

GOZOGINTZAKO AUTOKONTROLERAKO PLAN OROKORRA

PLAN OROKORRA



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE SALUD

EGILETZA

Alustiza Landa, Arantzazu

Bados Acebes, Aurora

Cuadrado Lancina, Virginia

Egaña Txurruka, Iosune

Fernández Crespo, Juan Carlos

García González, Javier

Maiz González, Enara

Valcárcel Alonso, Santiago

AURKIBIDEA

Esker ona

Aurkezpena

Sarrera

Segurtasun-konpromisoa

Fluxu-diagrama

Kontrol-atalak

Hornitzaileen kontrola

Hotz-katearen kontrola

Tratamendu termikoen kontrola

Prestaketan izan beharreko kontrola

Garbitasunaren kontrola

Kontrol osagarriak

Plus kontrolak

Erregistro-fitxak

ESKERRAK EMATEA

Lan hau egitea ez da erraza izan, baina pertsona askoren laguntzak eta ekarpenek erraztu egin digute zeregina; eta, horregatik, eskertu egin nahi diegu egindako guztia, lerro hauen bidez.

Osasun Saileko Osasun Publikoko teknikariek aktiboki parte hartu dute proiektuan; aipamen berezia egin nahi diegu Bidasoako, Tolosako, Barnealdeko eta Gernika-Lea Artibaiko eskualdeetako teknikariei, lan handia egin baitute dokumentua osatzeko, bai eta beren eskualdeetako establezimenduetan pilotatzeko ere.

Bizkaiko Pastelgileen Elkarateak ere ekarpenak egin ditu, eta beren interesa eskertu nahi diegu.

Gozotegietako Autokontrolerako Plan Orokorraren proba pilotua 6 establezimendutan egitea ezinbestekoa izan da lortutako emaitzak sektoreko errealitatek gertu egoteko. Autokontrolerako plan egingarri bat osatzen lagundu ziguten establezimenduetako arduradunek beren esperientziarekin, ez plan teoriko bat. Ezin ditugu banaka aipatu, baina garrantzitsuak izan direla aitortu nahi dugu.

Leioako ostalaritza-eskolak, esate baterako, izugarri lagundu digu materiala osatzen duten argazkiak egiten. Argazki horietako asko Mikel Arrazolarenak dira; berarekin elkarlanean aritu gara beti, oso fina baita.

Azkenik, esker bereziak eman nahi dizkiogu Miren Dorrnsorori, gure Osasun Publikoko zuzendariari, bere babesa oso lagungarria izan baita Gozotegietako Autokontrolerako Plan Orokor hau errealitate bilakatzeko.

SARRERA

Euskarazko AAKPK siglek, “Arriskuen Analisia eta Kontrol Puntu Kritikoak” esan nahi dute. Normalean baliokideak diren ingelesezko sigla hauek ere erabiltzen dira: HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Bat datoz elikagaien osasun-segurtasuna kontrolatzeko sistema batekin. Sistema hori mundu osoan erabiltzen da, eta oso hedatuta dago elikagaien industria-produkzioaren sektorean, elikagai seguruak bermatzeko eraginkorra dela onartzen baita.

Eusko Jaurlaritzak *AAKPK/HACCPn oinarritutako elikadura-enpresetako autokontrol-sistemen erreferentzia-estandarra* argitaratu du, Euskal Autonomia Erkidegoan sistema horren edukiak garatzeko eta AAKPK sistemaren betekizun guztiak idatziz jasota garatzeko. Elikadura-enpresa orok bete behar ditu Estandar horren betekizunak.

Hala ere, eskakizun eta eduki horiek moldatu eta erraztu egin dira dokumentu honetan, hobeto ulertzeko eta zuen sektorean errazago aplikatzeko. Horrek esan nahi du, dokumentuak aipatzen dituen enpresak, nahi badute, hari heldu ahal zaizkiola Estandarraren eskakizunak betetzeko modu gisa.

Gozotegietako Autokontrolerako Plan Orokorra beren produktuak egiten dituzten gozotegien sektoreari eta, zehazki, industrialak ez direnei aplikatuko zaie.

Sistema hau ezarri eta arrakasta bermatzeko premisa garrantzitsu bat da maila guztietan inplikaturik dauden langile guztiek konpromisoa hartzea. Inplikazio horri ekiteko, establezimenduan aginterik gehien duen pertsonak (zuzendaria, gerentea) izango du Plan Orokor honetatik ondorioztatzen diren jarduerak eta kontrolak behar bezala gauzatzeko ardura, eta erantzukizun hori gauzatzeko *Segurtasun-konpromisoa* izeneko agiria sinatu beharko du, dokumentu honetan eskura dagoena.

Gozotegietako Autokontrolerako Plan Orokor hau malgutasun-irizpideak kontuan izanda diseinatu da. Horretarako, eta plan orokorra prestatzean AAKPK/HACCP sistemaren printzipioak fidelki jarraitu badira ere, oinarritzkoa dela pentsatu da planaren emaitza modu argian eta errazean argitaratzea, eta definizio konplexuak eta teknizismoak saihestea, edukiak ulertzeko zailtasunik izan ez dadin.

Dokumentua prestatzeko, ondo bereizitako bi fase izan dira:

1. fasea.- Autokontrolerako plan bat prestatu da, AAKPK/HACCP sistemaren printzipioak fidelki jarraituz. Horretarako urrats hauek egin dira:

- 1- Establezimendu-mota baten fluxu-diagrama modular bat prestatzea, eta modulu bakoitzean sartzen diren etapa zehatz bakoitza definitzea.
- 2- Etapa bakoitzak dituen arriskuen analisi zehatz bat egitea, arrisku fisikoak, kimikoak eta mikrobiologikoak kontuan hartuta; eta haietako bakoitzarentzat, arrisku horien agerpena dakarten faktoreak: produktuaren barne-faktoreak, lehengaiak, ekipoak eta instalazioak, prozesua eta langileak.
- 3- Arrisku horietako bakoitzarentzat, horien agerpena saihestu edo txikiagotzeko prebentziozko neurri egokiak definitu dira.
- 4- Ondoren, Kontrol Puntu Kritikoak (KPK) zehaztu dira.
- 5- Kontrol Puntu Kritiko horientzat, haiek kontrolatzeko kudeaketa-koadroak prestatu dira, eta honako hauek ezarri dira: muga kritikoak, zainketa-sistema (zainketa hori nork, nola eta noiz egin behar den barne hartuz) eta muga kritikoak gaindituko balira hartu beharreko ekintza zuzentzaileak.
- 6- Autokontrolerako plana abian jarri ahal izateko beharrezkoak diren Laguntza Planak prestatu dira.
- 7- Erregistro-ereduak prestatu dira, zeinak Kontrol Puntu Kritikoak zaintzeko eta laguntza-planak behar bezala ezarrita daudela egiaztatzeko bete behar diren.

2. fasea.- Lehen etapatik ateratzen den dokumentua bere formatuagatik eta hizkeragatik zuzenduta dagoen sektorean ulertu eta ezartzeko aukera emango duen beste dokumentu batean transformatu da. Fase hori da dokumentu honetan azaltzen dena.

Dokumentuan, batetik, hasierako fluxu-diagrama sartu da, eta, bestetik, 7 ataletan banatu da dokumentua osatzen duen gainerako informazioa, hobeto ulertu eta ikus dadin:

- Hornitzaileen kontrola
- Hotz-katearen kontrola
- Tratamendu termikoen kontrola
- Elikagaiak prestatzean izan beharreko kontrola
- Garbitasunaren kontrola

- Kontrol osagarriak
- Plus Kontrolak

Atal bakoitzean “ZER GERTA DAITEKEEN” azaldu da, hau da, izan daitezkeen arrisku fisikoak, kimikoak edo mikrobiologikoak. Definitutako arrisku bakoitzarentzat, hauxe zehaztu da: batetik, “ZER EGIN DEZAKET HORI SAIHESTEKO” (hots, hartu beharreko prebentziozko neurriak eta ezarri beharreko laguntza-planak); bestetik, “NOLA KONTROLATU” (edo zein den behar bezala egiten ari dela zaintzeko modua, baita kontrolpean dagoela adierazten duten mugak ere); eta azkenik, “ZER EGIN AKATSA EGONEZ GERO” (non adierazten diren hartu beharreko neurriak, zainketak kontroletik kanpo dagoela adierazten badu).

Egin beharreko kontrolek maiztasun ezberdina daukate, arazoaren larritasunaren eta agertzeko aukeraren arabera. Beraz, honako kontrol-mota eta ondorioztatutako erregistro hauek ditugu:

- Eguneroko kontrolak; elikagai seguruak egiteko kritikoenak diren atalak kontrolatzen dira. Eguneroko partearen izeneko formatuan idazten dira.
- Urteko kontrolak; egin beharreko gainerako kontrolak hartzen dituzte.
- Intzidentzien partearen, atzemandako arazoak idazteko, baita nola zuzendu diren ere. Berez ager daitezke intzidentziok (matxurak, egoera txarrean iristen diren lehengaiak, hutsegiteak instalazioen garbitasunean, etab.). Eguneroko partean idazten dira.

Modu orokorrean sistema aplikatzen sortu direnak dira kontrolak. Establezimendu jakin batean manipulazio desberdinak egin eta kontrol espezifiko bat behar duten beste arriskuren bat egonez gero, horien kontrola kontrol-partea bakoitzaren azpian bete gabe uzten den atalean sartu behar da. Era berean, baliteke establezimenduen deskribatzen diren manipulazio guztiak ez egitea; kasu horretan, EZ DA EGOKIA jarriko da kontrol-atal horretan. Modu horretan plan orokorra establezimendu bakoitzera egokituko da.

Gutxienez, azken 12 hilabeteetako erregistro osoak eta egiazkoak gorde behar dira, irakurtzeko moduan eta eguneratuak, osasun-ikuskaritzako zerbitzuen eskura jartzeko, ikuskapenak egiten direnean egiaztatu eta ebaluatuko baitituzte.

Horri lotutako establezimenduen autokontrolari buruzko betebeharrak ez-betetzeak, lege ezarritako administrazio-neurrien aplikazioa eragingo du.

SEGURTASUN-KONPROMISOA

_____jn./and.ak, _____

kokatuta dagoen _____ establezimenduaren

_____ denez

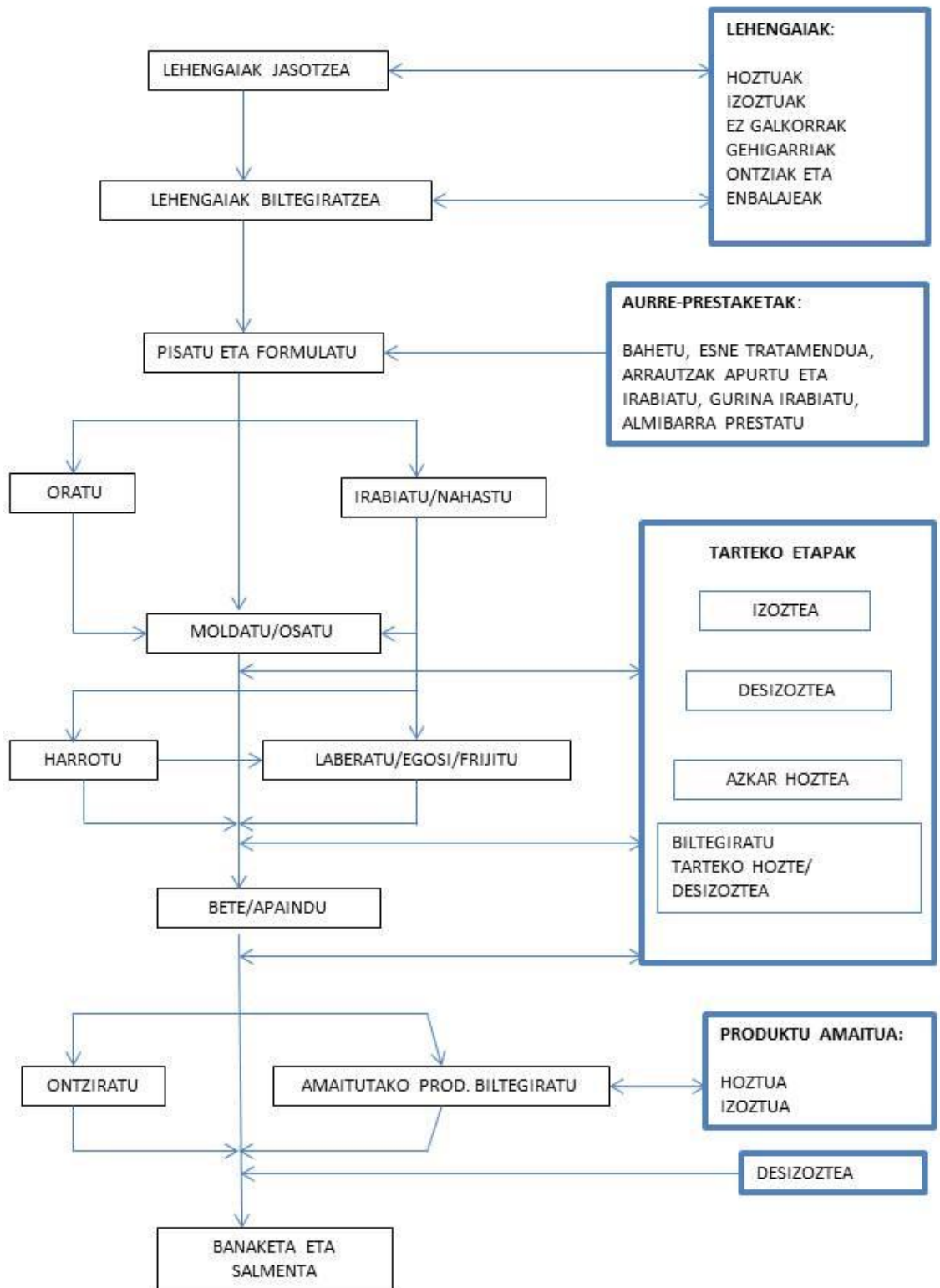
ADIERAZTEN DU

- Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak bere eskura jarritako Gozogintzako Autokontrolerako Plan Orokorrean jasotako lan-jarraibideak eta kontrolak bere establezimenduan aplikatzeko konpromisoa hartzen duela.
- Kontrol horien emaitzak aipatutako Gozogintzako Autokontrolerako Plan Orokorrean jasotako erregistro-fitxen ereduatan erregistratzeko konpromisoa hartzen duela.
- Bere establezimenduan prestatu edo zerbitzatzen diren elikagaien segurtasuna dagokion baldintza espezifikoetan bermatzeko beharrezkoak diren bestelako neurri osagarri guztiak hartzeko konpromisoa hartzen duela.

_____ (e)n, 20____(e)ko _____aren _____(e)an

Izptua. _____

FLUXU-DIAGRAMA



KONTROL-ATALAK

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

Zazpi multzo handitan banatuta dago, eta gozogintzako edozein prozesuk darabilen ohiko ordena jarraitzen dute.

- Hornitzaileen kontrola 
- Hotz-katearen kontrola 
- Tratamendu termikoen kontrola 
- Prestaketan izan beharreko kontrola 
- Garbiketaren kontrola 
- Kontrol osagarriak 
- Plus Kontrolak



Erreklamazioa da; zenbaitetan nahastu egingo dira atal ezberdinak; baina eskuliburua eskura izateak ezusteko horietako edozeini konponbidea ematen lagunduko digu.

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

HORNITZAILEEN KONTROLA

Zure hornitzaileak ezagutzeak zure konfiantza merezi dutela jakiten lagunduko dizu.

Hornitzaileek:

- Fidagarriak izan behar dute
- Elikagai-arloko erregistro egokian inskribatuta egongo dira
- Produktua egoera onetan eta behar bezala etiketatuta zerbitzatu behar dizute

Erosten ditugun produktueterako hornitzaile fidagarrien zerrenda bat eduki behar dugu, eta are gehiago, balizko beste hornitzaile batzuen zerrenda bat ere eduki behar dugu, baten batek huts egiten badu ere (bereziki oinarrizko lehengai jakin batzuekin: irina, arrautzak...).

Kontrol batzuen eta besteen emaitza eguneroko eta urteko parteetan idatzi.

LEHENGAIK JASOTZEA

LEHENGAIK GARRAIATZEA

HOTZEAN GARRAIATZEA

HOZTUTAKO LEHENGAIK HOZKAILUETAN
SARTZEA

ONTZIRATZEKO MATERIALA





LEHENGAIK JASOTZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Lehengaiak jatorritik kutsatuta iristea: kutsadura mikrobiologikoa, fisikoa edo kimikoa.

Zer egin arazoak eragozteko

Establezimendu hornitzaileek elikagai-arloko erregistro egokian **inskribatuta** egongo dira. Fidagarriak izango dira, hau da, produktuz hornitu gaituzten denboran, produktuak eskatutakoarekin bat etorri dira. Erosten ditugun produktueterako **hornitzaile fidagarrien zerrenda** bat eduki behar dugu, eta are gehiago, balizko beste hornitzaile batzuen zerrenda bat ere eduki behar dugu, baten batek huts egiten badu ere, bereziki lehengai jakin batzuekin: irina, arrautzak, esnea.

Hornitutako produktuek freskotasun eta ezaugarri organoleptiko egokiak eduki behar dituzte, batez ere bereziki babestu beharreko lehengai batzuek, esaterako:

- Irina: Irinak trinkotu gabe, zaku lehor eta garbietan, lizunik ez sortzeko eta akarorik ez agertzeko (gariaren sitsa).
- Arrautzak: Banan-banan markatuta, garbi eta osorik (hausturarik edo pitzadurarik gabe).
- Esne gordina: tratamendu termikoa egin behar dela adierazi behar da.

Produktuek behar bezala **ontziratuta eta etiketatuta** egon behar dute, eta dena delako produktu-motari buruzko informazio osoa izan behar dute: dituen **alergenoak, jatorria, iraungitze-data, lotea eta kontserbatzeko tenperatura**.

Interesgarria izan daiteke jasotako produktuen fitxa teknikoak edukitzea, batez ere alergenoen informazioari dagokionez.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu produktu guztiak inskribatuta dauden establezimenduetan erosi direla eta establezimenduak fidagarriak direla.

Jasotzen diren unean egiaztatu ezaugarri organoleptikoak egokiak direla eta eskatutakoarekin bat datozela, eta ontziratutako produktuak etiketatuta daudela.

Kontrolen maiztasuna lehengai motaren araberakoa izango da. Hala, lehengai hoztuetarako eta funtsezko osagaietarako, jasotzen diren bakoitzean egingo ditugu kontrolak; gainerako osagaietarako, aldiz, kontrolak urtero egingo ditugu.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Inskribatuta ez dagoen hornitzaile bati erosi diogula konturatzen bagara, ez diogu berriz erosiko inskribatuta egon arte.

Edozein arrazoi dela-eta (agiri-, etiketatze-, garraio-, tenperatura-irregularitasunak, ezaugarri organoleptikoekin zerikusia dutenak...) konfiantzarik ematen ez digun elikagairen batekin arazoren bat atzeman badugu, ez dugu erabiliko gozogintzako produktuak prestatzeko. Ondoren, hutsegitea zergatik gertatu den aztertu behar dugu, berriz gerta ez dadin.

Hornitzaile batek produktu-baldintzak ez dituela betetzen egiaztatzen badugu (tenperatura egokian heltzen ez diren produktuak, trinkotutako irina, arrautza apurtuak edo zikinak, etiketatu gabeko produktuak, albaran osatugabeak...) edo garraio-baldintzak (ibilgailuaren garbitasuna, estibatzea, elikadura-produktuak ez diren produktuekin kontaktuan egotea), esan egin behar zaio, eta berriz egiten badu, konfiantzazko beste bat hartuko dugu, eta sortu diren **osasun-arazoak idatziz** jasoko ditugu. Hornitzaile berriari hornitzaileen kontrola egingo diogu, egiten duen lehenengo entregan.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **JASOTZEN DEN BAKOITZEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



LEHENGAIK GARRAIATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Lehengaiak edo elikagaiak kutsatzea, garraiatzean elikadurakoak ez diren produktuak ukitzeagatik edo gainazal edo lanabes zikinak ukitzeagatik.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Elikagaiak garraiatzeko baldintzak egokiak direla kontrolatzea.

Zer egin arazoak eragozteko

Jasotzen diren produktuak garraiatzen dituzten **ibilgailuak elikagaiak garraiatzeko baino ez dira erabiliko**, edo, elikadura-produktuak ez diren produktuekin batera garraiatzen badira, banandu egin behar dira.

Ibilgailuak garbitasun-baldintza onetan egon behar du.

Gainera, **elikagaiak** behar bezala **babestu eta estibatu behar dira garraiatzeko**. Elikagaiak dituzten ontziak egoera onean eta hausturarik gabe jaso behar dira.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Hornitzaile batek garraiorako baldintzak ez dituela betetzen egiaztatzen badugu (ibilgailuaren garbitasuna, estibatzea, elikadura-produktuak ez diren produktuekin kontaktuan egotea), esan egin behar zaio, eta berriz egiten badu, konfiantzazko beste bat hartuko dugu, eta sortu diren **osasun-arazoak idatziz** jasoko ditugu.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **GUTXIENEZ URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**





HOTZEAN GARRAIATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Hotza behar duten lehengaietan edo produktu prestatuetan germenak ugaltzea edo toxinak sortzea, gehiegizko tenperaturan garraiatu dituztelako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu hotza behar duten elikagaiak jasotzean 6°C-tik beherako tenperaturan daudela produktu hoztuen kasuan, salbu eta fabrikatzaileak tenperatura hotzago bat zehaztu badu, eta -18°C izoztuen kasuan.

Zer egin arazoak eragozteko

Hotza behar duten elikagaiak ibilgailu hoztu edo isotermoetan (tenperatura mantentzeko moduko distantzia laburren kasuan) garraiatzen direla, hala produktua jasotzean **ez baitu gaindituko 6°C-ko tenperatura produktu hoztuen kasuan eta -18°C-koa (+3°C)** izoztuen kasuan.

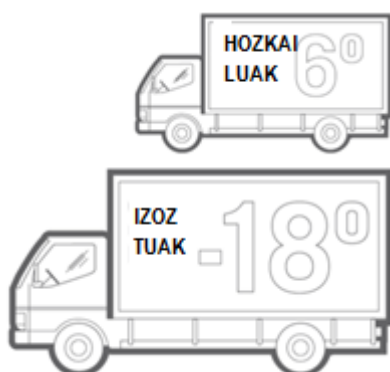
Fabrikatzaileak elikagairen bat 6°C-tik beherako tenperaturan mantendu behar dela adierazi badu, ganberaren tenperaturak ohar horren arabera izan beharko du.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Elikagai freskoen tenperatura 6°C-tik gorakoa bada, baina ez badute 10°C baino gehiagokoa gainditzen, berehala ganberan sartu behar ditugu, edo, bestela, prozesatu. 10°C baino gehiago badituzte, botako dira.

Izoztutako produktuak, berriz, -12°C-tik gora badaude, itzuli egingo ditugu edo hotz-ganberan sartu, eta produktu hoztuen baldintza berdinetan erabili.

Hutsegitea hornitzaileak egin badu, esan egingo zaio, eta berriz gauza bera gertatzen bada, konfiantzazko beste hornitzaile batengana joko dugu.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **JASOTZEN DEN BAKOITZEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



HOZTUTAKO LEHENGAIK HOZKAILUETAN BEREHALA SARTZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Germenak ugaltzea, hotza behar duten produktuak hotz-ganberetan berehala ez sartzeagatik.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

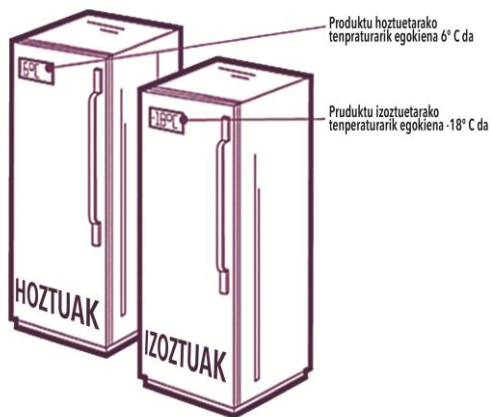
Hotza behar duten produktuak jaso ondoren berehala hotz-ganberetan sartzen direla kontrolatzea.

Zer egin arazoak eragozteko

Hotza behar duten produktuak berehala hotz-ganberetan sartu.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Halako produktuak giro-tenperaturan daudela ikusten bada, ganberan sartuko dira berehala. Langileei adieraziko zaie gauza bera egin behar dutela, giro-tenperaturan dauden elikagaietan mikrobio-ugalketen arriskua gutxitzeko.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **JASOTZEN DEN BAKOITZEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



ONTZIRATZEKO MATERIALAK

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Ontziratzeko materialek eta laneko gainazal eta lanabesek elikagaiei substantzia toxikoak transmititzea.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Elikagaiak ukitzen dituzten ontzi eta materialak elikagaiekin erabiltzeko baimenduta daudela kontrolatu.

Zer egin arazoak eragozteko

Elikagaiak ukituko dituzten ontzi eta materialak erostean ziurtatu behar dugu elikagaiekin erabiltzeko behar bezala baimenduta daudela, bai enpresa fabrikatzailearen baimena dela medio, bai ontziarekin edo materialarekin doan informazioa dela medio.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Ziur ez badakigu erosi dugun materiala edo ontzia elikagaiekin erabiltzeko baimenduta dagoen ala ez, ez erabili (ahal bada, itzuli), eta baimenduta daudela ziur dakigun ontzi edo materialak erosi.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



Elikagaiekin erabiltzeko gai

HOTZ-KATEAREN KONTROLA

Gozodendetan funtsezkoa da hotz-kateari eustea, elikagaiek mikrobio-arazorik izan ez ditzaten, eta horien balio bizitzari eusteko.

Hozketak edo tenperatura baxuan kontserbatzeak mikroorganismoen ugalketa saihesten du.

HOTZEAN BILTEGIRATZEA

ELIKAGAIK GANBERAN BABESTEA

OREAK, BETEGARRIAK EDO AZKEN PRODUKTUAK GANBERETAN ERAISGAILUETAN HOZTEKO DENBORA

OREAK, BETEGARRIAK EDO AZKEN PRODUKTUAK GIRO-TENPERATURAN HOZTEA

IZOZTEA

DESIZOZTEA

AMAITUTAKO PRODUKTUA GARRAIATU BAINO LEHENAGOKO TENPERATURA

PRODUKTU AMAITUA GARRAIATZEKO ESTIBATZEA





HOTZEAN BILTEGIRATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Elikagaietan germenak ugaltzea, elikagai hoztuak zein izoztuak biltegitratzeko ganberetan tenperatura altuegia dagoelako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egin establezimenduko ganberen zerrenda, bai hozkailuena bai izozkailuena, eta idatzi bisoreetan ageri den tenperatura. Hilaro, termometro eramangarri batekin, egiaztatu ganberaren bisorea behar bezala dabilela, eta idatzi, izartxo bat jarrita (*).

Kanpoko irakurketa-termometrorik ez badute, hartu ganberaren barrualdeko giro-tenperatura, termometro eramangarri batekin.

Zer egin arazoak eragozteko

Ganberak **BETI** tenperatura egokietan mantenduko dira: gehienez 6°C hotz-ganberetarako, eta (-18°C) izozte-ganberetarako.

Fabrikatzaileak elikagaien bat 6°C-tik beherako tenperaturan mantendu behar dela adierazi badu, ganberaren tenperaturak ohar horren arabera izan beharko du.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Orokorrean, ganberan tenperatura altuegia dagoela atzematen bada:

- 1) Doitu termostatoa.
- 2) Ganbera oso beteta badago, pasatu produktu batzuk beste ganbera batera.
- 3) 30 minutu igaro eta tenperatura doitu ez bada, deitu zerbitzu teknikoari.
- 4) Behatu beti tenperatura. Hoztutako elikagaien ganberan 10°C-tik gorako tenperatura badago 12 ordu baino gehiagoan, produktua zenbat aldatu den balioetsi behar dugu, eta berehala prestatu, edo bota, bestela. Izoztutako elikagaien ganbera -12°C-tik gorakoa bada 12 ordu baino gehiagoan, elikagaiak desizoztu eta prestatu egin behar ditugu berehala.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

EGUNERO: HOZTE- ETA IZOZTE-GANBERAK

HILEAN BEHIN: BI GANBERAK TERMOMETRO ERAMANGARRIAREKIN

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



ELIKAGAIAK GANBERAN BABESTEIA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Ganberetan dauden produktuak kutsatzea beste elikagai batzuk ukitzeagatik, ondo estalita edo babestuta egon ez direlako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu hotz-ganberako biltegiratzeak adierazitako jarraibideak betetzen dituela.

Zer egin arazoak eragozteko

Ganberetan dauden produktuak estalita eta babestuta eduki beharko dira

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Elikagaiak ganberan behar bezala biltegiratuta ez badaude (estalita eta babestuta), babestu egingo ditugu, eta behar bezala jarri (ganberetako ordenaren jarraibidea bete), eta langileei prestakuntza emango diegu hori egiteko moduari buruz.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



OREAK, BETEGARRIAK EDO AZKEN PRODUKTUAK GANBERETAN ETA/EDO ERAISGAILUETAN HOZTEKO DENBORA

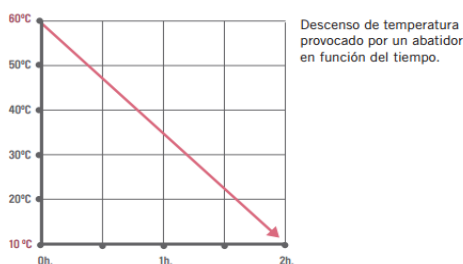
Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Beroak tratatu dituen elikagaiak hain astiro hoztea non tratamendu termikoaren ostean ere bizirik dauden germenak ugaltu eta toxinak sortu ahal diren, tenperatura epeletan denbora luzea egon direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Ganberan egiten bada: egiaztatuko dugu ganberak indar eta ahalmen nahikoa duela produktuak, bi orduetan, 10°C-tik beherako tenperatura hartzeko. Horretarako, produktua ontzi txikietan edo geruza finetan jarriko dugu; horrela, hotza behar bezala sartuko da, eta kea ateratzeari utzi arte kanpoan utzi beharko da. Kea ateratzeari utzi arte ahalik eta denbora laburrena igaroko da, tenperaturari 50°C-tik behera jaisten utzi gabe. Ondoren, hozkailuan sartuko dira ontziak, bata bestetik berezita.

Eraisgailuan egiten bada: Elikagaiak ontzi txikietan edo geruza finetan jarriko ditugu, eraisgailua gehiegi kargatu gabe, eta tenperatura erregulatuko dugu, bi ordu baino gutxiagoan 10°C-ko tenperaturara heldu ahal izateko. Tenperatura jaitsi ondoren, hotz-ganberan sartuko dira berehala erabiliko ez badira.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Ganberan egiten bada: Hoztea balidatu behar da, produktuak, bi ordu baino gutxiagoan, 10°C-tik beherako tenperatura hartzen duela bermatu behar dugu. Horretarako, hoztea egiten den ganbera bakoitzeko, tenperatura hartuko dugu produktuaren erdigunean, gutxienez 20 hozte prozesuetan. Tenperatura neurtuko da prozesuaren hasieran eta 2 ordu igaro direnean. Balidatzean, produktu batzuk eta besteak txandakatuko ditugu. Amaitu ondoren, eta emaitza zuzena bada, balidazio gehiago egingo ditugu baldin eta ganberak edo produktuak aldatzen badira edo matxurak gertatzen direnean.

Eraisgailuan egiten bada: Balidazio hori ez da beharrezkoa izango, eraisgailuaren mantentzea behar bezalakoa izan bada.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Ganberan egiten bada: Balidazioak erakusten badu elikagaiak ezarritako baldintzetan hoztu ez direla, hoztutako produktuaren kopuruen parametroak aldatu beharko ditugu eta ganbera hori erabiltzeari utzi beharko diogu emaitzak onargarriak izan arte.

Eraisgailuan egiten bada: Eraisgailua behar bezala ez dabilela detektatuz gero, abisatu zerbitzu teknikoari, eta produktuak bero-tratamendua egon ostean bakarrik erabili.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

BALIDAZIO-

JARRAIBIDEA BETE

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



OREAK, BETEGARRIAK EDO AZKEN PRODUKTUAK GIRO-TENPERATURAN HOZTEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik?

Elikagaiak gainazal batean utzita giro-tenperaturan hozten direnean, prozesua egiteko baldintzak egokiak ez izatea eta germenak ugaltzea.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Jarraibide honek beste atal batzuetan aztertutako alderdiak lantzen dituenez, kontrolak atal horietan jada aurreikusi dira.

- Ikus “Garbiketa eta desinfekzioa” atala.
- Ikus “Arrautza-produktuak erabiltzea” atala.
- Ikus “Bero bidez tratatutako produktuak hoztea” atala.

Zer egin arazoak eragozteko

Elikagai bat gainazal baten gainean utzita giro-tenperaturan hozteko, ziurtatuko dugu elikagaia modu seguruan landu dela, hornitzaileen atalean adierazita dagoena betetzen duten lehengai batzuetatik abiatuta, eta germen patogenoak desagerrarazteko 65°C-tik gorako tratamendu termikoa jasota.

Gerora, elikagaia gainazalean zabaltzeko, ziurtatuko dugu gainazalak garbi, desinfektatuta eta uretan ondo eraginda daudela.

Azkenik, giro-tenperaturan ahalik eta denbora laburrenean egon beharko da; hala, hotz-ganberan sartu baino lehen tenperatura ez da 50°C-tik behera jaitsiko.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Jarraibidea bete gabe prestatu den produktua bota eta langileei jardunbide egokien gaineko prestakuntza eman.





IZOZTEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Bakteriak haztea izoztea mantsoegia izan delako.

Zer egin arazoak eragozteko

Izozte-ganberak produktua 2 ordutan -10°C -ko tenperaturara heltzeko aukera eman behar du.

Izoztu behar den produktua zati txikitan edo geruza finean jarriko dugu, ganbera gehiegi kargatu gabe.

Gainera, produktua etiketatuko dugu, noiz izoztu den azalduta.

Desizoztutako produktuak ez ditugu berriro izoztuko.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Izoztea balidatzen dugunean, produktuak, bi ordu baino gutxiagoan, -10°C -tik beherako tenperatura hartzen duela bermatu behar dugu. Horregatik, izozkailu bakoitzeko, tenperatura hartuko dugu produktuaren erdigunean, gutxienez 20 hozte prozesuetan. Tenperatura neurtuko da prozesuaren hasieran eta 2 ordu igaro direnean. Balidatzean, produktu batzuk eta besteak txandakatuko ditugu. Amaitu ondoren, eta emaitza zuzena bada, balidazio gehiago egingo ditugu baldin eta izozkailuak edo produktuak aldatzen badira edo matxurak gertatzen direnean.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Balidazioak erakusten badu elikagaiak ezarritako baldintzetan izoztu ez direla, izoztutako produktuaren kopuruen parametroak aldatu beharko ditugu eta izozkailu hori erabiltzeari utzi beharko diogu emaitzak onargarriak izan arte.

Izozkailua behar bezala ez dabilela detektatuz gero, abisatu zerbitzu teknikoari, eta produktuak hotz-ganberan desizoztuko dira berehala erabiltzeko.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **BALIDAZIO-JARRAIBIDEA BETE**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



DESIZOZTEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Elikagaietan germenak ugaltzea tenperatura desegokietan desizoztu direlako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

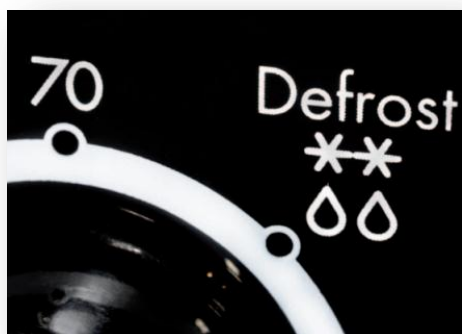
Egiaztatu elikagaiak esandako jarraibideak betez desizozten direla eta euren izaeragatik tenperatura kontrolatuan mantendu behar diren elikagaiak ez direla desizozten ari giro-tenperaturan.

Zer egin arazoak eragozteko

Euren izaeragatik tenperatura kontrolatuan mantendu behar diren elikagaiak astiro desizoztu hotz-ganberan. Azkar desizoztu beharko balira, erabili mikrouhin-labeak, nagusiki.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Lehen esandako produkturen bat giro-tenperaturan ari bada desizozten, berehala prozesatuko dugu, eta 65 °C-tik gorako tratamendu termikoa jasoko duten produktuetan soilik erabiliko dugu. Horretaz gain, gogorarazi langile-arduradunari elikagaiak behar bezala desizoztu behar direla.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**

**AMAITUTAKO PRODUKTUA GARRAIATU BAINO LEHENAGOKO TENPERATURA****Zer arazo izan daiteke eta zergatik**

Hotza behar duten amaitutako produktuetan germenak ugaltzea eta/edo toxinak sortzea zamalanak egin baino lehen giro-tenperaturan denbora luzeegia itxaron delako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Eskariak prestatzean hotza behar duen produktu amaituak denbora batean giro-tenperaturan egon behar badu, unitateetako batean tenperatura hartu behar dugu, kargatu baino lehen. Kasu horretan tenperatura idatziko dugu, eta zein motatako elikagaiari dagokion azalduko dugu.

Zer egin arazoak eragozteko

Hotza behar duten elikagaiak ibilgailu hoztu edo isothermoetan (tenperatura mantentzeko modukoa distantzia laburren kasuan) garraiatuko dira; hala, produktuak, garraioa amaitzean, ez du gaindituko **6°C**-ko tenperatura produktu hoztuen kasuan, ezta **-18°C-koa (+3°C)** ere izoztuen kasuan.

Elikagaiak ganberetatik aterako ditugu ibilgailua kargatu baino une bat lehenago.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Elikagai hoztuek 6°C-ko tenperatura gainditzen badute, ganberan sartuko ditugu berriro, tenperatura jaitsi arte.

Produktu izoztuetan, -18°C-ko (+3°C) tenperatura gainditzen badute, ganberan sartuko ditugu berriro, tenperatura horretara heldu arte.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **JARDUERA EGITEN DEN BAKOITZEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



PRODUKTU AMAITUA GARRAIATZEKO ESTIBATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Produktu amaituak kutsatzea, garraiatzean elikadurakoak ez diren produktuak ukitzeagatik edo gainazal edo lanabes zikinak ukitzeagatik.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Elikagaiak garraiatzeko baldintzak egokiak direla kontrolatzea.

Zer egin arazoak eragozteko

Banatzen diren produktuak garraiatzen dituzten ibilgailuak **elikagaiak garraiatzeko baino ez dira erabiliko**, edo, elikadura-produktuak ez diren produktuekin batera garraiatzen badira, banandu egin behar dira.

Gainera, elikagaiak behar bezala **babestu eta estibatu behar dira garraiatzeko**. Elikagaiak dituzten ontziak egoera onean eta hausturarik gabe egongo dira.

Ibilgailuak garbitasun-baldintza onetan egon behar du.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Garraio-baldintzak (ibilgailuaren garbitasuna, estibatzea, elikadura-produktuak ez diren produktuekin kontaktuan egotea) betetzen ez badira, edo garraiatutako produktuak behar bezala babestu edo estibatu ez badira, produktua ez da baldintza horietan kargatuko, eta hutsegitea zergatik gertatu den aztertu beharko da, berriz gerta ez dadin.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGITEN DEN BAKOITZEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**

TRATAMENDU TERMIKOEN KONTROLA

Tenperatura altuko tratamendu termikoek germenak deuseztatzen dituzte, eta elikadura-toxiinfekziorik izan ez dadin lagunduko dute.

LABEAN EGITEKO/EGOSTEKO TENPERATURA

FRIJITZEA

BEROA SARTZEA

ARRAUTZA GORDINAK

ESNE GORDINAREN TRATAMENDU TERMIKOA





LABEAN EGITEKO/EGOSTEKO TENPERATURA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Laberatzeko edo egosteko tenperatura nahikoa ez izatea produktuaren erdigunean germenak deuseztatzeko behar diren 65°C-ra ez iristeagatik.

Zer egin arazoak eragozteko

Egin **BETI** tratamendu termikoa, nahikoa produktuaren erdigunean 65°C-ra iristea lortzeko. Horretarako, kontuan hartu elikagai bakoitzak tenperatura- eta denbora-konbinazio desberdinak behar dituela. Tenperatura eta denbora finkatzea lortu dugunean, antzeko ekoizpen guztietan errepikatuko dugu.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Bero-tratamendua eman ondoren elikagaiaren erdiguneak lortu duen tenperatura kontrolatu eta idatzi, eta beroa produktu osoari iritsi zaiola ziurtatu.

Horretarako, eguneko lehenengo tratamenduaren ondoren hartu behar zaio tenperatura piezari, prestatze-mota hauetan: egostea, laberatzea, pasteurizazioa...

Gainera, tratamendu bakoitzean tenperatura hartuko zaien elikagai-motak aldatu egin behar ditugu; hala, astearen amaieran produktu-mota guztiei hartuko diegu tenperatura.

Ez dago zertan hartu produktu baten tenperatura, egostean irakin badu edo barneko tenperatura 100°C-ra heldu dela balidatu bada (laberatutako batzuk).

Temperatura idatziko dugu produktu motaren ondoan.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Produktuaren erdigunea 65°C-ra iritsi ez bada, jarraitu berotzen, tenperatura horretara iritsi arte.

Ekipamendua (sua, labea...) ondo ez badabil, deitu zerbitzu teknikoari.

Arazoa jarraibideak ez betetzeak eragin badu, gogorarazi berriz langile guztiei.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



FRIJITZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Substantzia toxikoak (konposatu polarrak) sortzea frijitzen dugun bitartean, olio gehiegi berotu delako edo askotan erabili dugulako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Idatzi eguneroko partean olio aldatu duzun eguna.

Konposatu polarrak neurtu nahi badira, % 25eko muga gainditzen ez dutela bermatzeko, zenbaki-neurketa egin dezakegu edo muga gainditzen denean kolorez aldatzen diren zerrendak erabil ditzakegu. Datu hori eguneroko partean ere idatziko dugu, gorabeheren atalean.

Zer egin arazoak eragozteko

Berritu olio **BEHAR BESTE ALDITAN**, konposatu polarrak % 25 baino gehiago izango ez duela bermatzeko. Frijitzeko olio 170°C-tik gorako tenperaturetan ez jartzea gomendatzen da. Ahal dela, erabilitako olioaren gainean ez dugu olio berririk botako, baldin eta frogarik ez bada egin olioak konposatu polarren maila betetzen duela egiaztatzeko.

Oro har, olioaren hondatze organoleptikoa (kolore-aldaketak, usaina, ke-puntua, aparrak sortzea...) konposatu polarrak sortu aurretik gertatzen da; horrenbestez, berehala aldatu behar da, ezaugarri horiek aldatzen hasten direnean.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Legezko muga gaindi dezakeen olio erabili dela ikusten badugu, aldatu, berehala. Ahal bada, bota egingo dira olio horrekin aurretik egindako frijituak, eta ondoren, zergatik gertatu den aztertuko da. Hala bada, jardunbide egokiak zein diren gogoraraziko diegu langileei, berriz horrelakorik ez gertatzeko.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGOKIA DENEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**





BEROA SARTZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Beroa ondo ez sartzea elikagai osoan, prestatzen ari deneko likidoa (frijitzeko olio, etab.) edo gainazala guztiz ukitzen ez duelako, edo erretiluetan pilatuta jartzen delako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Piezak erretiluetan, zartaginetan, eltzeetan... bananduta jartzen direla eta frijitzean edo egostean gainazal osoak likidoa ukitzen duela kontrolatu.

Zer egin arazoak eragozteko

Produktua erretiluetan, zartaginetan, eltzeetan... bananduta jarri, kopuru handiak jarri gabe. Elikagaiaren gainazal zati ahalik eta handiena olioarekin edo janariak prestatzeko gainazala ukitzen duela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Gainazala ukitu ez duen produktua berriro prestatu. Langileei gogorarazi laneko jarraibidea.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



ARRAUTZA GORDINAK

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Kutsatutako arrautzak aurretiaz bero-tratamendurik gabe kontsumitzea.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Osagaietan arrautza duten produktuak prestatzen badira, eta tratamendu termikorik izaten ez badute edo prestaketan 75°C-ra iristen ez bada, egiaztatu prestatzeko arrautza-produktua erabiltzen dela.

Zer egin arazoak eragozteko

Tratamenduak ziurtatzen ez badu produktuaren erdigunea (beteak, pintatuak) 75°C-ra heltzen dela edo tratamendu termikorik ez duten produktueterako (dekorazioa), arrautza-produktua erabili behar dugu beti (pasteurizatua, deshidratatua) halakoak prestatzeko.

Beharrian teknologikoengatik (merengea, tiramisua, soufflea, txokolate, moussea...) produktua 75°C-ra heltzen ez bada eta arrautza duten lehengaiak erabiltzen badira, arrautza-produktua erabili beharko da (pasteurizatua, deshidratatua).

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Produktu horiek prestatzeko arrautza freskoa erabiltzen bada, arrautza-produktuen hornitzaile bat bilatu eta lehengaiak aldatu (arrautzatik arrautza-produktura).

Behar bezala prestatu ez diren produktuak aurkitzen badira, bota, eta arrautza-produktuak erabilia berriz prestatu.

Langileei gogorarazi halako platerak egiteko beti arrautza-produktuak erabili behar direla.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



ESNE GORDINAREN TRATAMENDU TERMIKOA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Esne gordinaren germenak ez suntsitzea temperatura eta denbora tratamendu desegokiengatik.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Esne gordina erabiltzean alde aurretik irakin dela eta hori behar bezala egin dela edo ondorengo elaborazio fase batean tratamendu termiko baliokidea egin dela kontrolatu.

Zer egin arazoak eragozteko

Esne gordina erabiltzen bada, erabili aurretik tratamendu termikoa egin beharko da. Irakin beharko da, eta gutxienez minutu batez hala mantendu. Ez da beharrezkoa izango, ondorengo elaborazio fase batean tratamendu termiko baliokidea egiten bada.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Produkturen batean irakin gabeko esne gordina erabili bada, aztertu, eta produktuak 100°C inguruko tratamendurik jasan ez badu, bota. Langileei gogorarazi esne gordina beti irakin behar dela erabili aurretik, ondorengo elaborazio fase batean tratamendu termiko baliokide bat egiten ez bada.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **JARDUERA EGITEN DEN BAKOITZEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**

KONTROLA MANIPULAZIOAN

Prestaketako jardunbide onek bermatzen dute gozogintzan gauzak segurtasunez eta ongi egingo direla.

Egunero jardunbide onei eustek erakusten du lanbide-gaitasuna duzula eta ongi egindako lanarengatik kezkatzen zarela, bezeroari gustatuko zaion lana egiteagatik kezkatzen zarela, baina batez ere, zu horrekin pozik egongo zarela.

Hori lortzeko modurik onena, jakina, gozogintzako higiene-jardunbide prestakuntza ona da.

MANIPULATZAILEAK ESKUAK GARBITZEA

LANGILEEN JANZKERA

GAIXORIK DAGOEN MANIPULATZAILEA

ORDENA GANBERETAN/ERAKUSTOKIAN

PRODUKTU EZ GALKORRAK BILTEGIRATZEA

ITXAROTE-DENBORAK LANKETAN ZEHAR

KUTSADURA GURUTZATUA

ARRAUTZA GORDINAK MANIPULATZEA

FRUTAK EDO USAIN-BELARRAK (menta) GARBITZEA

ARRAUTZA-PRODUKTUA ERABILTZEA

GORPUTZ ARROTZAK

ALERGENOAK/INTOLERANTZIAK SORTZEN DITUZTEN SUBSTANTZIAK

KONTSERBATZEKO GEHIGARRIAK ETA LEHENGAIK DOSIFIKATZEA

OSAGIAK NAHASTEAK — GURINA/MARGARINA IRABIATZEA — ESNEGAINA HARROTZEA — MERENGEA HARROTZEA

BETETZEA ETA APAINZEA

ONTZIRATZEA ETA ETIKETATZEA





MANIPULATZAILEAK ESKUAK GARBITZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, manipulatzaileak eskuak zikinak dituelako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu manipulatzaileak aipatutako maiztasunarekin, ur beroa eta xaboi erabiliz, eskuak garbitzen dituela, eta uretan ondo eragin ondoren, erabili eta botatzeko eskuoihalekin lehortzen dituela.

Zer egin arazoak eragozteko

Eskuak ondo garbitu, eta sarritan, batez ere, lanean hasten denean, lehengaiak erabiltzetik eta produktu prestatuak erabiltzera pasatzen denean, edo komunera joan ondoren.

Eskuz eragiten ez diren eta ura beroa eta hotza nahiz xaboi-dosifikagailua dituzten konketetan garbituko dira eskuak, eta uretan ongi eragin ondoren erabili eta botatzeko eskuoihalekin lehortuko dira.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Langileek eskuak ondo edo adierazitako maiztasunarekin garbitzen ez badituzte, erakutsi nola eta noiz egin behar duten, eta egin jarraipena esandakoa betetzen duten ikusteko.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**





LANGILEEN JANZKERA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, manipulatzaileak lanaldia hastean arropa egokia ez daramalako, edo elikagaietara eror daitezkeen objektuak (adibidez, belarritakoak, eraztunak) daramatzalako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Lanean hasi baino lehen, manipulatzaileak lanerako jantzi beharreko arropa berariazkoa eta garbia izango da, baita buru-estalkia ere; eta lanaldi osoan garbi egon beharko du.

Lan egiten duten bitartean, ezin dute elikagaietara eror daitezkeen objekturik (eraztunak, belarritakoak...) eta higiene egokia eragotzi dezaketenik eraman.

Zer egin arazoak eragozteko

Lanean hasi baino lehen, manipulatzaileak lanerako jantzi beharreko arropa berariazkoa eta garbia izango da, baita buru-estalkia ere; eta arropa aldatuko du, zikintzen badu.

Lan egiten den bitartean, ezin da elikagaietara eror daitezkeen objekturik (eraztunak, belarritakoak...) eta manipulatzailearen higiene egokia eragotzi dezaketenik eraman.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Langileek araua betetzen ez badute, esan behar bezala jantzeko eta objektuak kentzeko. Horretaz gain, ziurtatu ulertu dutela nolakoak diren gozogintzako lantegian lan egiteko jantzi egokiak.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**





GAIXORIK DAGOEN MANIPULATZAILEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea manipulatzailearen transmisio zuzenagatik.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu langileek ez dutela gaixotasunik eta higiene-jarraibideak betetzen direla.

Zer egin arazoak eragozteko

Ez utzi elikagaiak zuzenean maneiatzeko elikagaien bidez transmititu daitekeen gaixotasunen bat duten pertsonei, esate baterako: infektatutako zauriak, larruzaleko infekzioak, eztula, mukiak edo beherakoa dutenei. Ezin bada, gaixotasun gastroenterikoen kasuan ezik, eraman muturreraino higiene-neurriak: erabili eskularruak eta babestu zauriak, erabili maskarak, garbitu maizago eskuak eta, are gehiago, komunetik irten ondoren, edo zauria dagoen aldearekin kontaktuan egon ostean...

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Langileren bat gaixorik badago, erretiratu elikagaiak maneiatzetik, eta berriro gertatzen bazaio, bere egoeraren berri eman eta higiene-jarraibideak bete behar dituela irakatsiko diogu.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



ORDENA GANBERETAN/ERAKUSTOKIAN

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Elikagaien germenak ugaltzea ganberetan edo erakustokietan aire hotza ondo ez zaielako heltzen, gehiegi beteta egoteagatik edo produktuak gaizki jarrita egoteagatik.

Elikagaien germenak ugaltzea ganberetan iraugitze-dataren ostean ere egon direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Ganberak/erakustokiak **BETI** ordenatuta egongo dira, gehiegi kargatu gabe; aire hotza elikagaien artean igaro behar da; beraz, elikagaiak ez dute zorua ukitu behar, ezta horma ere, eta ganberak ezin dira gehiegi beteta egon behar.

Bananduta mantenduko dira lehengaiak, tarteko produktuak eta azken produktuak, bai banandutako ganberetan, bai estalita edo babestuta (kontuz handiz ibili beharko gara hornitzaileen plastikozko kutzak ez sartzeko, garbi eta egoera onean ez badaude).

Produktu guztiak, bai jatorrian ontziratutakoak, bai establezimenduan bertan manipulaturakoak, behar bezala etiketatuta egongo dira; hala, produktu mota eta daten markaketa identifikatu ahalko dira.

Txandakatzeko sistema bat ezarri; hala, iraugitze-data hurbilen duten loteak lehenengoz erabiliko ditugu. Iraungitako produktuak ez dira **INOIZ ERE** erabiliko.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu hotz-ganberako eta erakustokiko biltegitratzeak adierazitako jarraibideak betetzen dituela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Elikagaiak ganberan behar bezala biltegitratuta ez badaude, babestu egingo ditugu, eta behar bezala jarri, eta langileei prestakuntza emango diegu hori egiteko moduari buruz.

Produkturen baten iraugitze-data hurbil badago, ahalik eta lasterren erabiliko dugu. Baten bat iraugita badago, bota beharko dugu.

Ontziratutako produktu bat etiketatu gabe badago, bota beharko dugu, ezin delako bermatu iraugita ez dagoela.

Gogorarazi, langile arduradunekin, nola txandakatu behar diren produktuak, halakorik berriz ere ez gertatzeko.



ERREGISTRO-MAITZASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**





PRODUKTU EZ GALKORRAK BILTEGIRATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Biltegiratzean, elikagaiak beste elikagai edo gainazal batzuekin kutsatzea, ondo estalita edo ontziratuta ez daudelako.

Irinean mikotoxinak sortzea edo intsektuak ugaltzea, hezetasun erlatiboko baldintza egokietan biltegiratu ez delako.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Biltegiratzean produktu guztiak ontziratuta edo estalita daudela kontrolatu.

Irina ezarritako baldintzetan biltegiratzen dela kontrolatu.

Zer egin arazoak eragozteko

Biltegiratzean produktu guztiak ontziratuta, bilduta edo estalita egongo dira.

Irina leku lehor batean biltegiratu, estibatzeke baldintza egokiei eutsita: produktua bananduta, hormak edo zorua ukitu gabe, itxita eta behar bezala identifikatuta.



Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Babestu gabe dauden produktuak estali, eta langileei gogorazi manipulaziorako jardunbideak bete behar direla.

Hezetasunagatik trinkotuta dagoen edo intsekturen bat barruan duen irina ez erabili.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



ITXAROTE-DENBORAK LANKETAN ZEHAR

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Hotzean edo beroan mantendu behar diren elikagaietan (lehengaiak zein manipulaturako elikagaiak) germenak ugaltzea, giro-tenperaturan denbora gehiegi egon direlako, bai manipulatzeko denbora asko behar delako bai zerbitzatu arte ganberetatik edo bero-iturritik kanpo utzi direlako.

Lanketako itxarote-denboran, elikagaiak beste elikagai edo gainazal batzuekin kutsatzea, behar bezala estalita edo ontziratuta egon ez direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Hotza behar duten elikagaien manipulazioak jarraitua izan behar du, hau da, ahalik eta azkarrena, eta ganberan sartuko dira lantzen ari ez diren bitartean. Beroan erabiltzen direnak ere jarraian erabiliko dira edo bero-fokuan berriro sartuko dira, erabili arte.

Zain dauden produktu guztiek ontziratuta, bilduta edo estalita egon beharko dute, kutsatu ahal dituzten elikagai gordinak, gainazalak, lanabesak, etab. ez ukitzeko.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu hotzean edo beroan eduki behar diren elikagaiak ahalik eta arinen prozesatzen edo zerbitzatzeko direla, eta, bestela, hozteko ganberetan edo berriro bero-fokuetan sartzen direla, erabili arte.

Egiaztatu zain edukitzen diren prestatutako elikagaiak estalita edo babestuta daudela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Halako produktuak giro-tenperaturan daudela ikusten bada, ganberan sartuko dira berehala, edo bero-puntuan, dagokionaren arabera. Langileei adieraziko zaie gauza bera egin behar dutela, giro-tenperaturan dauden elikagaietan mikrobio-ugalketen arriskua gutxitzeko.

Prestatutako elikagaiak prozesuarekin jarraitzeko edo zerbitzatzeko zain daudela ikusten bada eta estali gabe badaude, babestu, eta langileei babestuta eduki behar direla esan, kutsadurak saihesteko.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



KUTSADURA GURUTZATUA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Prestatutako produktuak kutsatzea lehenago produktu gordinekin erabili diren eta garbitu ez diren makina, tresna, trapu edo gainazalekin ukitzeagatik.

Elikagaiak kutsatzea manipulaziotik eratorritako hondakinekin.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu prestatutako produktuak elikagai gordinekin, gainazal zikinekin, tresneriarekin, trapuekin, eta abarrekin ez kutsatzeko baldintzak betetzen direla.

Egiaztatu, halaber, hondakinak biltzean jarraibidea kontuan hartzen dela.

Zer egin arazoak eragozteko

Ez manipulatu **SEKULA** prestatuta eta kontsumitzeko prest dauden produktuak produktu gordinekin erabili diren makina, tresna eta gainazal berberetan, elementu edo osagai horiek guztiak aurretik garbitu ez badira. Ahal bada, gainazal diferenteak erabiliko ditugu lan egiteko elikagai gordinekin (lehengaiak) eta prestatutako elikagaiekin (tarteko/amaitutako produktuak).

Arreta berbera edukiko da alergenoen arteko kutsadura gurutzatua saihesteko.

Oihalezko trapuak erabiltzen badira, trapu diferenteak erabili produktu gordinak manipulatu diren gainazaletarako eta tarteko/amaitutako produktuak eduki dituztenetarako, edo erabili behin erabiltzeko papera.

Kendu hondakinak berehala laneko gainazaletatik, eta bildu itzazu zaborrontzi garbi eta estalkidun batera. Hondakin horiek egunero atera beharko ditugu lantegitik, eta gero zaborrontzia garbitu.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Ikusten bada laneko gainazal berean edo tresneria bereberekin elikagai gordinak eta prestatuak maneiatu direla, aurretiaz garbitu gabe, geldiarazi kaltetuta egon daitezkeen prestatutako elikagai guztiak, eta tratatu termikoki berriro, posible bada. Ezin bada, bota.

Eman dauden lan-eremuei erabilera espezifikoak, eta utzi leku berezi bat prestatutako produktuatarako. Sartu mantentze-planean kolore desberdinetako laneko tresnak erostea, produktuka bereizteko.

Gogorarazi arduradunei prestatutako produktuak eta elikagai gordinak gainazal eta tresneria desberdinekin manipulatu behar direla (edo bestela, batetik bestera pasatu aurretik garbitu egin behar direla).

Trapuak behar ez bezala erabili direla ikusi bada, alde batera utzi eta garbitu, berriz, haiekin garbitu/lehortu dena; eta bero bidez tratatuko ez den elikagairen bat kaltetu duela susmatzen bada, bota.

Gainazaletan hondakinak daudela konturatuz gero, garbitu berehala eta aztertu elikagairen bat haiekin kontaktuan egon den. Hala, bada, bero bizitan tratatu, edo bota.



ARRAUTZA GORDINAK MANIPULATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Irabiatutako arrautza oskol-azalarekin kutsatzea.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu arrautzak adierazitako jarraibideak betez apurtzen eta irabiatzen direla.

Zer egin arazoak eragozteko

Arrautzak hotzean eta hornitzaileen beraien jarraibideak betez biltegitratzea gomendatzen da.

Arrautzak ontzi batean apurtu eta ontzi diferente batean irabiatu. Erabili **AURRE-AURRETIK** irabiatuko ditugu.

Arrautzaren gorringoa eta zuringoa banandu behar badira, ez banandu oskola erabilita.

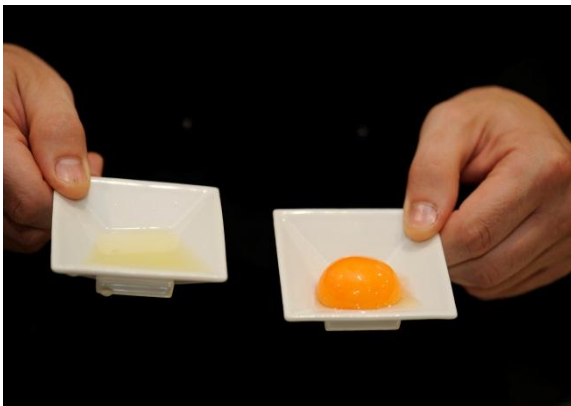
Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Zuzendu ohitura desegokiak eta bete adierazitako jarraibideak. Bota oker manipulatu den arrautza irabiatua.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**





FRUTAK EDO USAIN-BELARRAK (menta) GARBITZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Aurretiaz higienizatuta ez datozen frutak edo usain-belarrak (IV. gama) behar bezala ez garbitzea, azken produktuan sartuko badira aurretiazko tratamendu termikorik gabe.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu frutak edo usain-belarrak behar bezala garbitzen direla.

Zer egin arazoak eragozteko

Aurretiaz higienizatuta ez datozen frutak edo usain-belarrak (IV. gama) txorrotako ur ugariarekin garbituko ditugu eta garbi dagoen ontzi batean jarriko ditugu erabili baino lehen, edo zuzenean azken produktuan.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Aurretiaz garbitu ez diren frutak edo belarrak dituzten pastelak bota, eta langileei jarraibideak eman, hori berriz gerta ez dadin.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



ARRAUTZA-PRODUKTUA ERABILTZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Kutsatutako arrautzak erabiltzea behar besteko tratamendu termikorik izaten ez duten elikagaiak prestatzeko.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Osagaietan arrautza duten produktuak prestatzen badira, eta tratamendu termikorik izaten ez badute edo tratamendua 75°C-ra iristen ez bada, egiaztatu prestatzeko arrautza-produktua erabiltzen dela.

Zer eragin arazoak eragozteko

Tratamendu termikorik izaten ez duten produktuetan arrautza erabiltzen bada, edo ez bada erdigunean 75°C-ra iritsiko, erabili **beti arrautza-produktua** (pasteurizatua, deshidratatua), adibidez merengean, tiramisuan...

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Produktu horiek prestatzeko arrautza freskoa erabiltzen bada, arrautza-produktuen hornitzaile bat bilatu eta lehengaia aldatu (arrautzatik arrautza-produktura). Behar bezala prestatu ez diren produktuak aurkitzen badira, bota, eta arrautza-produktuak erabilia berriz prestatu. Langileei gogorarazi halako produktuak egiteko beti arrautza-produktuak erabili behar direla.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**



GORPUTZ ARROTZAK

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Kontsumitzaileak, ustekabeen, produktuan gorputz arrotzen bat egoteagatik min hartzea edo gorputz arrotz hori kontrako eztarritik joatea.

Irina behar bezala ez bahetzea bahea apurtuta egoteagatik edo poroaren tamaina desegokia izateagatik.

Zer egin arazoak eragozteko

Ontziak bota eta irekitzean zatiren bat produktuan erortzea eragozteko dugu. Jaten ez diren apaingarriak edo apaingarri gogorrak erabiltzen badira, tamaina nahikoa izango dute, pertsonen kontrako eztarritik ez joateko.

Baheak baldintza hobezinetan egon behar du eta bere poroek tamaina nahikoa izan behar dute irinak izan ditzakeen gorputz arrotzak edo intsektuak kentzeko; hala, gainera, irina askatuko da gerora pikorrik ez sortzeko.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Kontu handiz ibiliko gara, ontziak bota eta irekitzean zatiren bat produktuan eror ez dadin.

Apaingarriak dituzten produktuetan eta batez ere haurrentzako produktuetan zainduko dugu tamaina nahikoa izan dezatela edo zati txikietan desmuntatu ez daitezela, zatiak kontrako eztarritik ez joateko.

Bahea garbi eta osorik dagoela kontrolatu.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Produktuan zatiren bat erori bada, produktua bota eta langileei jarraibideak eman hori behar bezala egiteko moduari buruz.

Halako apaingarri bat ikusten bada, bota eta ezaugarri egokiagoak dituen bat jarri. Gainera, biltegian antzeko apaingarriak badago, bota, halakorik berriz ez gertatzeko.

Bahea apurtzen bada, aldatu. Garbi ez badago, garbiketako prozedura berrikusi, moldatu behar den ikusteko (maiztasuna handitzea). Langileei gogorarazi bahea aztertu behar dutela, erabili aurretik.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



ALERGENOAK / INTOLERANTZIAK SORTZEN DITUZTEN SUBSTANTZIAK

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Intolerantziak edo alergiak dituzten edo dieta bereziak behar dituzten pertsonentzako elikagaiak halako substantziak edukitzea.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Lan egiteko (a) eta etiketatzeko (b) jarraibideak betetzen direla kontrolatu, intolerantziak edo alergiak dituzten pertsonen bermatutako elikagaiak eskaintzeko.

Zer egin arazoak eragozteko

Intolerantziak edo alergiak dituzten pertsonentzako produktu bereziak eskaintzen dituzten establezimenduek:

- Arauaren arabera nahitaez kontuan hartu beharreko alergenoen zerrenda eguneratua eduki behar dute.
- Pertsona horientzat egokiak diren osagaiak erosi behar dituzte, eta osagai horien etiketak behar bezala interpretatu.
- Osagaiak eta lanabesak bananduta biltegitatu behar dituzte, eta beti-beti etiketatuta eduki.
- Produktu bakoitzaren fitxa eduki behar dute, bakoitza bere osagaiekin.
- Produktuak leku eta une diferentetan prestatu behar ditugu, bai lanaldiaren hasieran, bai tarteko garbiketarak eginda. Frijitzean, beste elikagai batzuk frijitzeko erabili ez den olio erabiliko dugu.
- Errezetari orpoz orpo jarraitu, osagairik edo apaingarririk ezertarako ere aldatu gabe.
- Prestatutako produktuak beti babestuta eta etiketatuta mantendu, eta gainerako produktuetatik bananduta.

Alergeno horiei buruzko informazio egokia eduki kontsumitzaileen eskura, onartutako formatuetako batean (etiketak, kartelak...).

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Zalantzarik izanez gero, ez zerbitzatu produktua, edo alergiarik edo intolerantziarik ez duten pertsonentzat erabili. Langileei gogorazi arau horiek zorrotz betetzea garrantzitsua dela, huts eginez gero alergiak edo intolerantziak dituzten pertsonen osasunean gerta daitezken ondorioengatik.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- (a) **URTEAN BEHIN**
- (b) **EGUNERO**

ERREGISTRO-EREDUA:

- (a) **URTEROKO PARTEA**
- (b) **EGUNEROKO PARTEA**





KONTSERBATZEKO GEHIGARRIAK ETA LEHENGAIK DOSIFIKATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Bakteriak ugaltzea uraren jarduera murrizten duten osagaien dosifikazioa nahikoa ez delako bakterien hazkundera inhibitzeko.

Kutsadura kimikoa egotea egokiak ez diren gehigarriak erabiltzeagatik edo elikagai bakoitzerako baimendutakoak baino dosi handiagoetan erabiltzeagatik.

Zer egin arazoak eragozteko

Zein produktu erabiliko dugun, erabilitako gehigarriak horietarako baimenduta daudela ziurtatu beharko dugu; horretarako fitxa teknikoei, etiketei, fabrikatzailearen ziurtagiriei, eta abarrei begiratu beharko diegu ...

Uraren jarduera inhibitzeko azukrea erabiltzen denean marmeladetan, estalkietan, almibarretan eta abarretan, germenak haztea eragozteko, dosifikazioa errezeta bakoitzerako kontrolatu beharko dugu.

Gehigarriak (koloratzaileak, kontserbatzaileak, edulkoratzaileak) erabiltzean, legeak ezarritako dosiak gainditu gabe erabili beharko ditugu. Horretarako, gehigarri bakoitzerako, ore batzuei eta besteei gehitu beharreko kopuruen taula bat prestatuko dugu, errezetaren eta fabrikatzaileak adierazitako formulazioaren arabera.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Gehigarriak zertarako erabiliko diren, horretarako egokiak direla kontrolatu.

Azukrearen dosifikazioa egokia dela egiaztatu.

Gehigarrien dosifikazioa fabrikatzaileak adierazi duenerako egokia dela eta produktu bakoitzaren errezetara eraman dela egiaztatu.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Okerreko dosiarekin prestatu den produktua aztertu, alterazio-sintomaren bat badauka ere (lizunak, kolore/usain arraroa...). Langileei gogorarazi errezeta bakoitzerako markatutako kopuruak erabiltzea garrantzitsua dela.

Fabrikatzaileak adierazitakoak baino dosi handiagoak erabili badira, prestatutako produktua bota eta langileei gogorarazi markatutako kopuruak erabiltzea garrantzitsua dela.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



OSAGAIK NAHASTEA – GURINA/MARGARINA IRABIATZEA – ESNEGAINA HARROTZEA – MERENGEA HARROTZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Esnegaina, gurina, merengea edo antzeko osagaiak nahastu, irabiatu edo harrotzean bakteriak ugaltzea.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Jarraibide honetan aurreikusten diren kontrolak beste atal batzuetan lehenago aztertu direnez, ez da kontrol espezifikorik egingo.

- Ikus "Lanketako itxarote-denbora" atala.

Zer egin arazoak eragozteko

Osagaiak hotzean mantenduko ditugu biltegitratuta, eta erabili aurre-aurretik aterako ditugu, giro-tenperaturan itxaroten geratu gabe.

Nahasteko eta irabiatzeko, prozesuaren berezko jarraibideak beteko ditugu.

Gero, lortutako produktua hozte-ganberan sartuko dugu berehala, giro-tenperaturan denbora gehiegi geratu gabe.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Jarraibidea bete gabe prestatu den produktua bota eta langileei jardunbide egokien gaineko prestakuntza eman.





BETETZEA ETA APAINTZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Betetzean edo apaintzean mikrobioak kutsatu edo ugaltzea tenperatura eta denbora gehiegizkoa izan direlako edo kutsadura hori transmititu ahal duten beste elementu batzuk ukitu direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Betetzeko denbora luzeegiak saihestuko ditugu; prozesuak etengabea izan behar du, eta itxarote-denborak saihestu behar ditugu. Horretarako, ahal dela, aldi berean kopuru handiak ez ditugu manipulatu.

Gainera, gozogintzako produktuak betetzeko eta apaintzeko aretoa garbi eta ordenatuta egongo da. Erabiltzen diren gainazal eta lanabesak garbi eta desinfektatuta egongo dira.

Halaber, apainketa gisa gehitzen diren osagai guztiak kutsaduratik babestuta egongo dira biltegitatuta eta/edo erabili aurretik higienizatuko dira. Eskuak eta lanabesak garbi ditugula jarriko ditugu beti.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Jarraibide honek beste atal batzuetan aztertutako alderdiak lantzen dituzenez, kontrolak atal horietan jada aurreikusi dira.

- Ikus "Lanketako itxarote-denbora" atala.
- Ikus "Garbiketa eta desinfekzioa" atala.
- Ikus "Ordena Ganberetan / Erakustokian" atala.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Baldintza desegokietan betetzen edo apaintzen diren produktuak bota, eta langileei jarraibideak eman.



GARBITASUNAREN KONTROLA

Garbitasun onak irudi hobea ematen du eta bezeroak hori eskertzen du, itzuli egingo da-eta

Garbitasuna lantegiko funtsezko elementuetako bat da.

Lokalak, ekipamenduak, etab. garbi edukiz gero, baldintza higieniko egokiak izango dituzu produktu ona eskaintzeko, eta seguru egongo zara toxiinfekzio-arriskuen aurrean.

GARBITZEKO METODOA

GARBIKETA-PRODUKTUAK ETA JATORRIZKO ONTZIAK ALDATZEA

GARBIKETAKO PRODUKTUAK BILTEGIRATZEA

AZKEN PRODUKTUAREN GARRAIOA





GARBITZEKO METODOA

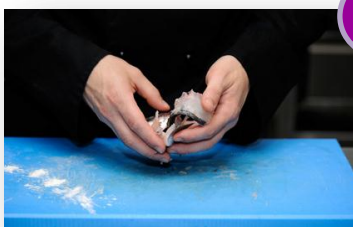
Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Gainazalak, makinak, ontziak eta bestelako lanabesak garbi ez egotea, garbitzeko erabilitako metodoa eta maiztasuna egokiak ez direlako eta elikagaiak kutsatzen direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Garbitzeko prozesu OROKORRA erabili. Prozesu horrek honako urrats hauek izango ditu:

1. **Bildu edo babestu** garbiketa-prozesuan kutsa daitezkeen elikagaiak.
2. **Kendu zikinkeria agerikoena**, produkturik erabili gabe: bildu zikinkeria, igurtzi edo eskuilatu.
3. **Eragin urarekin edozein produktu aplikatu baino lehen**, ahal bada ur beroarekin, garbitzeko erabiliko den uretan zikinkeria meta ez dadin.
4. Aplikatu **detergentea edo deskoipeztatzailea**, fabrikatzailearen jarraibideak betez.
5. **Eragin** ur epel ugari erabiliz, zikinkeria- eta detergente-hondarrak kentzeko..
6. Aplikatu **desinfektatzailea**, aplikazio-denbora eta produktuaren kontzentrazioa kontuan hartuz. Noizean behin, beharrezkoa dela ikusiz gero, desinfekzio termikoa egingo da; tresnak desinfektatzailea daraman uretan sartuko dira, eta bertan edukiko dira 2 minutuz, 80°C-tan.
7. Azkenik, **eragin urarekin**, desinfektatzailea uretan eraginda garbitzen bada (klorodunak edo lixibak badira, esate baterako).
8. Aplikatutako desinfektatzaileak hala behar badu, **lehortu** ahalik eta arinen behin erabiltzeko materialekin (behin erabiltzeko paperaz).
9. **Ontzi eta lanabesen** kasuan, **garbi, lehorrak** eta behar bezala **babestuta** biltegiratu behar dira. Denbora luzean biltegiratzen badira, erabili aurretik berriz garbituko dira.



1



4



6



8



Hau da ELEMENTU ESPEZIFIKOAK garbitzeko metodoa:

- 1- Ontzi-garbigailuan garbitu daitezkeen **ontziak eta antzeko beste tresna** batzuk: Ahal dela, erabili **ontzi-garbigailua**, baina ez kargatu gehiegi, eta aukeratu beti temperatura altuak: 60-65°C, garbitzeko, eta 85°C, urarekin eragiteko.
- 2- **Krema hozteko erabilitako gainazala/lan-mahaia**: Kontu handiz garbitu eta, batez ere, desinfektatu eta urarekin eragingo da, **krema hedatu aurretik**; hala, gainazala garbitasun eta desinfekzio egoera hobezinean dagoela ziurtatuko dugu.
- 3- **Ke-kanpaia**: Kanpotik garbitu eta desinfektatuko da, metodo orokorrari jarraikiz. Gainera, desmuntatuko da, **iragazkia garbitzeko**. Iragazkia feltro-zuntzekoa bada, eskuz garbitu ahalko da. Iragazkia ikatzezkoa edo paperezkoa bada, aldatu egin behar da aldiaren behin. Azkenik, iragazkia metalezkoa bada, ur beroarekin eta detergentearekin garbitu ahal da.
- 4- **Labe arruntak / Mikrouhin labeak** Behar izanez gero, gainazalean itsatsitako hondarrak mekanikoki kenduko dira, gero produktu bereziak erabiliko dira **zikinkeria erazteko eta labe sakon garbitzeko**. Halako produktuei urarekin eragiteko, bereziki saiatu behar dugu.
- 5- **Esnegaina harrotzeko makina**: Barneko zirkuituaren garbitasuna kontuan hartu beharko dugu; beraz, xaboiari eta desinfektatzaileari zirkuitu osoan zehar eragingo diegu, upeletik edo esnegainaren biltegitik hasita. Gero, urarekin eragingo zaio; orduan ere, ura zirkuitu osoan zehar ibilaraziko dugu. Iragazkiren bat edukiz gero, garbi dagoela ziurtatuko dugu.
- 6- **Frijigailua**: Erabiltzeko maiztasuna kontuan hartuta garbituko dugu. Hala ere, maiztasun nahikoarekin garbituko dugu, erresistentzian eta/edo ontziaren ertzetan frijitutako elikagaien hondarrak itsastea eragozteko.



Maiztasuna

EGUNERO:

- ✓ Gainazalak: lan-mahaiak, erretiluak, banaketako erretiluak...
- ✓ Crema hozteko hedatzen den gainazal edo mahaiaren kasuan, beti erabili aurretik garbituko da.
- ✓ Lanabesak: eltzeak, zartaginak, espatulak, ontziak..., eta bereziki ahokoak, mahukak, brotxak, moldeak edo pistolak.
- ✓ Elikagaiak zuzenean ukitu dituzten makinak (nahasgailuak, irabiagailuak, dosifikagailuak, labeak, baheak, ontziratze makinak...) gutxienez egunero garbituko dira, erabili ondoren.
- ✓ Gainera, erabileren artean garbituko dira, elikagai bateraezinekin erabili badira (esnegainak, kremak, txokolateak...).

ALDIAN BEHIN:

Beste elementu batzuk (ganberak, eraisgailuak, erakustokiak, despentsak,...) edo instalazioak (hormak, sabaiak eta zoruak, kasuren batean), egunero zikintzen ez badira, aldiaren behin garbitu ahalko dira.



Helburua da garbi egon daitezela bermatzea, eta beraz, garbiketa horren maiztasuna ezartzeko establezimendu eta jarduera bakoitzaren berezko beharrianak kontuan hartu behar ditugu.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Kontrolatu gainazalak, tresnak, makinak eta instalazioak garbiketa-metodoaren arabera garbitzen direla, eta finkatutako maiztasunarekin, bai eta beti garbi daudela eta uretan eraginda ere.

Krema hozteko zein gainazal edo mahaitan hedatzen den, hori erabili aurretik garbitzen, desinfektatzen eta uretan eragiten dela kontrolatu.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

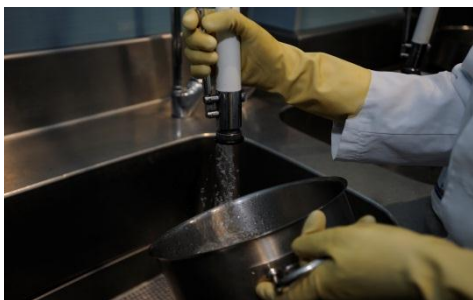
Gainazalak, ganibetak, makinak, ontziak eta bestelako tresnak zikin badaude, diseinatutako metodoa, errespetatu den aztertuko da, detergenteen eta uretan eragitearen jarduketa-denborei dagokienez. Metodoa errespetatu bada eta funtzionatu ez badu, beste garbiketa-metodo bat ezarriko da, garbitu beharreko eremu edo ekipamenduekin bat datorrena.

Garbiketak egiteko aurreikusitako maiztasuna nahikoa ez bada, maizago garbitu beharko da, hain zuzen ere, establezimenduaren beharretarako behar beste alditan.

Gainazalak edo tresneria uretan ondo eraginda ez badaude eta elikagaiak garbiketako detergente eta desinfektatzaileekin kutsatzen badira, uretan eragiteko denbora eta ur-kantitatea doitu beharko ditugu, eta behar besteko ur eta denbora erabili beharko dugu eragiteko, egon daitezkeen detergente-hondar guztiak urak eramán ditzan.

Ontzi-garbigailuan garbitutako ontziak garbi ez badaude, denbora ondo doitu dagoen eta xabodosa egokia den aztertuko dugu. Arazoak bere horretan jarraitzen badu, zerbitzu teknikoari deituko diogu.

Langileek garbiketa behar bezala egiten ez badute, edo lan hori egin behar dutela ez badakite, langile bakoitzari zer garbitu behar duen esango diogu argi eta garbi, eta nola garbitu behar duen irakatsiko diogu: garbiketa-modua, maiztasuna, detergentek eta desinfektatzaileak erabiltzeko modua, eta garbiketa-tresnak ere egoera onean mantentzea garrantzitsua dela adieraziko diogu.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

JARDUERA EGITEN DEN BAKOITZEAN

ERREGISTRO-EREDUA:

EGUNEROKO PARTEA



GARBIKETA-PRODUKTUAK ETA JATORRIZKO ONTZIAK ALDATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Erabiltzen diren produktuak garbitzeko eta desinfektatzeko egokiak ez izatea, edo beste ontzi batzuetara behar bezala ez aldatzea, eta ondorioz nahasmena sortzea.

Zer egin arazoak eragozteko

Erabili beharreko produktuek ezaugarri hauek bete behar dituzte:

Garbiketako produktuak: Establezimenduan sortzen den zikinkeria-motarako egokiak behar dute izan. Oro har, azaleko koipea desagerrarazi eta beroaren eraginez itsatsitakoak kentzeko gai izan behar dute.

Desinfektatzeko produktuak: Produktu horiek garbiketa-prozesua amaitutakoan erabili behar dira. Badaude eragiketa bakar batekin garbitu eta desinfektatu egiten duten produktuak, baina beste kasu batzuetan produktu espezifikoak erabili beharko dira.

Bi produktu-mota horiek elikagaiekin erabiltzeko modukoak izan behar dute (elikagaiek uki ditzaketan eremuetan), eta behar bezala identifikatuta eta etiketatuta egon behar dute.

Interesgarria izan daiteke produktu horien fitxa teknikoak edukitzea.

Erabili beti jatorrizko ontzia eta behar bezala etiketatua; tamainagatik ontzi txikiago batera aldatu behar bada, erosi horretarako ontzi espezifiko bat eta jarri etiketa ikusteko moduan, nahasterik egon ez dadin. Ez aldatu **sekula** produkturik elikagai edo edariekin erabilitako ontzi birziklatuetara.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Kontrolatu garbiketa eta desinfekzioarako produktuak elikagaiekin erabiltzeko egokiak direla, eta establezimenduaren premiekin bat datozela, bai eta produktuak behar bezala etiketatuta daudela ere, bai euren jatorrizko ontzietan bai aldatu diren ontzietan.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Erabilitako produktuak, garbitzeko eta desinfektatzeko egokiak ez badira, bilatu establezimenduan sortutako zikinkeria-motarako egokiagoak diren beste batzuk. Garbiketa-produktuak etiketatu gabeko ontzietan edo elikagaiekin erabilitako ontzi birziklatuetan atzematen badira, erretiratu berehala, eta aztertu zergatik gertatu den, eta adierazi arduradunari gertatutakoa oso larria dela.



Etiketatuta gorde



Egokia elikadura-erabilerarako



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



GARBIKETAKO PRODUKTUAK BILTEGIRATZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Gainazalak edo elikagaiak kutsatzea, garbiketako tresnak eta produktuak ez direlako behar bezala gorde.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Kontrolatu biltegitratzea behar den bezala egiten dela, eta tresnak garbi eta egoera onean biltegitratzen direla.

Zer egin arazoak eragozteko

Biltegitratu tresnak (zapiak, zorugarbigailuak, belakiak, etab.) eta garbiketa-produktuak toki espezifiko batean, gozogintzako produktuak manipulatzeko edo prestatzeko diren tokietatik aparte.

Eduki beti garbi eta egoera onean.

Erabili, ahal den guztietan, behin erabiltzeko papera, oihalezko trapu eta zapien ordez.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Garbiketa-produktuak eta tresnak ez badaude behar bezala biltegitratuta, gorde itzazu dagozkien tokietan.

Zikin badaude, garbitu, eta hondatuta badaude, aldatu.

Irakatsi langileei garbiketa-tresnak behar bezala erabiltzeko, dagozkien lekuetan gordetzen, eta hondatuta daudela antzematen dutenean, aldatzeko eskatzen.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



AZKEN PRODUKTUAREN GARRAIOA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Prestatutako produktuak garraioan kutsatzea, garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak ukitu dituztelako, ibilgailuari edo kaxeii uretan behar bezala ez eragiteagatik.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu ibilgailuak behar bezala garbitzen direla eta uretan eragiten zaiela.

Zer egin arazoak eragozteko

Ibilgailuak eta kaxak garbitzeko prozesu orokorraren barruan, garbiketa egiten den bakoitzean, arreta handia jarri behar dugu uretan eragiteko urratsari, eta prozesu horretan beharrezkoa den ur guztia erabiliko dugu.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Ibilgailuaren kaxa uretan ondo eraginda ez badago, uretan eragiteko denbora eta ur-kantitatea doitu beharko dira, egon daitezkeen detergente-hondar guztiak urak eraman ditzan.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **JARDUERA EGITEN DEN BAKOITZEAN**

ERREGISTRO-EREDUA: **EGUNEROKO PARTEA**

KONTROL OSAGARRIAK

Ekipamendua eta instalazioak egoera hobezinean mantentzea lagungarria da zure negozioaren irudia hobetzeko eta arriskuak saihesteko

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

Kapitulu honetan, alderdi horiek kontrolatzeko jarraibideak dituzue.

INSTALAZIOEN ETA EKIPAMENDUEN MANTENTZEA

IZURRIEN KONTRAKO BORROKA

URAREN KONTROLA

LANGILEEN PRESTAKUNTZA

TRAZABILITATE-SISTEMA

PRODUKTU AMAITUA EGIAZTATZEA





INSTALAZIOEN ETA EKIPAMENDUEN MANTENTZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Elikagaiak aldaketa mikrobiologikoak jasan ditzakete ganberen funtzionamendu okerrarengatik.

Lanabesen zatiren bat (plastikoa, metala...) elikagaian eror daiteke, egoera txarrean daudelako.

Elikagaiak kutsatzea lubrifikatzaileekin edo makinaren koipearekin.

Zer egin arazoak eragozteko

Makinak, tresnak, ekipamenduak eta instalazioak egoera onean mantentzea, gorabeherak eta matxurak behar bezala kudeatuz.

Elikadura arloko establezimenduetarako egokiak diren lubrifikatzaile edo koipeak erabili.

Kontuan hartu beharreko aldeak:

- Lokalak edo instalazioak:
 - Mantentze-lan orokorra (sabaia, hormak, zoruak, apalategiak, intsektuen aurkako gailuak...)
 - Isolamenduak (eltxo-sareak, atek, leihoak...)
 - Hustubideak
 - Garraioa (zoruak, hormak, sabaia, hotz-aparatuak, apalategiak)
- Ekipamenduak eta lanabesak:
 - Hotz-ekipamenduak (ganberak, eraisgailuak, erakustokiak...)
 - Tratamendu termikoetarako ekipamenduak (bero-puntuak, frijigailuak, labeak, hartxidura-ganberak...)
 - Garbiketako ekipamenduak (ontzi-garbigailuak, konketak, harraskak...)
 - Laneko gainazalak (gainekoak, mahaia, erretiluak, ijzterko makinak...)
 - Laneko ekipamenduak (ehogailuak, baheak, nahasgailuak, irabiagailuak...)
 - Iragazkiak
 - Pastelgintzako mahuken ahokoak
 - Ontziak eta sukaldeko tresneria
 - Ke-kanpaiak
 - Ontziak / berriz erabili ahal direnak

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Idatzi unean uneko kalteak edo matxurak eta emandako konponbideak eguneroko parteko gorabeheren taulan (a). Azterketa orokorra egin urteko partearen bidez (b).

Erabiltzen diren lubrifikatzaile edo koipeak elikadura-erabilerarako direla egiaztatu (b).

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Urteko azterketaren ostean edo unean uneko matxura edo kalteren bat ikusi ondoren, aurkitutako akatsak konpontzeko neurriak hartu. Neurriak berehala hartu behar dira hutsegiteek elikagaien segurtasunari zuzenean eragiten badiote (funtsean, elikagaiekin kontaktu zuzenean egongo diren makinak, gainazalak edo tresnak hondatzen badira). Instalazioen alderdiren bat hondatzen bada, hondatze horrek osasunean zer ondorio duen balioetsi behar da, konpontzea premiazkoa den erabakitzeko.

Laneko ontzi edo lanabes bat egoera txarrean zegoela erabili dela detektatuz gero, aztertu ea zatiren bat produktuan erori ahal izan den, eta zalantzarik izanez gero, larritasuna kontuan hartuta, prestatutako produktua bota.

Mantentze-lanekin zerikusia duen arazoren bat atzematen bada, arazo zehatza izan den edo berriz ez gertatzeko prebentziozko mantentze-programa ezarri behar den balioetsi behar da.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

(a) UNEAN UNEKO KONPONBIDEA

(b) URTEAN BEHIN

ERREGISTRO-EREDUA:

(a) EGUNEROKO GORABEHEREN PARTEA

(b) URTEROKO PARTEA



IZURRIEN KONTRAKO BORROKA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik

Elikagaiak kutsatzea, intsektuak edo nahi ez diren bestelako animalia batzuk daudelako.

Zer egin arazoak eragozteko

Intsektuen kontrako sareak eduki, atearak itxita eduki, zuloak edo pitzadurak ez dagoela ziurtatu, babes-saretak edo beinak jarri, intsekturik, parasitorik, karraskaririk eta abarrik izan ez dadin.

Intsektuen kontrako gailuak ez dira kimikoak izango, eta elikagaiak manipulatu diren gunetatik urrun egongo dira.

Neurriak hartu animalia horien elikagai edo edari izan daitezkeen gaiak haien eskueran ez jartzeko, eta kontrolatu elikagaiak biltegitan diren tokiak, hondakinak edo zaborrak sortzen edo pilatzen diren tokiak, hondakin-urak husten diren tokiak eta ur-metaketa izaten den tokiak.

- Eduki instalazioak garbi
- Ez pilatu zaborrik
- Biltegitan behar bezala produktuak (estalita)
- Eduki behar bezala lokalak

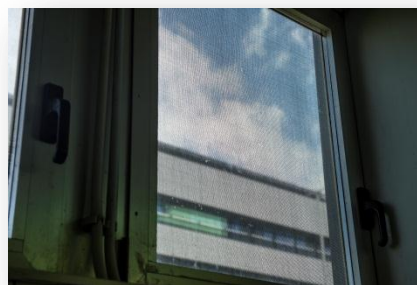
Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Idatzi unean uneko arazoak eta emandako konponbideak gorabeheren partean (a), eta egin azterketa orokorra, urteko parte (b) baliatuz.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Prebentziozko elementuak (intsektuen kontrako sareak edo aparatuek, sifoi-hustubideak, etab.) hondatu badira, konpondu ahalik eta arinen.

Intsektuak, karraskariak, etab. atzeman badira, egin haien kontrako tratamendua, baimendutako aplikatzaileen bidez, eta kontrolatu etengabe haien arrastoak.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- (a) **UNEAN UNEKO KONPONBIDEA**
- (b) **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA:

- (a) **EGUNEROKO GORABEHEREN PARTEA**
- (b) **URTEROKO PARTEA**



URAREN KONTROLA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik?

Elikagaiak kutsatzea mikroorganismo edo substantzia kimikoekin, ur kutsatua erabiltzeagatik

Zer egin arazoak eragozteko

Erabili beti edateko ura.

Erabili, ahal den guztietan, hornidura-sareko ura.

Baliabide partikular bateko ura erabiltzen bada (edo ura hornidura-saretik etorri arren ur-andel propioa badugu), kontrol espezifikoak egingo ditugu:

- Udal sareko ura kontsumitu arren ur-andel propioa duten establezimenduen kasuan, kloro-maila kontrolatu eta erregistratu behar da, eta beharrezkoa bada, klorazio gehigarriak egin. Era berean, ur-andela garbitu eta desinfektatzeko plana ezarri behar da (establezimenduaren plan orokorrean sar daiteke).
- Baliabide propioa duten establezimenduen kasuan, erabilitako baliabide hidrikoa behar bezala deskribatu, uraren edangarritasunean eragin dezaketen gertaerak eta egoerak identifikatu, eta haietako bakoitzerako jarduketa-neurriak deskribatu eta hartu behar ditugu. Era berean, hondar-kloro librea egunero neurtu behar dugu, eta horniketarako erabiltzen diren instalazioak garbitu, desinfektatu eta mantentzeko programa aplikatu behar dugu (establezimendua garbitu, desinfektatu edo mantentzeko planetan sar daiteke). Gainera, analisi mikrobiologiko eta fisiko-kimikoak egin behar ditugu, establezimenduak erabiltzen duen ur-bolumenerako egokia den maiztasunarekin.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Baliabide partikular bateko ura erabiltzen bada (edo ura hornidura-saretik etorri arren ur-andel propioa badugu), egiatzatu kloroa egunero kontrolatzen dela (a).

Gainera, uraren autokontrolerako planean zehaztutako kontrolak egingo dira (b).

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Arazoak klorazioarekin zerikusia badu, kloratu berriz ura. Arazoa parametro mikrobiologiko edo kimiko desegokiek eragin badute, ez erabili ur hori ez produktuak prestatzeko ez garbiketarako, hutsegiteak konpondu arte.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA:

- (a) EGUNERO (kloroaren kontrola)**
- (b) URTEAN BEHIN (uraren autokontrolerako plana bete)**

ERREGISTRO-EREDUA:

- (a) EGUNEROKO PARTEA**
- (b) URTEROKO PARTEA**



LANGILEEN PRESTAKUNTZA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik?

Langileek, elikagaien higienerari buruzko beharrezko prestakuntzarik ez dutelako, elikagaiak kutsa ditzaketen manipulazio ez-egokiak egitea.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu langileek dagokien prestakuntza eta trebakuntza jaso dutela, haien lan-eremu espezifikoetan, eta jasotako prestakuntza dokumentatuta dagoela.

Zer egin arazoak eragozteko

Prestatu elikagai-manipulatuzaileak, establezimenduaren jardueraren eta enplegatu bakoitzaren zereginaren arabera.

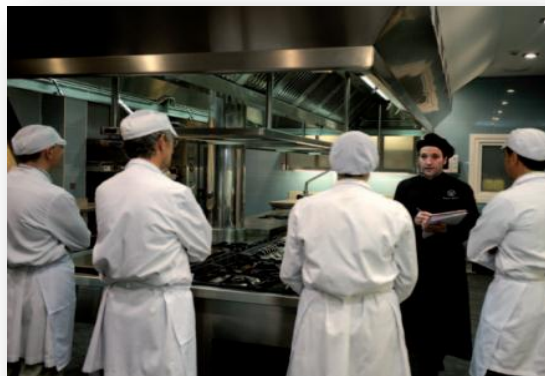
Bermatu langile guztiek, hasierako prestakuntzaz gain, etengabeko prestakuntzaren bitartez birziklatzea, haien ezagutza eguneratzeko.

Bermatu jardunbide ez-egokiak dituzten langileek beharrezko prestakuntza eta trebakuntza jasoko dutela.

Bermatu prestakuntzak, elikagaien higienerari eta alergenoen kudeaketari buruzko alderdi orokorrez gain, autokontrol-sistemen eta norberaren autokontrol-planaren gaineko prestakuntza ere hartzen duela. Ez ahaztu garbiketa egiten duten langileek ere prestakuntza ere izan behar dutela lanabesen eta produktuen erabilerari buruz, bai eta establezimenduko eremu edo elementu bakoitza garbitzeko metodo eta maiztasunari buruz ere.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Langileek dagokien prestakuntza edo trebakuntzarik ez dutela egiaztatzen bada, haien jarduerarekin bat datorren prestakuntza jaso behar dute.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



TRAZABILITATE-SISTEMA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik?

Arazoak zein produktutan gertatu diren, produktu horren jatorria edo banaketa zein den jakin ezin izatea, dela lehengai dagokienez, dela ekoizpen-prozesuari dagokionez.

Zer egin arazoak eragozteko

Lehengaiak nahiz amaitutako produktuak identifikatzeko eta elkarren artean erlazionatzeko gai den sistema dokumentatua garatu.

Sistemak amaierako produktu bakoitza zein lehengairekin prestatu den zehatz-mehatz jakiteko (sorta, lotea, jatorria) aukera eman behar du. Eta alderantziz: zer amaierako produktu egin diren lehengai bakoitzarekin. Ekoizpen diferenteetarako erabilitako tarteko gaien kasuan, haien guztien trazabilitatea jarraitzeko aukera egon behar da.

Banaketa establezimendutik kanpo eginez gero, sistemak aukera eman beharko du azken produktuaren lote bakoitza non banatu den jakiteko.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Trazabilitate-ariketa baten bidez egiaztatu badabilela, hau da, lehengaien jatorria nahiz azken produktuen hartzailea identifikatu ahal direla.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Funtzionatzen ez badu, aztertu hutsegitearen jatorria. Prozedurarena bada, aldatu, langilearena bada, prestakuntza eman bereziki ezarritako sistemaren ezagutzan.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**



PRODUKTU AMAITUA EGIAZTATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Produktu amaitua mikroorganismo patogenoek kutsaturik egotea.

Zer egin arazoak eragozteko

Aurreko ataletan eman ditugun jarraibideak bete:

Hornitzaileak kontrolatzea: konfiantzazko hornitzaileak eduki behar dira; produktua baldintza onetan ekarri behar dute, behar bezala ontziratua eta, beharrezkoa denean, hoztua.

Hotz-katea kontrolatzea: funtsezkoa da elikagaiak hotzetan txukun biltegitzea eta hotz-ganberetan babestea.

Tratamendu termikoak kontrolatzea: elikagaien segurtasuna bermatzeko, behar besteko tenperaturara iritsi behar da labean/egosketan.

Manipulazioaren kontrola: eskuak garbitzea, arropak, gaixo ez egotea, hotz-ganberak txukun edukitzea, kutsadura gurutzatua, arrautzen manipulazioa, oboproduktuak erabiltzea eta abar.

Garbiketa kontrolatzea: funtsezkoa da instalazio, ekipa eta azalera guztiak garbitzea eta desinfektatzea.

Kontrol osagarriak: instalazioen/ekipoen mantenua, izurrien aurkako borroka, uraren kontrola, manipulatuzaileen prestakuntza eta abar.

Zer kontrolatu eta nola kontrolatu

Eguneko eta urteko parteak aztertuz, begiratu kontrol-jarraibide guztiak betetzen diren.

Egiten dituzun produktuak analizatu, mikroorganismo patogenorik bat ote dagoen. Horretarako:

- Egiten dituzun azken produktuak sailka banatu.
- **Krema, esnegaina edo merengea daukaten gozogintza-produktuetan**, sail bakoitzeko urtean bina analisi egin behar dira, sail bakoitzerako legez ezarrita dauden irizpideen arabera.

Lehenengo bi urteetan emaitza guztiak balekoak baldin badira, hirugarren urtetik aurrera sail bakoitzeko urtean laginketa bat egin dezakezu.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Emaitza okerrekoa bada, gorabehera-orri bat zabaldu eta han deskribatu zer arazo atzeman duzun, ustez zergatik gertatu den, eta zer egin duzun konpontzeko.

Sail beretik beste analisi bat egin.



ERREGISTRO-MAIZTASUNA: **URTEAN BEHIN**

ERREGISTRO-EREDUA: **URTEROKO PARTEA**

PLUS KONTROLAK

Kontrol hauek borondatezkoak dira eta aurretik azaldu diren nahitaezko kontrolak osatzeko balio dezakete. Hala, osasun-segurtasun hobea lortuko da.

Kalitatea ziurtatzeko sistemetan erabiltzen diren irizpideak kontuan hartuta sartu dira Plus Kontrol hauek; horrenbestez, ziurtapen-sistema horien eskakizunak betetzen hasteko erabil ditzake establezimenduak.

Horretaz gain, osasun-agintariek eta bezeroek establezimenduaz osasun-balorazio hobea egiteko balio dezakete, kontrol-sistema horrek konfiantza handiagoa eskaintzen duelako.

EGIAZTAPEN ANALITIKO OSAGARRIA

BERARIAZKO GARBIKETA- ETA DESINFEKTATZE-PLANA

MAKINAK/EKIPO BEREZIAK MARTXAN MANTENTZEKO PLANA

KEXAK, ERREKLAMAZIOAK ETA IRADOKIZUNAK AZTERTZEKO SISTEMA

PRODUKTUAK ERRETIRATZEKO ETA BERRESKURATZEKO PLANA

PRESTAKUNTZA-PLAN OSAGARRIA

PRODUKTUEN IRAUNGITZEA AZTERTZEA

TERMOMETRO ERAMANGARRIA KALIBRATZEA

EGIAZTAPEN ANALITIKO OSAGARRIA

Azalera garbitu ondoren, kutsadurarik geratu den **analizatzen** badugu, esate baterako sukalde-gainak (batez ere kremak zabaldu eta hozteko erabiltzen badira), erretiluak, mahukak, aho-tutuak, tresnak eta abar, benetan ondo garbitzen ditugun jakingo dugu, eta beste arazo batzuk atzemateko ere balioko digu, adibidez, ez dugula nahikoa maiz garbitzen, edo ez dugula garbiketa-metodo egokia erabiltzen, edo erabiltzen ditugun produktuak ez direla egokiak.

Eta darabiltzagun makinak aztertzen baditugu, gauza bera: haiek ere ondo garbitzen ote ditugun jakiteko modua izango dugu. Gero tratamendu termikorik eman behar ez badiegu, komeni da aztertzea, batez ere, mikrobioak hazteko moduko produktuak egiteko erabiltzen ditugunak (esnegain-muntagailua, irabiagailua, dosifikatzailea eta abar).

Honela egin behar da:

- Erabaki zein diren kontrolatu beharreko azalera. Hauek bai, gutxienez: sukalde-gainak, erretiluak, mahukak, aho-tutuak eta tresnak (espatulak, brotxak...).
- Erabiltzen dituzuen makinaren zerrenda bat egin, eta, esan dugun moduan, laginak hartu behar dituzuenean, batez ere mikrobioak hazteko arriskua duten produktuak egiteko erabiltzen dituzuenetatik hartu.
- Analisiak egiteko plan bat egin.
- Sei hilean behin asko jota, gutxienez bost azalaren/ekiporen/makinaren analisi mikrobiologikoa egin behar duzue, garbitu eta gero.
- Laginketa bakoitzean, parametro hauek behintzat aztertuko dituzue: aerobio mesofiloak eta enterobakterioak. Eta irizpide hauek erabiliko dituzue, emaitza zuzena edo okerra den jakiteko:
-

| |
|--|
| ≤ 2 enterobakterio/cm ² |
| ≤ 10 aerobio mesafilo/cm ² |



Gainera, parametro adierazgarri batzuk erabiliz **produktu amaituaren analisia** hobeto osatzen badugu, elaborazioan praktika onak ote darabiltzagun jakin ahal izango dugu. Horretarako, azken produktuaren analisiak osatzeko, parametro eta jarraibide hauek erabili, ea emaitza balekoa den:

| | |
|---|---|
| <i>Produktu amaitua (Osagai guztietan erabili duzue tratamendu termikoa)</i> | <i>≤ 100 ufc enterobakterio/g</i> |
| <i>Produktu amaitua (osagaien batean EZ duzue tratamendu termikoa erabili)</i> | <i>≤ 10.000 ufc enterobakterio/g</i> |

Emaitzaren bat zuzena ez bada, gorabehera-orri bat zabaldu, eta datu hauek deskribatu: zer arazo gertatu den, ustez zergatik gertatu den, konpontzeko zer egin den, eta, azalera berean berriz egindako analisien emaitzak, halakorik egin bada.

Atal honi dagokion dokumentazio guztia txukun-txukun gorde.

BERARIAZKO GARBIKETA- ETA DESINFEKTATZE-PLANA

Zehaztu prozedura batzuk inguru edo ekipo bakoitza garbitzeko eta desinfektatzeko. Horrela, garbiketa inguru bakoitzeko premia eta berezitasunetara hobeto egokitu daiteke, eta, horrenbestez, garbiketaren eta desinfekzioaren eraginkortasuna hobetu.

Prozedura horiek establezimenduko instalazio guztietarako izan behar dute, eta informazio hau jaso behar dute:

- Erabilitako produktuak, segurtasun-fitxak eta guzti.
- Produktuak nola aplikatu, nola erabili eta zenbat denboran jarduten utzi.
- Garbiketa-maiztasuna; gutxienez, Plan Orokorreko garbiketa eta desinfekzio orokorraren atalean adierazitakoa izan behar du.
- Garbiketa-produktuen hondarrak urez garbitzeko edo deuseztatzeko modua.

Guztia planifikatutakoaren arabera egiten dela kontrolatzeko, jada Plan Orokorrean garbiketarako jasota dagoen erregistro-formatua erabil daiteke, edo establezimendua garbitzeko moduari hobeto egokituko zaion beste formatu bat presta daiteke, bestela. Kontrola egunero-egunero edo aldian behin egin behar da, garbitu beharrekoa zer den gorabeheran. Garbiketa egiten den bakoitzean, erregistroa egin, eta begiratu ea benetan garbi geratu den.

Garbiketa eta desinfekzioa egiaztatzeko, gutxien-gutxienez aurreko puntuan azaldutakoa egin behar da.

Arazoren bat ikusiz gero, gorabehera-orri bat zabaldu, eta datu hauek jaso: zer arazo gertatu den, ustez zergatik gertatu den, konpontzeko zer egin den, eta, inguru edo ekipo horren garbiketaz berriz egindako analisien emaitzak, halakorik egin bada.

MAKINAK/EKIPO BEREZIAK MARTXAN MANTENTZEKO PLANA

Erabiltzen diren ekipoei prebentziozko mantentze-lanak egiten bazaizkie, beti ondo funtzionatuko dutela bermatzen da; horrek jarduera geldiaraz dezaketen matxurei aurrea hartzen laguntzen du, bai eta hauek eragindako osasun-arriskuak gutxitu ere: ganbera edo erakustokien tenperatura desegokiak, ontzi-garbigailuaren garbiketa kaskarrak, produktueta printza metaliko txikiak erortzeak eta abarrek.

Atal honetako betekizunak behar bezala betetzeko, lehendabizi, mantentze-lanak egin behar zaizkien makinak zerrendatuko dira: hozkailuak eta berogailuak, ke-kanpaia, ontzi-garbigailua, irabiagailuak, muntagailuak, dosifikagailuak eta abar.

Ekipo edo makina bakoitzak fitxa tekniko edo mantentze-lanetako jarraibideak eduki behar ditu. Hiru puntu hauek behar dira haietan jaso:

- Egin beharreko mantentze-lanak.
- Bakoitzaren maiztasuna.
- Lan horiek egiteko arduradunak.

Ezinbestekoa da makina bakoitzari egin beharreko mantentze-lanak egin direla jasota geratzea; horretarako, lan-partea (kanpoko zerbitzu tekniko batek egin baditu) edo mantentze-lanen erregistroa erabiliko dira. Horietan egitekoen datu hauek jasoko dira: data, ekipoa, egindako eragiketa, arduraduna, egindako doikuntzak edo intzidentziak.

Ekipo edo makina baten funtzionamenduan arazoren bat atzematen bada, gorabehera-orri bat zabalduko da, eta hor idatziko da zer arazo atzeman den, zergatik sortu ahal izan den, konpontzeko zer egin den, bai eta, hala badagokio, ekipo horrek behar bezala funtzionatzen duela jakiteko egindako kontrol berrien emaitzak ere.

KEXAK, ERREKLAMAZIOAK ETA IRADOKIZUNAK AZTERTZEKO SISTEMA

Kexak, erreklamazioak eta iradokizunak behar bezala kudeatzen badira, bezeroek irudi hobea izango dute establezimenduz, sinesgarritasun eta profesionaltasun gehiago izango du, eta arazoak errepika ez daitezen lagunduko dute.

Bezeroen kexa, erreklamazio eta iradokizun guztiak erregistratu behar dira. Arazo bakoitzari buruz, informazio hau jaso behar da: adierazitako arazoari egin zaion azterketa, eta zergatik gertatu ahal izan den, ondorioak, azterketa-arduraduna nor izan den, konpontzeko zer egin den, eta, hala badagokio, arazoa konpondu dela egiaztatzeko egin diren kontrolen emaitzak.

PRODUKTUAK ERRETIRATZEKO ETA BERRESKURATZEKO PLANA.

Komeni da produktuak erretiratzeko eta berreskuratzeko plan bat edukitzea; hartara, ikusten baldin badugu badela produkturen bat osasun publikorako arriskutsua, errazago konponduko dugu arazoa, kontsumitzaileen artean inolako kalterik eragin gabe.

Plan horretan, gauza hauek zehaztu behar dira:

- Zer egoeretan jarriko den martxan: alerta sanitarioak, egiaztapen-emaitza okerrak eta abar.
- Nor den planaren arduraduna eta nor haren ordezkoa.
- Kontuan hartu salgai dagoen produktua, biltegian dagoena, banatuta dagoena eta kontsumitzaileen etxeetan egon daitekeena.
- Komunikazio-prozedura, hau da, kontaktuan jartzeko bideak eta nola jakinarazi zer gertatu den.
- Produktuak erretiratzeko baliabideak garatu.



PRESTAKUNTZA-PLAN OSAGARRIA

Elikagai-manipulatuzaile guztiei eman behar zaie prestakuntza elikagaien higieneari buruz, baina, osagarri modura, beste era bateko prestakuntza ere eman dakieke, sakonagoa. Gaiak, hainbeste dira, esate baterako: AAKPK/HACCP, trazabilitatea, alergenoen kudeaketa, teknologia eta prozesaketa-modu berriak, garbiketa-sistematika eta abar. Horretarako, lehen-lehenik, bi gauza egitea komeni da: aztertu ea zertan indartu behar diren langileen ezaguerak; eta urteroko prestakuntza-plan bat taxutu, urte guztirako prestakuntza-edukiak bilduta.

Horretarako, urteko prestakuntza-plan bat eduki behar duzu, eta, plan horretan, gauza hauek josituta utzi:

- Elikagaiak manipulatuzen dituzten langile guztiak hartu behar ditu kontuan.
- Urtean zehar egin beharreko prestakuntza-ikastaro guztiak bildu behar ditu.
- Ikastaro horien edukietan, elikadura-segurtasunaren inguruko alderdiak jorratuko dira, gutxienez.
- Prestakuntzarako aurreikusitako datak.

Gainera, egindako prestakuntzaren erregistroak eduki behar dira, haiek frogatuko baitute prestakuntza-plana egin dela. Erregistro horietan informazio hau jasoko da:

- Emandako ikastaroa. Izenburua eta edukiak.
- Ikastaroaren datak. Orduak, guztira.
- Prestakuntzaren arduradunak. Ikastarora bertaratuak.
- Sinatutako bertaratze-erregistroak.

PRODUKTUEN IRAUNGITZE-AZTERKETA

Berehala kontsumitzekoak ez diren produktuak noiz iraungitzen diren jakiteko azterketa, esate baterako, tartak, betegarriak edo egun batzuk lehenago egindako pastelak, edo baita izozten direnak ere (izozturik hilabete baino gehiago egon behar duten produktuak). Azterketa horren bidez, jakin daiteke, seguru-seguru, produktu horiek noiz arte erabil edo kontsumitu daitezkeen arriskurik gabe.

Horretarako, ezaugarri horietako zer produktu prestatzen diren jakin, eta zerrendatu egingo dira, eta haiei egingo zaizkie iraungitze-azterketak. Honela egiten dira iraungitze-azterketak: produktu horiek kontserbatze-baldintza desberdinetan eduki, eta ondoren, laginak hartu, analizatu eta denboran zehar dastatze-segidak egin, analisi- eta zentzumen-baldintzak betetzeari noiz uzten dioten ikusteko.

TERMOMETRO ERAMANGARRIA KALIBRATZEA

Plan Orokor honetan garrantzia handia eman zaio termometro eramangarriari. Izan ere, horren bidez neurtzen da prestatutako produktuen tenperatura edo egiaztatzen da, aldizka-aldizka, ganberetako eta abarretako termometro finkoek ondo funtzionatzen duten. Horregatik, oso garrantzitsua da ziurtatzea tenperatura zehatz-mehatz neurtzen dutela. Horretarako, espezializatutako enpresa batek termometro hori kalibratu egin behar du. Enpresa horrek estandarizatutako egiaztapen eta doikuntzak egin ondoren, kalibrazio-ziurtagiria egingo du. Gutxienez bi urtez behin kalibratu behar da termometro hori.