

GOZOGINTZAKO  
AUTOKONTROLERAKO  
PLAN OROKORRA

# GIDALIBURU ERRAZA



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

# GOZOGINTZAKO AUTOKONTROLERAKO PLAN OROKORRA

## GIDALIBURU ERRAZA



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SALUD

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia  
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

VITORIA-GASTEIZ, 2018

Lan honen bibliografia-erregistroa Eusko Jaurlaritzaren Bibliotekak sarearen katalogoan aurki daiteke:  
<http://bibliotekak.euskadi.eus/WebOpac>

Argitaraldia: 1.a , 2018ko ekaina

Ale-kopurua: 80 ale

©: Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa. Osasun Saila

Egilea: Osasun Publikoko Zuzendaritza. Osasun saila

Internet: [www.euskadi.eus](http://www.euskadi.eus)

Argitaratzailea: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia.  
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco.  
C/ Donostia-San Sebastián, 1 – 01010 Vitoria-Gasteiz

Diseinua  
Eta maketazioa: Osasun Publikoko Zuzendaritza. Osasun Saila

Estalkiaren irudia: Pixabay

Impresión: Printhaus, S.L.

Depósito Legal: VI 383-2018

## AURKIBIDEA

SARRERA.....	4
KONTROLEKO ATALAK.....	5
HORNITZAILEEN KONTROLA.....	6
HOTZ-KATEAREN KONTROLA.....	11
TRATAMENDU TERMIKOEN KONTROLA.....	19
KONTROLA MANIPULAZIOAN.....	23
GARBITASUNAREN KONTROLA.....	38
KONTROL OSAGARRIAK.....	46

## **SARRERA**

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

Osasun Sailak egindako Gozogintzako Autokontrolerako Plan Orokorrean oinarrituta dagoen Gidaliburu erraz honekin askoz errazagoa da neurriak egokitzea establezimendu bakoitzera.

**Eraitza:**

### **KALITATEA = NEGOZIORAKO ETEKINA**

Autokontrolaren alderdirik garrantzitsuenak biltzen dira Gidaliburu erraz honen orrialdetan, gure helburua zuzen jardutea bada.

Arau orokorra nahitaez bete beharrekoa da eta zehapena eragin dezake; araudiarekin bat datorren autokontrol-eredu bat ezarri beharko du sektore osoak.

Gidaliburu hau, zama bat izan beharrean, gauza erraz eta baliagarria dela ohartuko zarete, eta negoziarako etekin garrantzitsua dakarrela.

Hasieran zail samarra iruditu arren, eguneroko jardunean hasteko bidea ematen du naturaltasun osoz, oso denbora laburrean.

## KONTROLEKO ATALAK

Gozogintzako Autokontrolerako Plan Orokorra arretaz egin da lan-tresna eroso, erraz eta eraginkorra eskaintzeko.

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



Egia da, batzuetan, zenbait egoeratan nahastu egingo direla atal ezberdinak; baina eskura izateak aukera emango du ezusteko horietako edozeini konponbidea emateko.

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

## HORNITZAILEEN KONTROLA

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

Hauek dira hornitzaileen betebeharrak:

- Fidagarriak izan beharra.
- Dagokien erregistroan inskribatuta egotea.
- Produktua egoera onean, eta behar bezala ontziratuta eta etiketatuta zerbitzatu beharra.

Erosten ditugun produktueterako hornitzaile fidagarrien zerrenda eduki behar dugu, baita egon daitezkeen beste hornitzaile batzuen zerrenda ere, baten batek huts egiten duen kasuetarako (bereziki funtsezko lehengaiak badira: irina, arrautzak...).

Idatzi kontrol batzuen eta besteen emaitza eguneroko eta urteko parteetan.

ETIKETAK

ONTZIRATZEKO MATERIALAK

ESTIBATZEA

HOTZEAN GARRAIATZEA





# ETIKETAK

## Zer informazio izan behar du etiketa batek?

- Produktu mota
- Osagaiak
- Alergenoak
- Jatorria
- Iraungitze-data
- Lote-zenbakia
- Kontserbazio-tenperatura



### Nola kontrolatu etiketak?



Berrikusi salgaiaren etiketatzea, bereziki hotza behar duten produktuena eta funtsezko osagarri hauena: arrautzak eta irina; eta idatzi zuzena edo okerra den eguneroko partean.



### Zer egin dezaket produktua ondo ez badago?



Itzuli erabateko konfiantzarik ematen ez dizun guztia. Inola ere ez ditugu erabiliko gozogintzako produktuak prestatzeko.

Ondoren, hutsegitearen arrazoiak bilatu, berriz gerta ez dadin.

Jakinarazi hornitzaileari eta, beharrezkoa dela uste baduzu, bilatu produktu segurua zerbitzatuko dizun beste hornitzaile bat





# ONTZIRATZEKO MATERIALAK

Ontziratzeko materialak eta laneko gainazal eta lanabesak erostean, ziurtatu behar dugu elikagaiekin erabiltzeko baimenduta daudela, bai enpresa fabrikatzailearen baimena dela medio, bai ontziarekin edo materialarekin doan informazioa dela medio.

## Nola kontrolatu ontziratutako materialak?



Ziurtatu elikagaiak ukituko dituzten ontzi eta materialek baimena dutela elikagaiekin erabiltzeko.

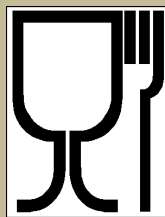


## Zer egin ziur ez badakigu elikagaiekin erabiltzeko baimenduta dagoen?



Ez da erabiliko ontzia edo material hori eta, ahal bada, itzuliko da.

Baimenduta daudela ziur dakigun ontzi edo materialak erosiko dira



Elikagaiekin erabiltzeko gai

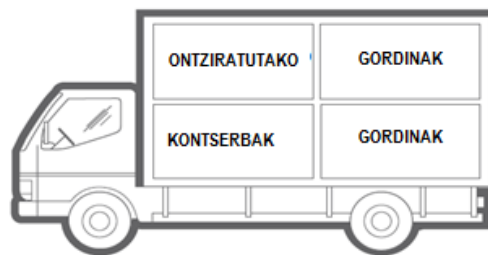


# ESTIBATZEA

Elikagaien garraioa elikagaiak garraiatzeko baino ez da erabili beharko.

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

Gainera, behar bezala estibatuta egon behar dira, eta ontziak egoera ezin hobean (hausturarik gabe).



## Zer kontrolatu behar dut?

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

Arretaz begiratu ea:

- Garbi dauden
- Ordenatuta dauden
- Produktuak ondo jarrita dauden
- Ontziak baldintza ezin hobean dauden



## Horrela ez bada?

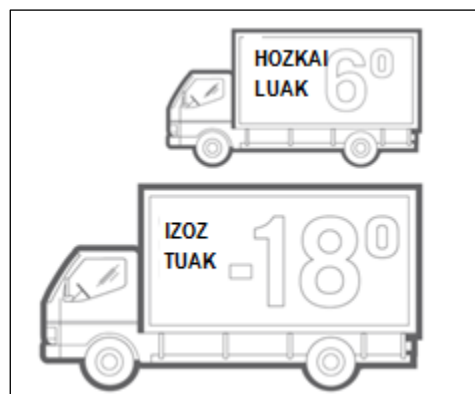
Jakinarazi hornitzaileari ikusitako gabezia eta, berriz egiten badu, hartu konfiantzazko beste bat, sortu diren osasun-arazoak idatziz jaso ondoren.



# HOTZEAN GARRAIATZEA

Elikagaiak ez dira gradu hauetatik gora garraiatu behar:

- 6°C, elikagai hoztuak
- -18°C (+3°C), elikagai izoztuak



## Nola kontrolatu?



Jasotzen dituzun ontzietako batean, hartu hotza behar duten produktuen tenperatura, eta idatzi eguneroko partean.

Garrantzitsua da berehala sartzea hotz-ganberetan hotza behar duten produktuak. Langileei adieraziko zaie gauza bera egin behar dutela, bakteriak ugaltzeko arriskua gutxitzeko.



## Zer egin dezaket hotz-katea eten bada?



Elikagai hoztuek 6°C-ko tenperatura gainditzen badute, baina 10°C gainditu gabe, ganberan sartu behar ditugu edo zuzenean prozesatu. 10°C gaindituz gero, elikagaia botako da.

Izoztutako produktuak, berriz, -12 °C gaindituz gero, itzuli egingo ditugu edo hotz-ganberan sartu, eta produktu hoztuak bezala erabili.

Hutsegitea hornitzailearen ardura bada, esango zaio eta, berriro gertatzen bada, konfiantzazko beste hornitzaile batengana joko dugu.

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

## 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 BABESTEIA

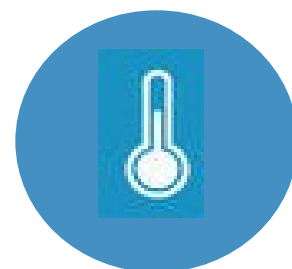
OREAK, BETEGARRIAK EDO AZKEN PRODUKTUAK GANBERETAN ETA ERAISGAILUETAN HOZTEA

GIRO-TENPERATURAN HOZTEA GAINAZAL BATEN GAINEAN UTZITA

IZOZTEA

DESIZOZTEA

AMAITUTAKO PRODUKTUAREN BANAKETA ETA GARRAIOA

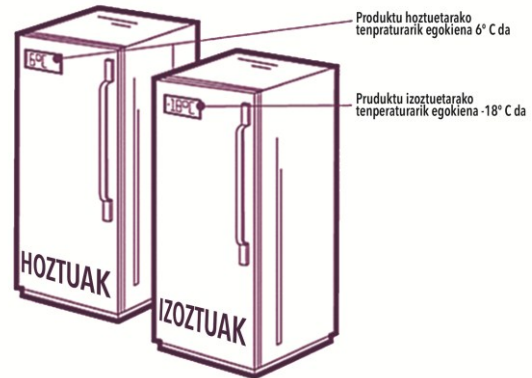




# HOTZEAN BILTEGIRATZEA

Zaindu ganberak beti daudela tenperatura egokian.

- 6°C (elikagai hoztuak)
- -18°C (elikagai izoztuak)



## Zer kontrolatu behar dut?



Egin zure hozkailu guztien zerrenda.

Begiratu eta idatzi eguneroko partean bai hozkailuetako bai izozkailuetako bisoreetako tenperatura. Kanpoko irakurketa-termometrorik ez badute, hartu ganberaren barrualdeko giro-tenperatura, termometro eramangarri batekin.

Aztertu, hileroko, eskuko termometro batekin, hozkailuetako termometroek ondo funtzionatzen dutela eta idatzi eguneroko partean izartxo batez (\*).



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Egokitu berriro termostatoa.

Ganbera oso beteta badago, hustu pixka bat produktu batzuk beste ganbera batera pasatuz.

Arazoek bere horretan irauten badute 30 minutu igaro ondoren, deitu zerbitzu teknikoari.

Hozkailuak 10°C gainditzen baditu 12 ordutik gora (-12 °C produktu izoztuetarako), balioetsi zenbat hondatu den elikagaia eta erabili berehala edo bota, beharrezkoa bada.



# ELIKAGAIAK GANBERAN BABESTEIA

Biltegitatu elikagaiak ganberan behar bezala; hau da, estalita edo babestuta eta ondo jarrita.

**Nola kontrolatu?**

Egiaztatu hotz-ganberako biltegitratzeak adierazitako jarraibideak betetzen dituela.



**Eta zerbait ez badabil ondo?**

Elikagaiak ez badaude behar bezala biltegitatuta, babestuko ditugu eta egokiro jarriko, eta langileei prestakuntza emango diegu egiteko moduari buruz.



# OREAK, BETEGARRIAK EDO AZKEN PRODUKTUAK GANBERETAN ETA ERAISGAILUETAN HOZTEA

## Hozkailuean hoztea

Elikagai bat prestatu ondoren, ez baduzu berehala zerbitzatu behar, ontzi txikietan edo geruza finetan jarri bebarko duzu; horrela, hotza behar bezala sartuko da, eta kea ateratzeari utzi arte itxaron beharko da. Ondoren, berehala sartu hozkailuan.

Garrantzitsua da ganberak inoiz ez gainditzea 10°C-ak elikagai bero bat sartzen duzunean, kontserbatzen duzun gainerakoari kalte egin baitiezaioke.

### Nola kontrolatu?



Hozteko prozesua balidatu beharko duzu ziurtatzeko produktuak 10°C-tik beherako temperatura hartzen duela bi ordu baino gutxiagoan. Horretarako, hozteko den ganbera bakoitzeko, gutxienez 20 hozte prozesuetan hartuko dugu temperatura produktuaren erdigunean. Temperatura neurtuko dugu prozesuaren hasieran eta 2 ordu igaro direnean. Balidatu produktu batzuk eta besteak txandakatuz. Amaitu ondoren, eta emaitza zuzena bada, balidazio gehiago egingo ditugu baldin eta ganberak edo produktuak aldatzen badira edo matxurak gertatzen badira.

### Eta zerbait ez badabil ondo?



Balidazioak erakusten badu hozte prozesua ez dela egin ezarritako baldintzetan, produktuaren kopuruaren parametroak aldatu beharko dira eta ganbera hori ez da erabiliko emaitzak onargarriak izan arte.

## Hotz-eraisgailuan

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

Ondoren, hozkailuan sar daitezke prozesu arruntarekin jarraitzeko

Ez bete gehiegi eraisgailua eta saiatu elikagaiak ontzi txikietan edo geruza finetan jartzen, modu homogeneoan hozteko lodiera emateko.

### Zer kontrolatu behar dut?



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



### Eta zerbait ez badabil ondo?



Eraisgailua behar bezala ez dabilela detektatuz gero, abisatu zerbitzu teknikoari, eta produktuak bakarrik erabili bero-tratamenduaren ostean.



# GIRO-TENPERATURAN HOZTEA

## GAINAZAL BATEN GAINEAN UTZITA

Elikagai bat giro-tenperaturan hoztea gainazal baten gainean utzita.

Hozteko modu hau erabiliz gero (kremak egiteko, gorringoak eta abar) ziurtatu elikagaia modu seguruan landu dela, lehengai egoki batzuetatik abiatuta eta germen patogenoak desagerrarazteko nahikoa den tratamendu termikoa jasota.

Produktua zabaldu aurretik, beharrezkoa izango da gainazalak garbitzea eta desinfektatzea.

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

### Zer kontrolatu behar dut?



Ziurtatu gainazal baten gainean hozteko praktika gauzatzen dela esandakoaren arabera.



### Eta zerbait ez badabil ondo?



Adierazitako jarraibideak ez badituzu bete, produktua berriro tratatu termikoki eta behar bezala.

Ezin duzula ikusten baduzu, ez erabili.





# IZOZTEA

Hozkailuak, une oro,  $-18^{\circ}\text{C}$  mantenduko ditu, produktua izoztu bitartean.

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

Etiketatu produktuaren izena eta izozte-data jarrita.

Desizoztutako produktuak ez ditugu berriro izoztuko.

## Nola kontrolatu behar dut?



Izoztea balidatzean, produktuak, bi ordu baino gutxiagoan,  $-10^{\circ}\text{C}$ -tik beherako temperatura hartzen duela zaindu behar duzu. Horretarako, izozkailu bakoitzeko, gutxienez 20 hozte prozesuetan hartuko da temperatura, produktuaren erdigunean. Temperatura neurtuko dugu prozesuaren hasieran eta 2 ordu igaro direnean, produktu batzuk eta besteak txandakatuz.



## Eta zerbait ez badabil ondo?



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

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



# DESIZOZTEA

Euren izaeragatik temperatura kontrolatuan mantendu behar diren elikagaiak astiro desizoztu hotz-ganberan. Ez egin giroko temperaturan.

Presazkoa bada, erabili mikrouhin-labea.

## Zer kontrolatu behar dut?



Egiaztatu elikagaiak esandako jarraibideak betez desizozten direla eta giro-temperaturan desizozten ari den elikagairik ez dagoela.

## Eta zerbait ez badabil ondo?



Produkturen bat giro-temperaturan desizozten ari bada, berehala prozesatuko dugu, eta soilik erabiliko dugu 65°C-tik gorako tratamendu termikoa jasoko duten produktuetan.

Gogorarazi langileei zein diren jarraibide zuzenak.





# AMAITUTAKO PRODUKTUAREN BANAKETA ETA GARRAIOA

Amaitutako produktuak bakarrik garraiatu behar dira.

Beste produktu batzuekin batera garraiatuz gero, garbi bananduta, babestuta eta estibatuta egongo dira. Elikagaiak dituzten ontziak egoera onean eta hausturarik gabe egon behar dira.

Ibilgailuak garbitasun-baldintza onetan egon behar du.

Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak ibilgailu hoztu edo isothermoetan garraiatuko dira (tenperatura mantentzeko moduko distantzia laburren kasuan); eta ez du gaindituko:

- 6°C-koa produktu hoztuen kasuan
- -18°C-koa (+3°C) produktu izoztuen kasuan

## Nola kontrolatu?



Aztertu elikagaiak garraiatzeko baldintzak.

Hotza behar duen produktuen kasuan, giro-tenperaturan itxarote-denboran egon behar badu, unitateetako batean tenperatura hartu behar dugu, kargatu baino lehen.

Idatzi tenperatura eta adierazi zein elikagai motari dagokion eguneroko partean.

## Zer egin behar dut elikagaiak ez badituzte betetzen baldintzak haiek?



Garraio-baldintzak betetzen ez badira (garbitasuna, estibatzea, elikagaiak ez diren produktuekin kontaktuan egotea), edo produktuak ez badira babestu edo estibatu behar bezala, ez kargatu produktua baldintza horietan, eta aztertu zergatik gertatu den. Amaitutako produktuen tenperatura gainditzen bada, (6°C hoztuak, eta -18°C (+3°C) izoztuak), dagokien ganberan berriro sartu tenperatura jaitsi arte.



## TRATAMENDU TERMIKOEN KONTROLA

Tenperatura altuko tratamendu termikoek mikroorganismoak deuseztatzen dituzte, eta elikagai bidezko toxiinfekzioa saihesten laguntzen dute.

LABERATZEA/EGOSTEA

FRIJITZEA

BESTE OSAGAI BATZUEN TRATAMENDU TERMIKOA





# LABERATZEA/EGOSTEA

## Betiere, egosi 65°C-tik gora.

Estandarizatu erabiliko duzun tenperatura eta denbora 65°C lortzeko, produktu bakoitza egostean.

Arrautzak behar badituzu 75°C-ra iristen ez diren produktuak prestatzeko (betegarriak, pintatuak, dekorazioa, merengeak, tiramisuak, souffleak, mousseak...), erabili arrautza-produktua (pasteurizatua edo deshidratatua).



Tratatutako arrautzaren ontzia

### Zer kontrolatu behar dut?



Bero-tratamendua eman ondoren elikagaiaren erdiguneak lortu duen tenperatura idatzi, eta ziurtatu beroa produktu osoari iristen zaiola. Horretarako, tenperatura hartu behar zaio piezari eguneko lehenengo tratamenduaren ondoren, tratamendu-mota hauetan: egostea, laberatzea, pasteurizazioa... Tenperatura idatziko dugu produktu motaren ondoan.

Aldatzen joan tenperatura hartuko zaien elikagai-mota eta, astearen amaieran, produktu-mota guztiei hartuko diegu tenperatura.

Ez da beharrezkoa hartzea 100°C-ra heltzen diren produktuen tenperatura (irakitean edo laberatutako batzuk).



### Eta zerbait ez badabil ondo?



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

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

75°C-ra iristen ez diren produktuak prestatzeko arrautza freskoa erabiltzen bada, bilatu arrautza-produktuaren hornitzaile bat eta aldatu lehengaia. Behar bezala prestatu ez diren produktuak aurkitzen badituzu, baztertu eta berriz prestatu arrautza-produktua erabilia.



# FRIJITZEA

## Aldatu frijigailuaren olioia

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

Hala ere, ohikoena da olioaren ezaugarri horiek aldatzen hasten direnean (kolorea, usaina, kepuntua, aparrak sortzea...) berehala aldatzea.



### Zer kontrolatu behar dut?

Idatzi eguneroko partean frijiketak egin dituzun edo olioia aldatu duzun.

Gomendatzen da frijitzeko olioia 170°C-tik gorako tenperaturetan ez jartzea.

Kontrol gehiago nahi baduzu, muga gainditzen denean kolorez aldatzen diren detektatze-metodoak erabil ditzakezu. Era berean, eguneroko parteko gorabeheren atalean idatziko da datu hori.

Frijiketen kasuan, kontrolatu piezak erretiluetan bananduta jartzen direla, eta elikagaiaren gainazaleko zatirik gehienak olioia ukitzen duela.



### Eta zerbait ez badabil ondo?

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

Berrito prestatu gainazala ukitu ez duen produktua.





# BESTE OSAGAI BATZUEN TRATAMENDU TERMIKOA

Esne gordina erabiltzen bada, tratamendu termikoa egin beharko zaio erabili aurretik, irakin arte, eta gutxienez minutu batez hala mantendu beharko da.

Ez da beharrezkoa izango ondorengo elaborazio faseren batean baliokidea den tratamendu termikoa egiten bada.

## Zer kontrolatu behar dut?



Esne gordina erabiltzean, kontrolatu alde zuzen irakin dela eta zuzen prozesatu dela edo ondorengo elaborazio fase batean baliokidea den tratamendu termikoa egiten dela.



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Aztertu produktu batean irakin gabeko esne gordina erabili bada, eta produktuak 100°C inguruko tratamendurik jasan ez badu, bota.

Langileei gogorarazi esne gordinarekin bete beharreko jarraibideak.

## KONTROLA MANIPULAZIOAN

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

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

Hori lortzeko modurik onena, jakina, gozogintzako jardunbide higienikoetan prestakuntza ona izatea da.

### MANIPULATZAILEAK

### ORDENA GANBERATAN/ERAKUSTOKIAN

### PRODUKTU EZ GALKORRAK BILTEGIRATZEA

### ITXARON DENBORAK LANKETAN ZECHAR

### KUTSADURA GURUTZATUA

### ARRAUTZA GORDINEN MANIPULAZIOA

### FRUTAK EDO USAIN-BELARRAK (MENDA) GARBITZEA

### ARRAUTZA-PRODUKTUAK ERABILTZEA

### GORPUTZ ARROTZAK

### ALERGENOAK/INTOLERANTZIAK SORTZEN DITUZTEN SUBSTANTZIAK

### GEHIGARRIAK DOSIFIKATZEA

### OSAGAIK NAHASTEA: GURINA/MARGARINA IRABIATZEA-ESNEGAINA HARROTZEA-MERENGEA HARROTZEA

### BETETZEA ETA APAINTZEA

### ONTZIRATZEA ETA ETIKETATZEA

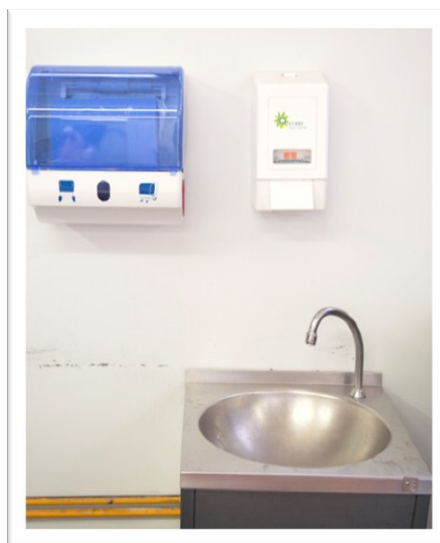






# MANIPULATZAILEAK

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



## Zer kontrolatu behar dut?



Egiaztatu, jarduerak iraun bitartean, benetan betetzen direla aurretik aipatutako jarraibideak eta jaso idatziz urteroko partean.

Beste uneren batean, zuzena ez den jardueraren bat detektatzen baduzu, idatzi eguneroko partean intzidentzia gisa.



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Lehendabizi, zuzendu berehala detektatu berri duzun arazoa.

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

Eta arazoak bere horretan irauten badu, jakiak manipulatzetik kendu nahastutako langileak.





# ORDENA

## GANBERETAN/ERAKUSTOKIAN

Ganberak/erakustokiak beti egon behar dira ordenatuta, gehiegi kargatu gabe. Horrela, tartea utziko da elikagaien artean, aire hotza zirkulatu eta temperatura manten dadin.

Gainera, elikagaiek ez dute zorua ukitu behar, ezta horma ere ez.

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

Biltegietan, iraungitzeek markatzen duten biraketa-ordenari jarraitu behar zaio, eta iraungita daudenak bota egin behar dira.

Produktu guztiak, bai jatorrian ontziraturakoak, bai establezimenduan bertan manipulaturakoak, behar bezala etiketatuta egongo dira, produktu mota eta daten markaketa identifikatu ahal izateko.

### Zer kontrolatu behar dut?



Egiaztatu hotz-ganberako eta erakustokiko biltegiratzeak adierazitako jarraibideak betetzen dituela eta idatzi eguneroko partean.



### Eta zerbait ez badabil ondo?



Biltegiratzea ez bada zuzena, babestu produktuak eta behar bezala jarri. Gainera, esan langileei nola egin behar den.

Hurbil badago produkturen baten iraungitzeko-data, erabil ezazu ahalik eta lasterren. Baten bat iraungita badago, bota.

Ontziraturako produkturen bat etiketatu gabe badago, deuseztatuko da ezin baita egiaztatu iraungita dagoen ala ez.

Gogorarazi langileei nola egin produktuen txandakatzea.



# PRODUKTU EZ GALKORRAK BILTEGIRATZEA

Biltegiratzean, produktu guztiek ontziratuta, bilduta edo estalita egon behar dute.

Bereziki, irina leku lehor batean biltegiratu behar da, estibatze baldintza egokiei utsita: produktua bananduta, hormak edo zorua ukitu gabe, itxita eta behar bezala etiketatuta.

## Nola kontrolatu behar dut?



Kontrolatu, biltegiratzean, produktu guztiak ontziratuta edo estalita daudela eta irina ezarraitako baldintzetan biltegiratzen dela



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Estali babestu gabe dauden produktuak, eta langileei gogorarazi manipulaziorako jardunbideak bete behar direla.

Ez erabili hezetasunagatik trinkotuta dagoen irina edo intsekturen bat barruan duena.





# ITXARON DENBORAK LANKETAN ZEHAR

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, ez ukitzeko kutsatu ahal dituzten elikagai gordinak, gainazalak, lanabesak, etab.

## Nola kontrolatu behar dut?



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

Aztertu estalita edo babestuta daudela itxaroten dauden prestatutako elikagaiak.

## Eta arazoak detektatzen badituz?



Giro-temperaturan produktuak daudela ikusten bada, berehala sartu ganberan edo bero-puntuan. Langileei adieraziko zaie gauza bera egin behar dutela mikrobio-ugalketen arriskua gutxitzeko.

Produktuak prozesuaren zain badaude estali gabe, babestu, eta langileei esan babestuta eduki behar direla.





# KUTSADURA GURUTZATUA

Ez manipulatu inoiz 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 elikagai gordinekin (lehengaiak) eta prestatutako elikagaiekin (tarteko/amaitutako produktuak) lan egiteko. Arreta berbera edukiko da alergenoen arteko kutsadura gurutzatua saihesteko.

Eraman neurriak muturreraino trapuak kutsadura-iturri bihur ez daitezzen, edo, bestela, erabili behin erabiltzeko papera.

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

## Nola kontrolatu behar dut?



Egiatzatu betetzen direla elikagai gordinekin prestatutako produktuak ez kutsatzeko baldintzak.

Egiatzatu, halaber, hondakinak biltzean jarraibidea kontuan hartzen dela.



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Geldiarazi kaltetuta egon daitezkeen prestatutako elikagai guztiak, eta tratatu termikoki berriro. Azken hura ez bada posible, bota.

Eman erabilera espezifikoak dauden lan-eremuei, eta utzi leku berezi bat prestatutako produktuatarako (posible bada). Oso lagungarria da kolore ezberdinetako lan-tresneria edukitzea, produktuen arabera bereizteko.

Gogoratu langileei gainazal eta tresneria desberdinetan manipulatu behar direla prestatutako produktuak eta elikagai gordinak (edo bestela, erabili tarteko garbiketara egin ondoren).

Trapuak behar ez bezala erabiltzen badira, baztertu eta berriro garbitu haiekin garbitutakoa/lehortutakoa. Bota elikagaia (bero bidez tratatzen ez bada), baldin eta trapuarekin kontaktuan egon bada.

Berehala bota gainazaletako edozein hondakin. Elikagairen batekin kontaktuan egon bada, bero nahikoarekin tratatu edo bota.



# ARRAUTZA GORDINEN MANIPULAZIOA

Arrautzak ontzi batean apurtu eta ontzi diferente batean irabiatu.

Erabili aurretik, arrautzak irabiatuko dira berehala.

Arrautzaren gorringoa eta zuringoa ez banandu oskola erabiltuta.

## Nola kontrolatu behar dut?



Egiaztatu arrautzak adierazitako jarraibideak betez apurtzen eta irabiatzen direla.



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Zuzendu ohitura desegokiak eta bete adierazitako jarraibideak.

Bota oker manipulatu den arrautza irabiatua.



# FRUTAK EDO USAIN-BELARRAK (menda) GARBITZEA

Garbitu txorrotako ur ugariarekin aurretiaz higienizatuta ez datozen frutak edo usain-belarrak eta, erabili baino lehen, jarri garbi dagoen ontzi batean edo zuzenean azken produktuan.

## Nola kontrolatu behar dut?



Egiaztatu garbitzen direla adierazitako jarraibideak betez.

## Eta zerbait ez badabil ondo?



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



# ARRAUTZA-PRODUKTUAK ERABILTZEA

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

## Nola kontrolatu behar dut?



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

## Eta zerbait ez badabil ondo?



Produktu haiek prestatzeko arrautza freskoa erabiltzen baduzu, arrautza-produktuen hornitzaile bat bilatu eta lehengaia aldatu (arrautzatik arrautza-produktura).

Oker prestatutako produktuak aurkitzen badituzu, baztertu eta berriz prestatu arrautza-produktuak erabilita.

Gogorarazi langileei horrelako plater-mota haiek beti prestatu behar direla arrautza-produktuak erabiliz.







# GORPUTZ ARROTZAK

Ontziak bota eta ireki bitartean, eragotzi zatiren bat produktuan erortzea.

Jaten ez diren apaingarriak edo apaingarri gogorrak erabiltzen badituzu, nahikoa tamaina izango dute, pertsonen kontrako eztaeririk ez joateko.

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

## Nola kontrolatu behar dut?



Ontziak bota eta ireki bitartean, eragotzi zatiren bat produktuan erortzea.

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

Kontrolatu bahea garbi eta osorik dagoela.



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Bota produktua zatiren bat erori bada, eta langileei jarraibideak eman zuzen jarduteko moduz.

Halako apaingarri bat ikusten bada biltegian, bota eta ezaugarri egokiagoak dituen bat jarri.

Bahea apurtzen bada, aldatu. Garbi ez badago, garbiketako prozedura berrikusi, moldatu behar den ikusteko (maiztasuna handitzea).

Langileei gogorarazi bahea aztertu behar dutela, erabili aurretik.



# ALERGENOAK/INTOLERANTZIAK SORTZEN DITUZTEN SUBSTANTZIAK

Intolerantziak edo alergiak dituzten pertsonentzako produktu bereziak eskaintzen dituzten establezimenduek:

- Arauaren arabera nahitaez kontuan hartu beharreko alergenoen zerrenda eguneratua eduki behar dute.
- Pertsona haientzat egokiak diren osagaiak erosi behar dituzte, eta osagai haien etiketak behar bezala interpretatu.
- Osagaiak eta lanabesak bananduta biltegitratu behar dituzte, eta etiketatuta eduki beti.
- Produktu bakoitzaren fitxa eduki behar dute, bakoitza bere osagaiekin.
- Produktuak leku eta une diferentetan prestatu behar ditugu, bai lanaldiaren hasieran, bai tarteko garbiketarako eginda. Frijitzean, beste elikagai batzuk frijitzeko erabili ez den olio erabiliko dugu.
- Jarraitu errezeta hitzez hitz.
- Prestatutako produktuak beti babestuta eta etiketatuta mantendu behar ditugu, eta gainerako produktuetatik bananduta.
- Alergeno horiei buruzko informazio egokia eduki kontsumitzaileen eskura, onartutako formatuetako batean (etiketak, kartelak...).



## Zer kontrolatu behar dut?

Kontrolatu lan egiteko eta etiketatzeko jarraibideak betetzen direla, intolerantziak edo alergiak dituzten pertsonen bermatutako elikagaiak eskaintzeko.



## Eta zerbait ez badabil ondo?

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



# GEHIGARRIAK DOSIFIKATZEA

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

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

## Zer kontrolatu behar dut?



Egiaztatu azukrearen dosifikazioa egokia dela.

Kontrolatu gehigarriak erabiliko direnerako egokiak direla eta dosifikazioa egokia dela fabrikatzaileak adierazi duenerako, eta idatzi produktu bakoitzaren errezetan.

## Eta zerbait ez badabil ondo?



Aztertu azukrearen okerreko dosiarekin prestatu den produktua, alterazio-sintomaren bat daukan (lizunak, kolore/usain arraroa...). Langileei gogorarazi garrantzitsua dela errezeta bakoitzerako markatutako kopuruak erabiltzea.

Fabrikatzaileak adierazitakoa baino gehigarrien dosi handiagoak erabili badira, bota prestatutako produktua.





# OSAGIAK NAHASTEA: GURINA/MARGARINA IRABIATZEA ESNEGAINA HARROTZEA MERENGEA HARROTZEA

Biltegitratu osagaiak hotzean, eta atera erabili aurre-aurretik, giro-tenperaturan itxaroten utzi gabe.

Nahastu eta irabiatu prozesuaren berezko jarraibideak betez.

Amaitzeko, sartu berehala lortutako produktua hozte-ganberan, giro-tenperaturan denbora gehiegi utzi gabe.

## Zer kontrolatu behar dut?



Ziurtatu betetzen duzula lehen aipatu lan-jarraibidea.



## Eta zerbait ez badabil ondo?



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



# BETETZEA ETA APAINZEA

Betetzean, ez eman denbora gehiegi, prozesua jarraitua izan dadin eta itxaron-denborarik gabe. Horretarako, ahal dela, ez ditugu manipulatu aldi berean kopuru handiak.

Gozogintzako produktuak betetzeko eta apaintzeko aretoan, eraman muturreraino higie-jarraibideak.

Halaber, apainketa gisa gehitzen diren osagai guztiak kutsaduratik babestuta egongo dira biltegiatuta eta/edo erabili aurretik higienizatuko dira.

## Zer kontrolatu behar dut?



Ziurtatu betetzea eta apaintzea egiten dela itxaron-denborarik gabe, higie-baldintza oso onak dituen aretoan, eta apainketan erabilitako osagarriak behar bezala manipulatu direla.

## Eta zerbait ez badabil ondo?



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





# ONTZIRATZEA ETA ETIKETATZEA

Sartu elikagaiak baimendutako ontzietan. Termozigilatzea duten ontziak erabiliz gero, bete itzazu fabrikatzailearen jarraibideak.

Etiketatu elikagaia prestatze- eta/edo iraungitze-datarekin, eta produktuak eskatzen dituen baldintzetan biltegitratuko dugu: hoztea, izoztea, edo giro-tenperatura.

Indarreko araudiak halako produktueterako agintzen duen nahitaezko informazioa izango du azken kontsumitzailearentzako ontziak/bilgarriak. Era berean, soltean saldutako produktuek eduki behar dute produktu-mota horretarako ezarrita dagoen kontsumitzailearentzako informazioa, zeinak funtsean zerikusia baitu dituzten alergenoekin.

## Zer kontrolatu behar dut?



Egiaztatu elikagaiak behar bezala ontziratzen direla eta, hermetikoki ontziratuta behar direnean, egiaztatu zigilua eta hermetikotasuna.

Etiketak informazio zuzena erakusten duela egiaztatu.



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Langileen prestakuntzaren arazoa bada, zuzen trebatu. Erabilitako makinen arazoa bada, deitu zerbitzu teknikoari.

Berrito etiketatu behar bezala etiketatu ez den produktua, eta etiketa berriak egin beharrezko informazio guztiarekin.

## GARBITASUNAREN KONTROLA

**Garbitasun onak irudi hobea ematen du eta bezeroak eskertzen du establezimendura itzuliz.**

**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.**

### GARBIKETA METODOA

### GARBITZEKO ETA DESINFEKTATZEKO PRODUKTUAK

### TRESNAK ETA GARBIKETA PRODUKTUAK BILTEGIRATZEA

### AZKEN PRODUKTUAREN GARRAIOA



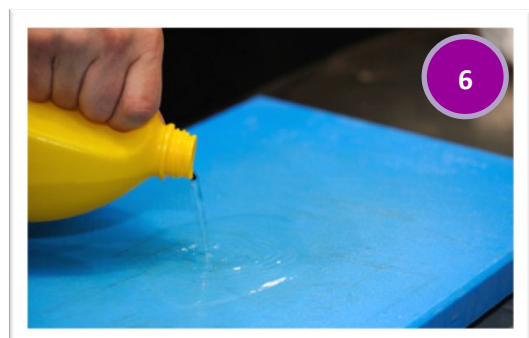
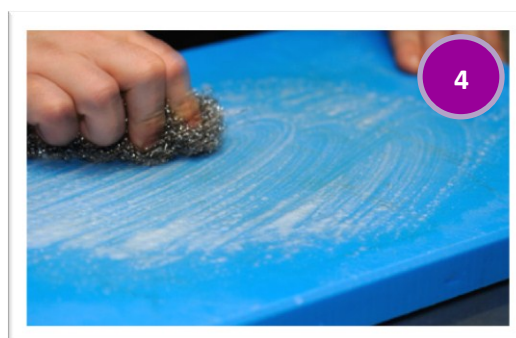


# GARBIKETA METODOA

## Nola garbitu behar dut?

OROKORRA

1. Hasi aurretik, kutsa daitezkeen **elikagaiak bildu edo babestu**.
2. Kendu zikinkeria agerikoena, produkturik erabili gabe oraindik.
3. Aurretik, **eragin** ur beroarekin.
4. Aplikatu **detergentea edo deskoipeztatzailea**, fabrikatzailearen jarraibideak betez.
5. **Eragin ur epel ugari erabiliz**, (elikagaiak detergente-hondarrekin ez kutsatzeko nahikoa aldiz) eta kendu zikinkeria- eta detergente-hondarrak.
6. Aplikatu **desinfektatzailea**, kontuan hartuz bai aplikazio-denbora, bai produktuaren kontzentrazioa. Noizean behin, eta egin badaiteke, desinfekzio termikoa egingo da; desinfektatzailea daraman uretan sartuko dira tresnak 2 minutuz, 80°C-tan.
7. **Eragin behar beste ur erabiliz** elikagaiak ez kutsatzeko desinfektatzaile-hondarrekin (desinfektatzaileak hala eskatzen badu, klorodunak edo lixibak, esate baterako).
8. Aplikatutako desinfektatzaileak hala behar badu, **lehortu** ahalik eta arinen **behin erabiltzeko materialekin (behin erabiltzeko paperaz)**.
9. Ontzi eta lanabesak garbi, lehor eta behar bezala babestuta biltegitratuko dira. Denbora luzean biltegitratzen badira, erabili aurretik berriz garbituko dira.



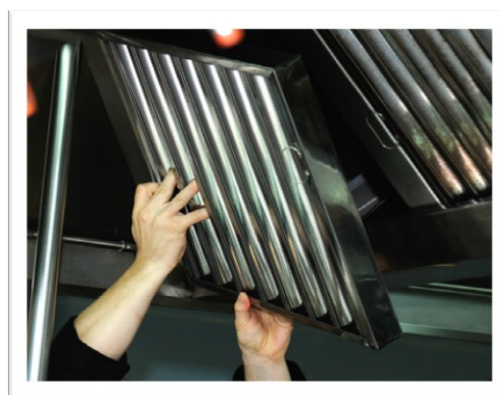




## Nola garbitu behar dut?

### ELEMENTU ESPEZIFIKOAK

1. Ahal dela, erabili **ontzi-garbigailua**, baina ez kargatu gehiegi, eta aukeratu beti temperatura altuak: 60-65°C, garbitzeko, eta 85°C, urberritzeko.
2. **Garbitu eta desinfektatu krema hozteko erabilitako gainazala edo lan-mahaia**, krema zabaldu baino lehen.
3. **Garbitu eta desinfektatu ke-kanpaiak** kanpoaldetik, prozedura orokorraren arabera. Gainera, desmuntatu iragazkia, garbitzeko. Iragazkia feltro-zuntzekoa bada, eskuz garbitu ahalko da. Iragazkia ikatzezkoa edo paperezkoa bada, aldatu aldian behin. Azkenik, iragazkia metalezkoa bada, ur beroarekin eta detergentearekin garbitu ahal da.
4. Behar izanez gero, **kendu**, mekanikoki, **labeen gainazalean itsatsitako hondarrak** (labe arruntetakoak zein mikrouhinetakoak). Gero, erabili produktu bereziak, zikinkeria erauzteko eta labea ondo garbitzeko. Halako produktuak urberritzeko, bereziki saiatu behar da.
5. Garbitu **esnegaina harrotzeko makina**, xaboia eta desinfektatzailea zirkuitu osoan ibilaraziz; gauza bera egin urberritzean ere.
6. Ez ahaztu **frijigailua** garbitzea, bai ontzia bera, bai eta erresistentzia ere; zenbatetan erabiltzen den, horren arabera garbituko da.





## Zenbatean behin garbitu behar dut?

Helburua da beti garbi dagoela bermatzea.

Egunero:

- **Gainazalak:** lan-mahaiak, erretiluak, banaketako erretiluak...
  - Krema hozteko hedatzen den gainazal edo mahaiaren kasuan, beti garbituko da erabili aurretik.
- **Lanabesak:** eltzeak, zartaginak, espatulak, ontziak... Bereziki ahokoak, mahukak, brotxak, moldeak edo pistolak.
- **Makineria:** ehogailua, nahasgailuak, irabiagailuak, labeak, baheak, ontziratze makinak..., baldin eta elikagaiak zuzenean ukitu badituzte, gutxienez egunero garbituko dira, erabili ondoren.
  - Gainera, erabileren artean makineria garbituko da, elikagai bateraezinekin erabili badira (esnegainak, kremak, txokolateak...).

Aldian-aldian:

- Beste elementu batzuk (ganberak, eraisgailuak, erakustokiak, despentsak,...) edo instalazioak (hormak, sabaia eta zoruak, kasuren batean) Egunero zikintzen ez badira, aldian behin garbitu ahalko dira.



Iragazkia aldatzeko  
aurreikusitako eguna

Sabaia garbitzeko  
aurreikusitako eguna



### Nola kontrolatu behar dut?



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

Erabili aurretik, kontrolatu garbitzen, desinfektatzen eta uretan eragiten dela krema hozteko hedatzen den gainazal edo mahaia.

Idatzi kontrolak eguneroko partean.

### Eta zerbait ez badabil ondo?



Aztertu diseinatutako metodoa errespetatu den, detergenteen eta uretan eragitearen jarduketa-denborei dagokienez. Metodoa errespetatu bada eta funtzionatu ez badu, ezarri beste garbiketa-metodo bat, garbitu beharreko eremu edo ekipamenduekin bat datorrena.

Garbiketa egiteko maiztasuna ez bada nahikoa, maizago garbitu zure beharretara egokitu arte.

Gainazalak edo tresneria ez badaude ondo eraginda uretan eta elikagaiak garbiketako detergente eta desinfektatzaileekin kutsatzen badira, doitu uretan eragiteko denbora eta ur-kantitatea, egon daitezkeen detergente-hondar guztiak urak eraman ditzan.

Ontzi-garbigailuan garbitutako ontziak garbi ez badaude, aztertu denbora ondo doituta dagoen eta xaboi-dosia egokia den. Arazoak bere horretan jarraitzen badu, deitu zerbitzu teknikoari.

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



# GARBITZEKO ETA DESINFEKTATZEKO PRODUKTUAK

Erabili beharreko produktu guztiek ezaugarri hauek bete behar dituzte:

- **Garbitzeko produktuak:** Establezimenduan sortzen den zikinkeria-motarako egokiak izan behar dute. 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 garbitzen eta desinfektatzen duten produktuak, baina beste kasu batzuetan produktu espezifikoak erabili beharko dira.

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

Interesgarria izan daiteke produktu horien fitxa teknikoak edukitzea.

Erabili beti jatorrizko ontzia behar bezala etiketatuta edo, 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.

**Nola kontrolatu behar dut?**

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.

Etiketatuta gorde      Egokia elikadura-erabilerarako

**Eta zerbait ez badabil ondo?**

Erabilitako produktuak ez badira egokiak garbitzeko eta desinfektatzeko, bilatu bertan sortutako zikinkeria-motarako egokiagoak diren beste batzuk.

Etiketatu gabeko ontzietan edo elikagaiekin erabilitako ontzi birziklatuetan detektatzen badira garbiketa-produktuak, erretiratu berehala, aztertu zergatik gertatu den, eta adierazi arduradunari gertatutakoa oso larria dela.



# TRESNAK ETA GARBIKETA PRODUKTUAK BILTEGIRATZEA

Biltegitatu tresnak (zapiak, zoru-garbigailuak, belakiak, etab.) eta garbiketa-produktuak toki espezifiko batean, gozogintzako produktuak manipulatzeko edo prestatzeko tokietatik aparte.

Eduki beti garbi eta egoera onean.

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

## Nola kontrolatu behar dut?



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



## Eta zerbait ez badabil ondo?



Tresnak eta garbiketa-produktuak ez badaude behar bezala biltegitratuta, gorde itzazu dagozkien tokietan.

Zikin badaude, garbitu eta, hondatuta badaude, aldatu.


Langileak trebatu tresneria behar bezala erabil dezaten, tresnak dagozkien tokietan gorde ditzaten, eta hondatuta daudela detektatzen dutenean haiek aldatzea eska dezaten.






# AZKEN PRODUKTUAREN GARRAIOA

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.

 **Nola kontrolatu behar dut?**

Egiatzatu ibilgailuak behar bezala garbitzen direla eta uretan eragiten zaiela.

 **Eta zerbait ez badabil ondo?**

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

## KONTROL OSAGARRIAK

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

Elikagaien manipulazio zuzenaz gain, ezinbestekoa da kontrolatzea instalazioren eta ekipamenduen mantenua, ura eta izerriak egotea.

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

Kapitulu honetan, alderdi horiek kontrolatzeko jarraibideak dituzue.

### INSTALAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK MANTENTZEA

### IZURRIEN KONTRAKO BORROKA

### URAREN KONTROLA

### LANGILEEN PRESTAKUNTZA

### TRAZABILITATE-SISTEMA

### AZKEN PRODUKTUA EGIAZTATZEA





# INSTALAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK MANTENTZEA

Tresnak, ekipoak eta instalazioak egoera onean eduki beti. Saiatu beti egoera onean edukitzen, hausturak saihesteko eta elikagaien gainera lan-tresnen zatiren bat ez erortzeko (plastikoa, metala...). Aldatu askotan, eta ez utzi gehiegi hondatzen.

Elikadura arloko establezimenduetarako egokiak diren lubrifikatzaile edo koipeak erabili.



## Zer hartu behar da gogoan?

Lokalak eta instalazioak:

- Mantentze-lan orokorra (sabaiak, hormak, zoruak, apalategiak eta aparatuak)
- Isolamenduak (eltxo-sareak, atek, leihoak...)
- Hustubideak
- Garraioa (zoruak, hormak, sabaiak, hotz-aparatuak, apalategiak)

Ekipoak eta tresneria:

- Hotz-ekipamenduak (ganberak, eraisgailuak, erakustokiak...)
- Tratamendu termikoetarako ekipamenduak (bero-puntuak, frijigailuak, labeak, hartzidura-ganberak...)
- Garbiketa-ekipoak (ontzi-garbigailua, eskuak garbitzeko konketak, harraskak...)
- Laneko gainazalak (gainekoak, mahaiak, erretiluak, ijezteko makinak...)
- Laneko ekipamenduak (baheak, nahasgailuak, irabiagailuak...)
- Pastelgintzako mahuken ahokoak
- Ontziak eta sukaldeko tresneria
- Ke-kanpaiak
- Ontziak / berriz erabili ahal direnak

Erabiltzen diren lubrifikatzaile edo koipeak elikadura-erabilerarako direla egiaztatu. Idatzi kalteak edo matxurak eta emandako konponbideak gorabeheren partean.

Azterketa orokorra egin urteko partearen bidez.



## Eta arazo bat atzematen badut?

Neurriak hartu aurkitutako akatsak konpontzeko. Neurriak berehala hartu behar dira hutsegiteek elikagaien segurtasunari zuzenean eragiten badiote (funtsean, elikagaiekin kontaktu zuzenean egongo diren makinak, gainazalak edo tresnak hondatzen badira).

Ontzi edo tresnaren bat egoera txarrean erabili bada, aztertu ea zatiren bat produktuan erori ahal izan den eta, larritasuna kontuan hartuta, bota.

Mantentze-lanen arazorik badago, balioetsi unean uneko arazoa izan den edo prebentziozko mantentze-lan bat egin behar duzun.







# IZURRIEN KONTRAKO BORROKA

Eragotzi zure establezimenduan nahi ez dituzun animaliak agertzea.

Intsektuen kontrako sareak eduki ditzakezu, atearik itxita eduki, zulorik edo pitzadurarik ez dagoela ziurtatu, babes-saretak edo intsektuen kontrako gailuak jarri intsekturik, parasitorik, karraskaririk eta abarrik izan ez dadin.

Intsektuen kontrako gailuak ez dira kimikoak izango, eta elikagaiak manipulatzeko diren guneetatik urrun egongo dira.

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

Ziurtatu:

- Instalazioak garbi eta ondo mantenduta daudela
- Ez pilatu zaborrik
- Biltegitratu behar bezala produktuak (estalita)
- Eduki behar bezala lokalak



## Nola kontrolatu hori guztia?



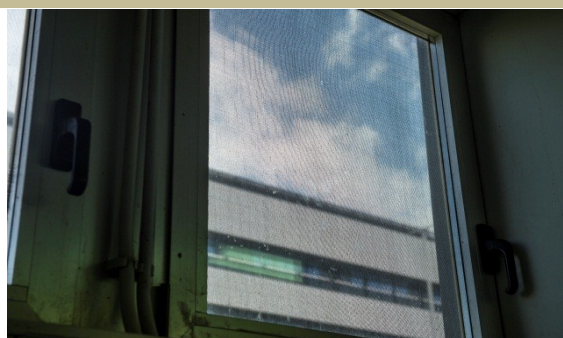
Idatzi unean uneko arazoak eta emandako konponbideak gorabeheren partean, egin azterketa orokorra eta idatzi emaitza urteko partean.

## Eta intsektuak edo karraskariak detektatzen badituz?



Animaliak aurkitzen badira, egin haien kontrako tratamendua baimendutako aplikatzaileen bidez, eta kontrolatu etengabe haien arrastoak.

Prebentziozko elementuak (sareak edo aparatuak, hustubideak, sifoiak, etab.) hondatu badira, konpondu ahalik eta arinen.





# URAREN KONTROLA

Erabili beti edateko ura, hornidura publikoaren sarekoa.

Baliabide partikular bateko ura baduzu (edo ur-andel propioa, hornidura-saretik etorri arren), kontrol espezifikoak egin beharko dituzu.

**Ur-andel propioa, hornidura-saretik datorren urarekin:** Kloro-maila kontrolatu eta erregistratu eta, beharrezkoa bada, birklorazioa. Era berean, ur-andela garbitzeko eta desinfektatzeko Plana ezarri behar da (Horniduraren plan orokorrean sar daiteke).

**Baliabide partikularreko ur-andel propioa:** Deskribatu behar bezala erabilitako baliabide hidrikoa. Identifikatu uraren edangarritasunean eragin dezaketen gertaerak eta egoerak, eta deskribatu eta hartu haietako bakoitzerako jarduketa-neurriak. Era berean, neurtu egunero hondar-kloro librea, eta aplikatu horniketarako erabiltzen diren instalazioak garbitzeko, desinfektatzeko eta mantentzeko programa (establezimendua garbitzeko eta desinfektatzeko edo mantentzeko planetan sar daiteke). Gainera, analisi mikrobiologiko eta fisiko-kimikoak egin behar dituzu, establezimenduak erabiltzen duen ur-bolumenerako egokia den maiztasunarekin.

## Nola kontrolatuko dut hori?



Hornidura-sare publikoa erabiltzen ez baduzu (edo andel propioa baduzu, hornidura publikoaren sarekoa), egiaztatu egunero kloroaren maila.

Egin uraren autokontrolerako planean zehaztutako kontrolak eta idatzi kloroaren kontrola eguneroko partean.

## Eta arazoak detektatzen badituz?



Klorazio-arazoa baduzu, kloratu berriz ere. Arazoa parametro mikrobiologiko edo kimiko desegokiek eragin badute, ez erabili ur hori ez produktuak prestatzeko ez garbiketarako, hutsegiteak konpondu arte.





# LANGILEEN PRESTAKUNTZA

Ziurta ezazu langile guztiek prestakuntza egokia dutela

Manipulatuzaileek elikadura-higienearen alderdi orokorren, alergenoen kudeaketaren eta Gozogintzako autokontrolerako plan honen edukien gaineko prestakuntza eduki behar dute. Hasierako prestakuntzaz gain, langileek etengabeko prestakuntza jaso behar dute, haien ezagutza eguneratzen dela ziurtatzeko.

Ez ahaztu garbiketa egiten duten langileek prestakuntza izan behar dutela tresnen eta produktuen erabilerari buruz, bai eta establezimenduko eremu edo elementu bakoitza garbitzeko metodo eta maiztasunari buruz ere.

## Nola kontrolatu behar dut?



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



## Eta arazoak detektatzen badituz?



Langileek dagokien prestakuntza edo trebakuntzarik ez badute, haien jarduerarekin bat datorren prestakuntza jaso behar dute.



# TRAZABILITATE-SISTEMA


Beharrezkoa da jakitea produktuaren jatorria edo banaketa.

Garrantzitsua da sistema dokumentatu bat garatzea, lehengaiak nahiz amaitutako produktuak identifikatzeko eta elkarren artean erlazionatzeko gai dena.

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

Establezimendutik kanpo banatzen bada, sistemak aukera eman beharko du jakiteko non banatu den azken produktuaren lote bakoitza.

**Nola kontrolatu behar dut?**




Erregistratu harrera bakoitzean hotza behar duen lehengai bakoitzeko hornitzailea, kopurua eta lotea, baita funtsezko osagarriak (irina eta arrautzak).

Lote berria hasten den bakoitzean, erregistratu irekidura-eguna.

Prestatutako produktuak banatzen badituzu establezimendutik kanpo, idatzi destinoko albarana.

Trazabilitate-ariketa batez egiaztatu atzera eta aurrerako ibilbidea badabilela.

**Eta arazoak detektatzen badituz?**



Aztertu hutsegitearen jatorria. Prozedurarena bada, aldatu; langilearena bada, prestakuntza eman bereziki ezarritako sistemaren ezagutzan.

EGUNEROKO-PARTEAK		EABio-Gosagintzako-Autokontrolerako-Plan-Direktibak						
Data:	Arduradunaren-izena eta sinadurak:							
PRODUKTUEN-HARRERA-HOTZA-BEHAR-DUTEN-PRODUKTUAK-ETA-FUNTSEZKO-OSAGALIAK(irina eta arrautzak)								
Produktuak	Etiketatea(*)		Kopurua	Hornitzailea	Produktuaren T(°C)	Lote-zenbakia	Harrerako albarana	Lotea irekitzeko data
	Zuzena	Okerre						



# AZKEN PRODUKTUA EGIAZTATZEA

Garrantzitsua da kontrol-jarraibide guztiak betetzea, azken produktua ez dadin mikroorganismo patogenoz kutsaturik egon.

## Nola kontrolatu behar dut?



Eguneko eta urteko erregistroetan begiratu ea betetzen diren kontrol-jarraibideak.

Aldian-aldian azken produktuak ere azertu, mikroorganismo patogenorik ez dutela ikusteko.



## Eta arazorik baldin badago?



Begiratu hutsegitea nondik datorren eta zergatik gertatu den. Prozedurak egiten badu huts, aldatu prozedura; langileek egin badute huts, erakutsi nola lan egin behar duten.

Beharrezkoa bada, analisia berriro egin.

