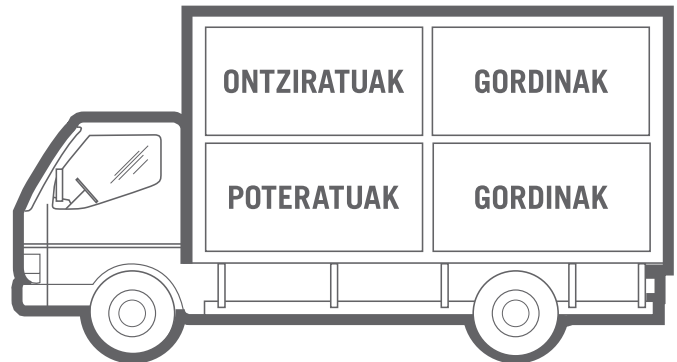


# ESTIBATZEA

## Elikagaiak haiek bakarrik garraiatu behar dira

Beste produktu batzuekin batera garraiatzen badira, ondo bereizi behar dira.

Gainera, behar bezala estibatuta, eta ontziak egoera ezin hobean egon behar dira.



### Zer kontrolatu behar dut?

Garrantzitsua da noizean behin, salgaiak zerbitzatzen dizkizutenean, ibilgailuak barrutik zer egoeratan dauden begiratzea.

#### Arretaz begiratu ea:

- Garbi dauden.
- Txukun dauden.
- Produktuak ondo jarrita dauden.
- Ontziak baldintza ezin hobean dauden.



### Horrela ez bada?

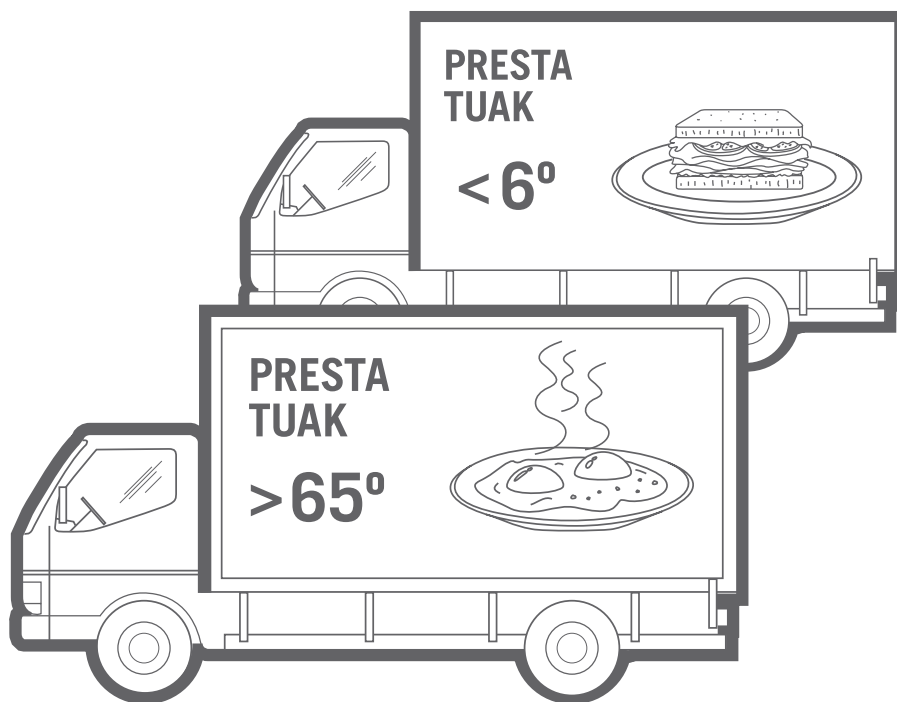
Adierazi hornitzaileari zer gabezia ikusi dituzun, eta erabaki bere produktuak erosten jarraitu nahi duzun ala ez.

# JAKIAK GARRAIATZEA

## Kontsumitzeko prest dauden jakien garraioa

Horrela egin behar da kontsumitzeko prest dauden jakien garraioa:

- Jaki hotzak:  $< 6\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Jaki beroak:  $> 65\text{ }^{\circ}\text{C}$



### Nola kontrolatu?

Hartu jaki-mota ezberdinen tenperaturak, eta idatzi eguneroko erregistroan.



### Zer egin dezaket jakiak baldintza horietan heltzen ez badira?

Berotu berehala  $65\text{ }^{\circ}\text{C}$ -tik gora edo hoztu,  $6\text{ }^{\circ}\text{C}$ -tik behera. Hoztuak baztertu,  $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ -tik gora badaude.

Kexa aurkeztu, eta arazoak bere horretan jarraitzen badu, hornitzailez aldatu.

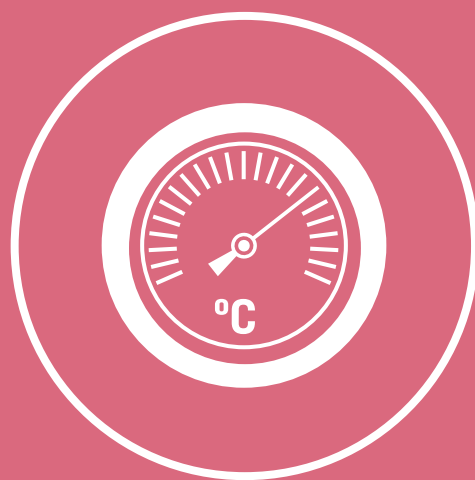




# HOTZ-/BERO- KATEAREN KONTROLA

**Amaierako produktu ona lortzeko ezinbestekoa da hotza eta beroa erabiltzen jakitea.**

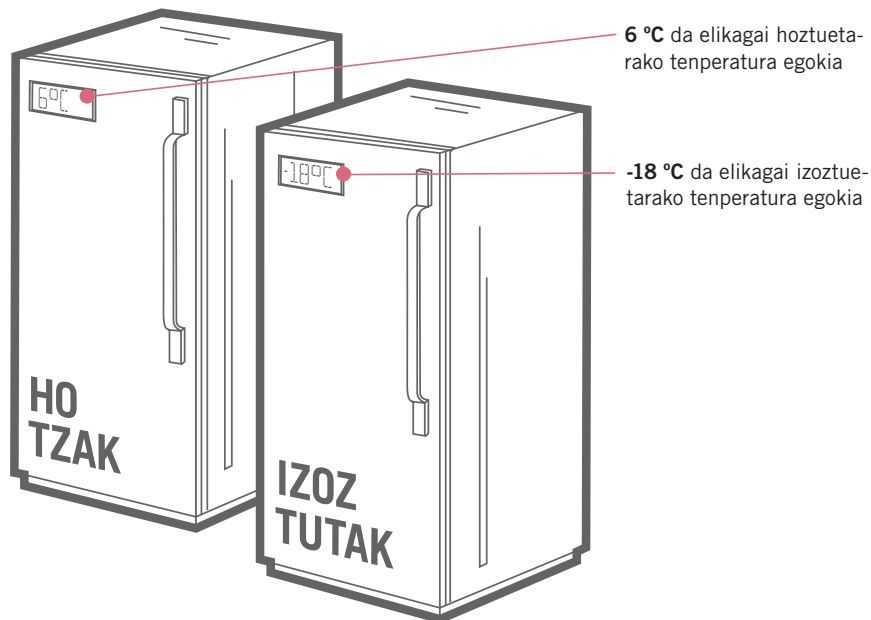
Denbora jakin batean elikagai bati aplikatzen zaion tenperatura da elikagaiak egoera onean iraungo duen denbora zehazteko neurria, hots, toxiinfekzioren bat eragin dezaketen germenak ugaltu gabe.



# HOZKAILUETAKO TENPERATURA

Egiatzatu hozkailuak beti tenperatura egokian daudela

- 6 °C (hoztuak)
- -18 °C (izoztuak)



6 °C da elikagai hoztueta-  
rako tenperatura egokia

-18 °C da elikagai izoztue-  
tarako tenperatura egokia



## Zer kontrolatu behar dut?

Egin zure hozkailu guztien zerrenda.

Begiratu eta idatzi bai hozkailuetako bai izozkailuetako bisoreetan ageri den tenperatura.

Aztertu, hileru, eskuko termometro batekin, hozkailuetako termometroek ondo funtzionatzen duten.



## Eta zerbait ondo ez badabil?

Aztertu termostatoa.

Hozkailua oso beteta badago, hustu pixka bat.

Hori eginagatik ere arazoek bere horretan irauten badute, deitu zerbitzu teknikoari.

Hozkailua 12 ordutik gora -12 °C baino gutxiagoan badago edo 10 °C baino gehiagoan, balioetsi elikagaia zenbat hondatu den eta kozinatu berehala, edo bota.

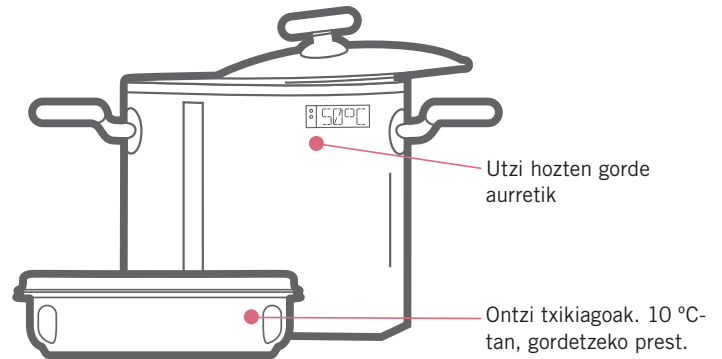
Berrikusi termostatoa.



# HOZKAILUAN HOZTEA

## Egindako elikagaiak berehala hoztea

Elikagai bat prestatu eta berehala zerbitzatu ez baduzu, kea botatzeari utzi arte (50 °C) itxaron behar duzu; ondoren, ontzi txikiagoetan banatu, eta bata bestetik bereizita daudela sartu hozkailuan.



### Zer kontrolatu behar dut?

Garrantzitsua da elikagai bero bat sartzen duzunean hozkailuak 10 °C baino gehiago ez hartzea, gordeta dituzun gainerakoak alferrik gal daitezkeelako.

Begiratu termostatoari ordu erdia igaro ondoren, eta idatzi fitxan.

Aztertu hilerro termometroek ondo funtzionatzen duten.



### Eta zerbait ondo ez badabil?

Hozkailuaren temperatura 10 °C baino gehiago bada, egokitu termostatoa, eta ordu erdian ez bada temperatura egokira heldu, deitu zerbitzu teknikoari.

Elikagaia, beste hozkailu batera pasatu beharko duzu, edo berehala kontsumitu, bestela, onera ekarri ondoren.



Hozten den bitartean hozkailuan ezin dira 10 °C baino gehiago egon.

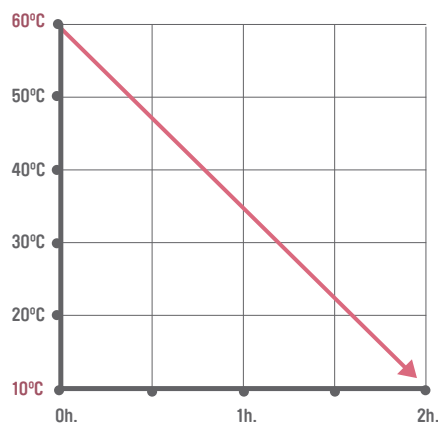
# HOTZ- ERAI SGAILUA

## Elikagaiak berehala hoztea, hotz-erai sgailuan

Eraisgailuak elikagaiak 10 °C-tik behera hoztu behar ditu, 2 orduetan.

Hala, hozkailuan sar daitezke, prozesu arruntarekin jarraitzeko.

Ez gehiegi bete erai sgailua, eta saiatu elikagaia-ri modu homogeneoan hozteko lodiera ematen.



Eraisgailu batek sortutako temperatura-jaitsiera, denboraren arabera



### Zer kontrolatu behar dut?

Idatzi elikagaiaren irteerako temperatura.



### Eta zerbait ondo ez badabil?

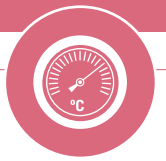
Doitu berriro programa, eta itxaron ordu erdi.

Temperatura egokira iristen ez bada, aldatu elikagaia temperatura hori lor dezakeen beste hozkailu batera.

Ez baduzu horrelako hozkailurik, bertu berri elikagaia eta kontsumitu berehala.

Aztertu programa.





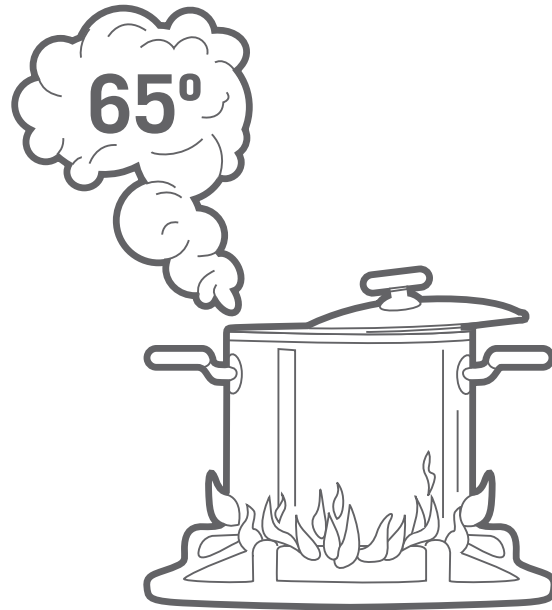
# JAKIAK PRESTATZEKO TENPERATURA

## 65 °C-tik gora prestatu beti jakiak

Estandarizatu 65 °C lortzeko erabiliko duzun tenperatura eta denbora, produktu-mota bakoitza prestatzeko.

Ez daukazu 65 °C-ra heldu beharrik, bezeroak berariaz horrela eskatzen dizunean (txuletoa, kokotea... prestatzeko adibidez).

65 °C baino tenperatura baxuagoan prestatuko diren jakietan arrautzak erabili behar badituzu, erabili arrautza pasteurizatua edo deshidratatua.



### Zer kontrolatu behar dut?

Plater bat egiten duzun lehenengo al-dian idatzi tenperatura, eta ziurtatu elikagaiaren erdigunea ere 65 °C-ra heldu dela.

Ez da beharrezkoa haragi erre osoetan, eltzekoetan edo murgiltze bidezko frijitzeeetan (izoztuta ez badaude, behintzat).



### Eta zerbait ondo ez badabil?

Elikagaia 65 °C-ra heldu ez dela ikusten baduzu, kozinatu berriz, tenperatura hori lortu arte.

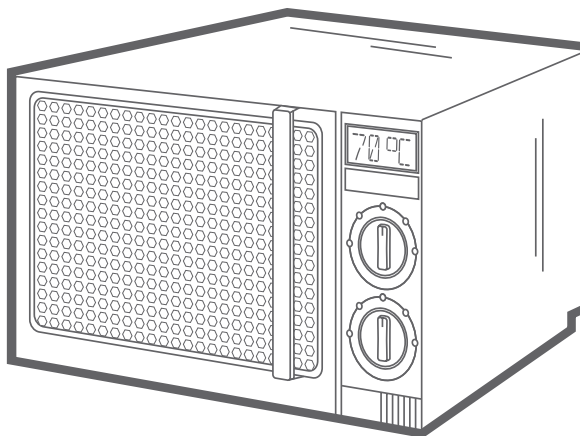
Zaindu tenperatura elikagaiaren erdigunean.



# ELIKAGAIA LEHENERATZEA

## Hoztutako elikagaiak berriz berotzea

Kozinatu eta hotzean eduki diren elikagaiak, produktuaren erdigunean 70 °C-ra heldu arte berotu behar dira.



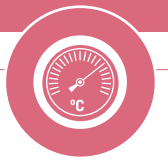
### Zer kontrolatu behar dut?

Produktu-mota bakoitza lehen aldiaz leheneratzen duzunean idatzi tenperatura, eta egiaztatu elikagaiaren erdigunean 70 °C-ra iritsi dela.



### Eta zerbait ondo ez badabil?

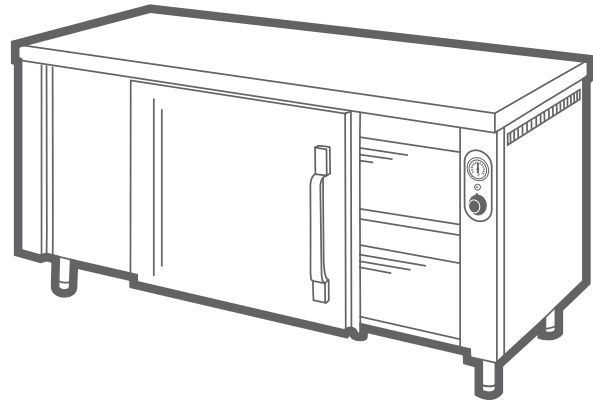
70 °C-ra iritsi ez bada, jarraitu berotzen, tenperatura horretara iritsi arte.



# BEROTAN MANTENTZEA

## Berotan mantentzen diren elikagai kozinatuak

Prestatu berri diren elikagaiak, berehala kontsumitu behar ez badira, bero mantendu behar dira, hau da, 65 °C-tik gora.



### Zer kontrolatu behar dut?

Idatzi elikagaiaren temperatura otordutxanda bakoitza hasten denean.



### Eta zerbait ondo ez badabil?

Egokitu temperatura.

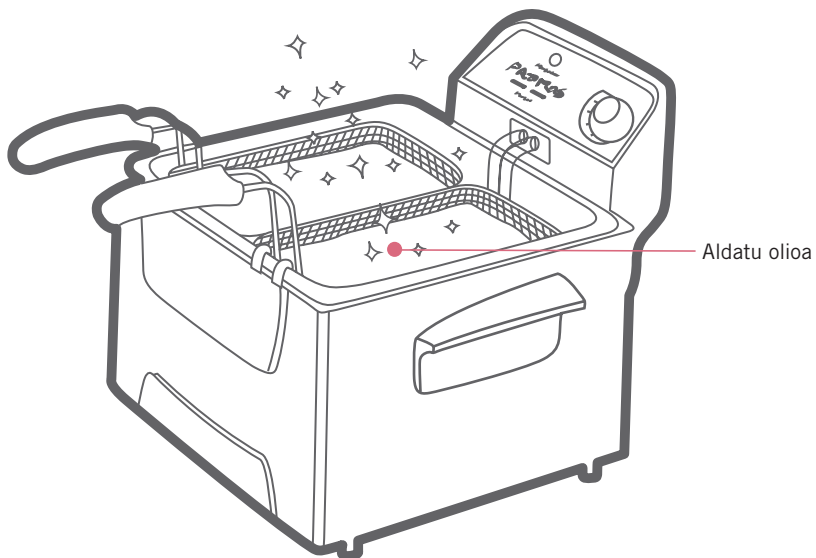
30 minututan errekeratzen ez bada, deitu zerbitzu teknikoari, eta elikagaia leheneratu behar bezala.

# FRIJITZEAK

## Aldatu askotan frijigailuaren olioia

Badakizu frijigailuaren olioia aldizka aldatu behar dela, konposatu polarrrik %25 baino gehiago ez duela izango ziurtatzeko, produktu toxikoak baitira.

Hala ere, normalena da iluntzen hasten denean aldatzea.



### Zer kontrolatu behar dut?

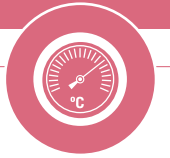
Idatzi olioia aldatzen duzun eguna, eguneroko partean.

Kontrol gehiago nahi baduzu, muga gainditzen denean kolorez aldatzen diren detektatze-metodoak erabil ditza-kezu.



### Eta zerbait ondo ez badabil?

Egoera kaskarrean dagoen olioia erabili dela uste baduzu, bota produktua eta aldatu olioia.





# JAKIAK PRESTATZEAN EDUKI BEHARREKO KONTROLA

**Jakiak prestatzean jardunbide onak izatea sukaldeko segurtasunaren eta lan onaren berme dira.**

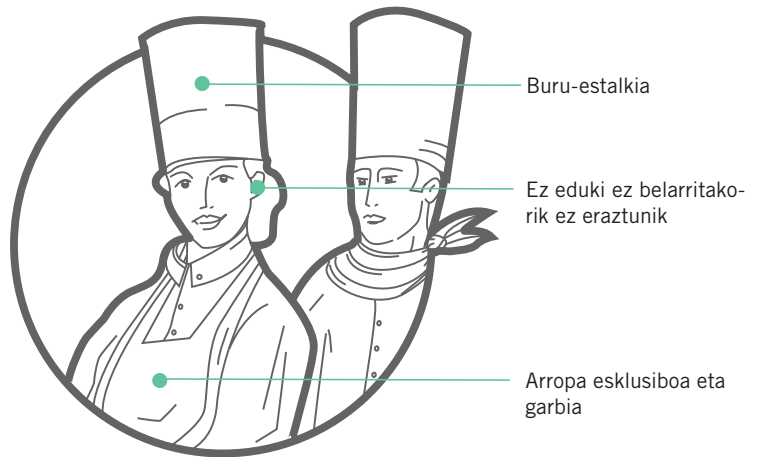
Egunero jardunbide onak izateak zure gaitasun profesionala eta ondo egindako lanaz duzun ardura erakusten dute (bezeroa gustura egongo da, baina batez ere, zu pozik).

Hori lortzeko modurik onena zalantzarik gabe, ostalaritzako prestakuntza ona izatea da.



# LANGILEAK

- 1 Garbitu eskuak sarritan, batez ere, lanean hastean eta jarduera edo produktuz aldatzean.
- 2 Lan egiteko arropa garbia eta espezifikoa erabili, eta arropaz aldatu lanera iristen zarenean. Ez eraman elikagaietara eror daitezkeen objekturik, eta estali ilea.
- 3 Higiene-neurriak muturreraino eraman, zauriak edo elikagaien bidez transmiti daitezkeen gaixotasunak baldin badituzu.



## Zer kontrolatu behar dut?

Egiaztatu aurretik aipatutako jarraibideak benetan betetzen direla jarduerak iraun bitartean, eta jaso idatziz hileroko erregistroan.

Beste uneren batean zuzena ez den jardueraren bat atzeman baduzu, idatzi eguneroko erregistroan intzidentzia gisa.



## Eta zerbait ondo ez badabil?



Lehendabizi, zuzendu berehala atzeman berri duzun arazoa.

Ondoren, gogorarazi langile guztiei lan-araua zein den, arazoa berriz gerta ez dadin.

Baina, arazoak bere horretan irauten badu, ez utzi jakiak manipulatzeko horretan nahastutako langileei.

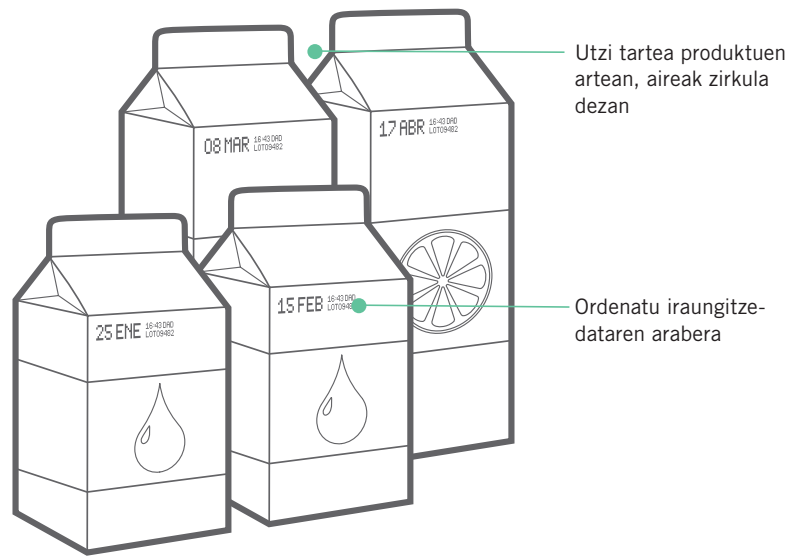
Egiaztatu manipulazailerak hiru puntu hauek betetzen dituela.





# ESTIBATZEA ETA ORDENA, GANBERA ETA MAHAI BEROETAN

- 1 Iraungitzeek markatzen duten biraketa-ordenari jarraitu behar zaio biltegieta, eta iraungita daudenak bota egin behar dira.
- 2 Ez da komeni ganberak eta mahai beroak gehiegi kargatzea. Elikagaien artean tartea utzi behar da, aireak zirkulatu eta tenperatura mantentzen dadin.
- 3 Biltegiatutako elikagaiak babestuta egon behar dute.



## Zer kontrolatu behar dut?

Egiaztatu ordena- eta estibatze-jarraibideak betetzen direla jarduerak iraun bitartean, eta jaso idatziz hileroko erregistroan.

Beste uneren batean zuzena ez den jardueraren bat atzeman baduzu, idatzi eguneroko erregistroan intzidentzia gisa.



## Eta zerbait ondo ez badabil?



Lehendabizi, zuzendu berehala atzeman berri duzun arazoa.

Ondoren, gogorarazi langile guztiei lan-araua zein den, arazoa berriz gerta ez dadin.

Ikusi, halaber, elikagaien bat hondatu den, eta erabaki bota egin behar den, esate baterako iraungita dagoena, edo berehala erabili behar den.

Aztertu hileroko ganbera eta mahai beroetako ordena.

# LANERAKO JARRAIBIDEAK (1)

## **A** Denbora-mugak lanketan zehar

Ez utzi inoiz elikagairik giro-tenperaturan denbora gehiegi:

Elikagaiek segidako elaborazio-prozesua eduki behar dute.

Ezin badira egin, hotzetan edo berotan mantendu beharko dira, berriz ere egiten jarraitu daitekeen arte.

Gainera, beti babestuta eduki behar dira, egon daitezkeen beste kutsadura-iturri batzuk saihesteko.

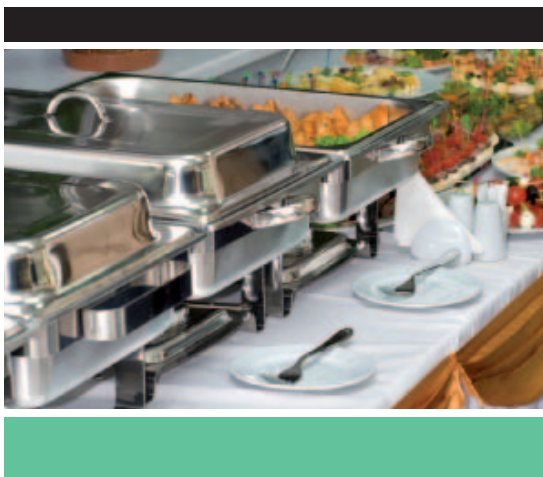
## **B** Saihestu kutsadura gurutzatuak

Erabili azalera, ekipo eta tresna desberdinak elikagai gordinekin eta kozinatuekin lan egiteko.

Idea ona da kolore ezberdinetako azalera izatea. Ezin baduzu, ondo garbitu dena beste elikagai bat hartu baino lehen.

Bota hondakinak berehala, eta ez daitezela produktu garbiak eta garbitu gabekoak, zurituak eta zuritu gabekoak, kozinatuak eta kozinatu gabekoak elkarri ukitzen egon.

Behar bezala erabili trapeak, edo behin erabiltzeko papera erabili.





## C Kontrolatu asko lan-jarraibideak, alergikoentzako jakiak prestatzerakoan

Zure establezimenduan alergikoentzako menu bereziak eskaintzen badituzu, kontu berezia izan:

- Produktuak erostean; irakurri etiketak, alergenorik ez dutela ziurtatzeko, eta biltegiatu gainerakoetatik berezita.
- Kozinatu beste une eta espazio batzuetan. Ahal bada, prestatu menu horiek egunaren hasieran; bestela, egin garbiketak tartean.
- Ibili arretaz sukaldean erabilitako tresnek elikagaiak kutsa ez ditzaten, eta fijituak prestatzen badituzu, olioak elikagaiak kutsa ez ditzan.
- Eduki produktu horiek identifikatuta eta babestuta.
- Zalantzarik izanez gero, ez zerbitzatu alergia duen pertsonari.

### Zer kontrolatu behar dut? A B C



Egiaztatu aurretik aipatutako jarraibideak benetan betetzen direla jarduerak iraun bitartean, eta jaso idatziz hileroko erregistroan.

Beste uneren batean zuzena ez den jardueraren bat atzeman baduzu, idatzi eguneroko erregistroan intzidentzia gisa.

### Eta zerbait ondo ez badabil? A B C



Lehendabizi, zuzendu berehala atzeman berri duzun arazoa.

Ondoren, gogorarazi langile guztiei lan-araua zein den, arazoa berriz gerta ez dadin.

Horrez gain, ikusi hondatutako elikagairik egon daitekeen, eta erabaki bota egin behar den edo neurri gehigarri bat (berotze bizia, berehalako hozketa...) aplikatu ondoren erabil daitekeen.

Alergenoez kontaminatu dutela uste baduzu, ez zerbitzatu produktua edo eman alergia ez dutenei.

# LANERAKO JARRAIBIDEAK (2)

## A Izoztea

Izozkailuaren barruko tenperaturak ez ditu -18 °C gainditu behar.

Kantitate txikitik izoztu behar da, eta izozkailua ez da gehiegi kargatuta egon behar.

Etiketatu: jarri izena eta izozte-data produktuari.

Sekula ez berrizoztu elikagairik.

## B Desizoztea

Desizoztu astiro-astiro hozkailuan, likidoa jasoko duen ontzi baten gainean.

Presazkoa bada, erabili mikrouhin-labea.

Uretan desizozten bada, ur hotzetan sartu behar da eta aldizka berritu egin behar da ura.

Arreta berezia izan antxoa, atuna eta hegaluzearen kasuan, histamina sor dezaketelako.

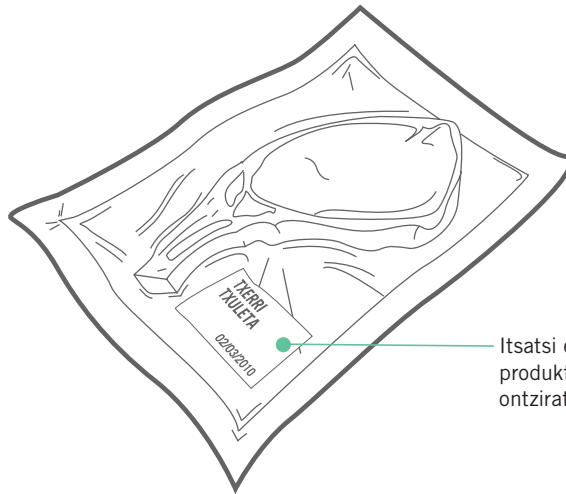




## C Hutsean ontziratzea

Begiratu ondo hustu den.

Etiketatu: jarri izen eta ontziratze-data produktuari.



Itsatsi etiketa bat produktuaren izena eta ontziratze-data jarrita.

### Zer kontrolatu behar dut?

A B C



Egiaztatu aurretik aipatutako jarraibideak benetan betetzen direla jarduerak iraun bitartean, eta jaso idatziz hileroko erregistroan.

Beste uneren batean zuzena ez den jardueraren bat edo ekipo-akatsen bat atzeman baduzu, idatzi eguneroko erregistroan intzidentzia gisa.

### Eta zerbait ondo ez badabil?

A B C



Lehendabizi, zuzendu berehala atzeman berri duzun arazoa.

Arazoa izozkailuan akatsa izan delako sortu bada, eta elikagaia sartu eta 30 minutura izozkailuak  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  hartu ez baditu, erregulatu termostatoa eta jarri potentzia handienera. Handik 90 minutura tenperaturak behera egin ez badu, desizoztu eta kozinatu.

Produktua giro-tenperaturan desizoztu bada, prozesa ezazu ahalik eta lasterren.

Gogorarazi langile guztiei lan-araua zein den, arazoa berriz gerta ez dadin.

Ekiporen bat hondatu bada, abisatu zerbitzu teknikoari.

# LANERAKO JARRAIBIDEAK (3)

## A Barazkiak garbitzea

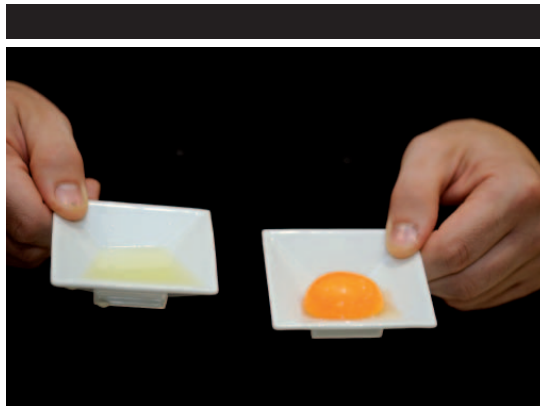
Barazkiak ondo garbitu, bereziki gordinik jateko badira.

Ziurta ezazu lixiba edo erabilitako antzeko produktuaren kantitatea eta jarduketa-denbora nahikoa direla. Garrantzitsua da gero ur askorekin garbitzea.

## B Arrautzak erraz kontaminatzen dira

Kontaminazio hori bezeroarengana ez iristeko neurri bereziak hartu behar dituzu:

- Zuringoak eta gorringoak bereizi behar badituzu, ez egin oskolarekin.
- Arrautzak irabiatu ondoren, erabili beste plater bat arrautzopila zerbitzatzeko.
- Irabiatu beti erabiltzera zoazenean.
- Ez itzazu sekula irabiatuta gorde.
- Maionesa antzeko saltsak egiteko, erabili arrautza pasteurizatua.





## C Egiaztatu beti hezur hondarrak

Ibili arretaz nuggets motako edo umeentzako oilasko zatiekin, budinekin, arrain-zopekin, hanburgeseekin; ez dezatela izan hezur-zatirik.

## D Kontuz anisakisarekin!

Erosi tripak kendutako arraina. Ezin bada, zuk egin ahalik eta azkarren.

Gordinik edo erdigordinik jan behar bada, izoztu BETI -20 °C-tan, 24 orduz, edo erosi izoztuta.

Larbak daudela ikusten baduzu, bota zati hori edo pieza osoa, beharrezkoa bada; eta kozinatu arraina behar beste, 65°C-tik gora.

Erosi tripak kendutako arraina. Ezin bada, zuk egin ahalik eta azkarren.

Gordinik edo erdigordinik jan behar bada, izoztu BETI -20 °C-tan, 24 orduz, edo erosi izoztuta.

Larbak daudela ikusten baduzu, bota zati hori edo pieza osoa behar bada; eta kozinatu arraina behar beste, 65°C-tik gora.

### Zer kontrolatu behar dut? A B C D

Egiaztatu aurretik aipatutako jarraibideak benetan betetzen direla jarduerak iraun bitartean, eta jaso idatziz hileroko erregistroan.

Beste uneren batean zuzena ez den jardueraren bat atzeman baduzu, idatzi eguneroko erregistroan intzidentzia gisa.

Ziurtatu jarraibide hauek beti betetzen direla.

### Eta zerbait ondo ez badabil? A B C D



Lehendabizi, zuzendu berehala atzeman berri duzun arazoa.

Ondoren, gogorarazi langile guztiei lan-araua zein den, arazoa berriz gerta ez dadin.

Horrez gain, ikusi hondatutako elikagairik egon daitekeen, eta erabaki bota egin behar den edo neurri gehigarri bat aplikatu ondoren erabil daitekeen.





# GARBITASUNA KONTROLATZEA

**Garbitasun onak irudi ona ematen du.**

Lokalak eta ekipoak garbi edukitzeak produktu on bat eskaintzeko baldintza higieniko aproposak bermatzen dizkizu, eta toxi-infekzioen arriskua gutxitzen du.



# METODOA ETA MAIZTASUNA

## A Nola garbitu

- 1 Hasi baino lehen, **gorde sobera dauden elikagaiak**, ez kontaminatzeko.
- 2 Kendu **zikinkeria agerikoena**, produkturik erabili gabe.
- 3 Ur beroarekin **ondo eragin**.
- 4 **Detergentea edo koipegabetzailea** eman, eta ur epelarekin garbitu.
- 5 Desinfektatzaile pixka bat eman eta ondo eragin urarekin.
- 6 Utzi produktuek denbora batean euren lana egin dezaten.
- 7 Beharrezkoa bada, eragin berriro urarekin.
- 8 Azkenik, gainazalen arabera, utzi bere kasa lehortzen edo lehortu behin erabiltzeko materialarekin.





## B Zenbatean behin garbitu behar da?

Helburua da beti garbi egongo dela bermatzea.

### Egunero

- Gainazalak eta zoruak
- Tresneria
- Makineria

### Aldian-aldian

- Ganberak
- Jakitokiak
- Instalazioak, oro har



Iragazkiak aldatzeko aurreikusitako eguna

Sabaiak garbitzeko aurreikusitako eguna

## Zer kontrolatu behar dut? A B

Egiaztatu instalazioak eta ekipoak behar bezala garbitu direla. Idatzi egiaztatutakoaren emaitza hilero, garbiketa-erregistroan.

Egiaztatu garbiketa-produktuei buruzko jarraibideak betetzen direla, eta idatzi emaitza urteko autoebaluazio-erregistroan.



## Eta zerbait ondo ez badabil? A B



Zerbait zikina badago, garbitu, eta horrez gain:

Aztertu garbiketa-metodoa, maiztasuna eta erabilitako produktuak aurreikusitakoak diren; eta zuzendu atzemandako okerrak. Aurreikusitakoarekin bat badatoz, egokitu garbiketa-plana zure beharretara.

Erreparasatu langileekin garbiketa-jarraibideak.

# TRESNERIA ETA EKIPOAK

## Nola garbitu tresnak

- Baxera eta beste zenbait tresna ontzi-garbigailuan garbitu.
- Haragia txikitzeko makina edo fianbre-ebakigailua egunaren amaieran garbitu eta desinfektatu behar dira, eta elikagai gordin batetik elaboratu batera aldatzen den bakoitzean.
- Oinarrizko piezak desmuntatu egin behar dira beti, garbitzeko.
- Ke-kanpaia kanpotik garbitzeko, erabili gainazalak garbitzeko erabiltzen duzun metodo orokorra.
- Barrutik garbitzeko, zer iragazki-mota duen hartu behar da kontuan: aldatzeko iragazkia den, garbitzekoa den eta abar.
- Plantxa karraskatu egin behar da, elikagaihondarrak kentzeko.



### Zer kontrolatu behar dut?

Egiaztatu tresnak eta ekipoak behar bezala garbitu direla. Idatzi egiaztatutakoaren emaitza hilero, garbiketa-erregistroan.



### Eta zerbait ondo ez badabil?

Zerbait zikina badago, garbitu, eta horrez gain:

Aztertu garbiketa-metodoa eta -maiztasuna aurreikusitakoak diren, eta zuzendu atzemandako okerrak.

Gauzak aurreikusitakoaren arabera garbitu badira, eta hala eta guztiz ere, zikinak badaude, egokitu plana zure beharretara.



# GARBIKETA- PRODUKTUAK

**Erabiltzen dituzun produktuek bat eto-  
rri behar dute beti garbitu behar duzun  
zikinkeria-motarekin.**

Detergenteek zein desinfektatzaileek elikagaie-  
kin erabiltzeko egokiak izan behar dute.

Ondo gorde garbiketa-tresnak. Ondo garbituta  
gorde, eta elikadurarekin zerikusia duen guztitik  
bereizita.

Gogoratu oso garrantzitsua dela produktu guz-  
tiak ondo etiketatuta edukitzea, eta jatorrizko  
ontziak gordetzea.

Ontziz aldatu behar badira, ez aldatu edariak  
izan dituzten ontzietara, eta jarri etiketa.

Trapuak edo baietak erabili beharrean, papera  
erabiltzen saiatu.



## Zer kontrolatu behar dut?

Egiaztatu garbiketa-produktuei buruz-  
ko jarraibideak betetzen direla, eta  
idatzi emaitza urteko autoebaluazio-  
erregistroan.



## Eta zerbait ondo ez badabil?

Erabiltzen dituzun produktuak elika-  
gaiekin erabiltzeko egokiak ez badira,  
baztertu eta egokiak diren beste batzuk  
erabili.

jarri etiketa etiketarik ez duten ontziei,  
eta gorde dagokien armairuan armairu  
barruan ez dauden garbiketa-produk-  
tuak eta tresnak.

Garbiketa-produktuak ontzi txikiagoe-  
tara aldatu nahi badituzu, ez erabi-  
li edariak izan dituzten ontziak; erosi  
horretarako bereziki erabiliko dituzun  
ontziak, eta etiketa itzazu.

Erretiratu aurretik  
elikagaiak eduki eta  
birziklatuta garbiketa-  
produktuak gordetzeko  
erabili dituzun ontziak.



# KONTROL OSAGARRIAK

**Ekipoa eta instalazioak egoera ezin hobean badituzu, zure negoziaren irudia hobetzen eta arriskuak saihesten lagunduko dizute.**

Elikagaien manipulazio zuzenaz gain, ezinbestekoa da instalazioaren eta ekipoen mantentzea, ura eta izarriak kontrolatzea.

Profesional guztiek jakin badakizue zer garrantzitsua den prestakuntza izatea eta kalitatezko produktuak lortzea.

Kapitulu honetan, alderdi horiek kontrolatzeko jarraibideak dituzue.



# INSTALAZIOAK ETA EKIPOAK MANTENTZEA

## Tresnak, ekipoak eta instalazioak egoera onean eduki beti

Saiatu beti egoera onean edukitzen, hausturak saihesteko eta prestatutako elikagaien gainera hautsitako zatirik ez erortzeko.

Aldatu askotan, eta ez utzi gehiegi hondatzen.



### Zer hartu behar da gogoan?

**Lokalak edo instalazioak**  
**Mantentze-lan orokorrak** (sabaiak, zoruak, hormak...) eta **isolamenduak** (eltxo-sareak, leihoak, atea...)

**Ekipoak eta tresneria**  
**Hotza** (hozkaileak, eraisgailuak...), **beroa** (frijigailuak, labeak, plantxak, mahai beroak, sukaldeak...), **garbiketate-ekipoak** (ontzi-garbigailuak, konketak, harraskak...), **mozteko tresnak** (labanak, irabiagailuak, xerra-ebakitzailuak), **ke-erauzgarriak**.

Unean uneko matxura edo narriadurak detektatzen badituzu, idatzi komanderoko intzidentzien atalean.

Gainera, egiaztatu urtero mantentze-baldintzak ebaluazioa egiterakoan.



### Eta arazo bat atzematen badut?

Lehenengo eta behin konpondu, eta, gainera, balioetsi ea unean uneko arazoa den edo prebentziozko mantentze-lan bat egin behar duzun.







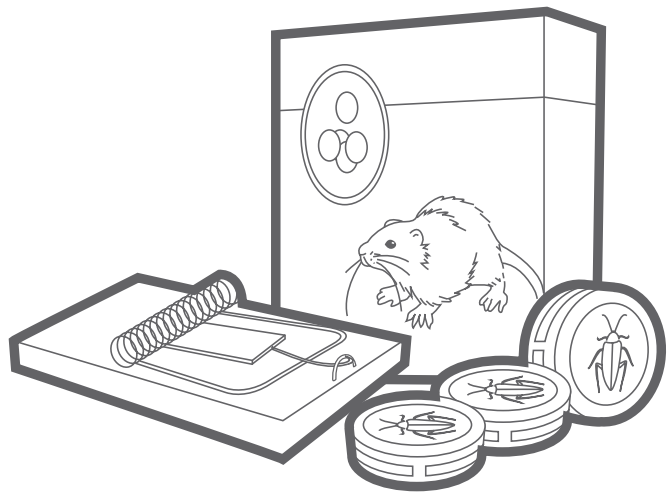
# IZURRIEN KONTROLA

## Eragotzi zure establezimenduan nahi ez dituzun animaliak agertzea

Baliabide pasiboak (intsektuen kontrako sareak, ateak ixtea, babes-saretak) edo baliabide aktiboak (beitak...) erabil ditzakezu, intsektuak edo marraskariak agertzea eragozteko.

Ziurtatu:

- Instalazioak garbi eta ondo mantenduta dau dela.
- Ez duzula zaborrik metatzen.
- Produktuak modu egokian biltegitratuta dituzula.



### Eta nola kontrolatu hori guztia?

Izurrien presentziaren arrastorik atzematen baduzu, idatzi komanderoko intzidentzien atalean. Gainera, aztertu baliabide pasiboak urtero, autoebalua-zioa egiten duzunean.



### Eta intsektuak edo marraskariak detektatzen badituz?

Eskatu aditu bati marraskarien kontrako tratamendua egiteko, eta jarraitu, etengabe kontrolatzen.



# PRESTAKUNTZA

## Ziurta ezazu langile guztiek prestakuntza egokia dutela

Langileek elikadura-higienearen alderdi orokorren eta autokontrolerako plan honen edukien gaineko prestakuntza eduki behar dute.

Garbiketa eta mantentze-lanez arduratzen diren langileek lanerako jarraibideak ezagutu behar dituzte.



### Eta nola kontrolatu hori?

Egiatzatu pertsona guztiek (baita kontratatu berriek ere) dagokien prestakuntza jaso dutela.

Aztertu garbiketa eta mantentze-lanez arduratzen diren langileek lanerako jarraibideak ezagutzen dituzten.

Idatzi egindako egiaztapenen emaitzak urteko autoebaluazioan.

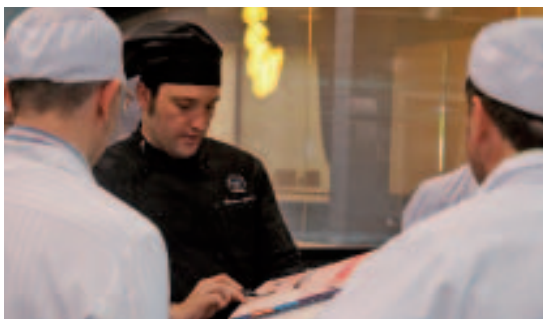


### Eta arazoak atzematen badituz?

Eman prestakuntza behar dutenei.

Erreparasatu langileekin lan-eremu bakoitzeko jarraibide zehatzak.

Langileek etengabeko prestakuntza izatea bermatu behar da.



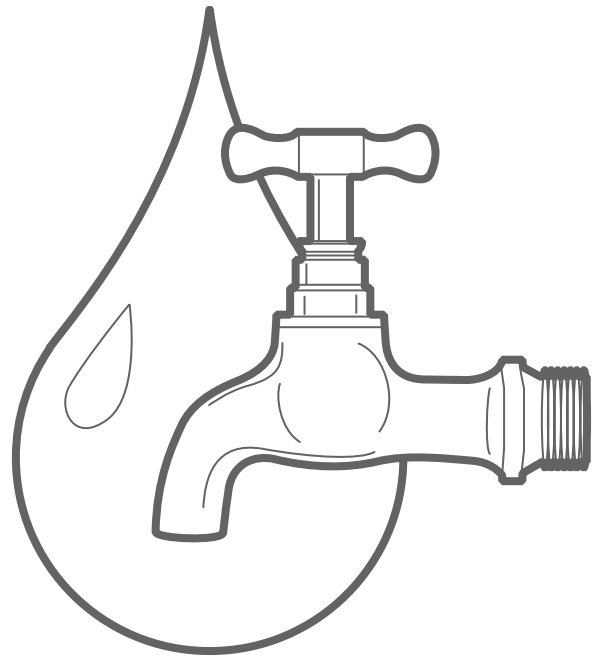


# URA

## Erabili beti hornidura-sareko edateko ura

Ur-andel partikular bat baduzu, nahiz eta ura sare orokorretik jaso, edo zeurea den ur-hornidura baduzu, berariazko kontrol-plan bat ezarri beharko duzu.

Hori bada zure kasua jo informazio gehiagoren bila "Autokontrolerako Plan Orokorra" izeneko dokumentura.



### Eta nola kontrolatu hori?

Hornidura-sarea erabiltzen ez baduzu edo andel propioa baduzu, egiaztatu egunero kloroaren maila.



### Eta arazoak atzematen badituz?

Klorazio-arazoa baduzu, kloratu berri ere. Arazoa parametro ez-egokiak izatea bada, ez erabili ur hori ez jakiak prestatzeko ez garbitzeko, arazoa konpontzen ez den bitartean.

