

Plan Orokorra

Elikadura-osasuna guztion ardura da



Argitaratzailea

Osasun eta Kontsumo Saila.
Eusko Jaurlaritzza.

Idea multzoa, edukiak eta proiektu kudeaketa

Sinergia Value

Diseinu grafikoa eta irudiak

Anna Llàcer eta Maider Zulueta

Lehenengo argitalpena

Gasteiz, 2010eko apirila

Inprimatzea

Zure estudio grafikoak

Ale-kopurua

4.000 ale

Lege-gordailua

BI-1105-2010

AURKIBIDEA

5 Eskerrak ematea

7 Sailburuaren aurkezpena

9 Sarrera

13 Segurtasun-konpromisoa

14 Fluxu-diagrama

16 Kontrol-atalak

16 Hornitzaileen kontrola

26 Hotz-/bero-katearen kontrola

36 Elikagaiak prestatzean izan beharreko kontrola

54 Garbitasunaren kontrola

60 Kontrol osagarriak

66 Plus kontrolak

74 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 eta Kontsumo Saileko Osasun Publikoko teknikariek, esaterako, parte hartze zuzena izan dute proiektuan. Bereziki aipatu nahi ditugu: Mikel Etxeberria, hasieran lantaldeko partaide izan zena; Cármen Oria eta Enar Ortuondo, hainbat zirriborrotarako ekarpenak egin zituztenak, eta, azkenik, Manu Alvarez, lanaren zenbait fasetan gogotsu jardun zuena.

Hiru hiriburuetakoko udaletako teknikariek ere ekarpen interesgarriak egin dituzte, oso erabilgarriak den-denak.

Lanbide-elkarte batzuek ere helarazi ziguten beren ikuspuntua, proiektua abian jarri zenean, eta hori ere eskertzekoa da. Horregatik, eskerrak eman nahi dizkiegu, batetik, Ostalaritzako Euskal Federazioko kide eta ostalaritza arloan aditua den Ángel Gagori eta, bestetik, Talde Handientzako otorduak prestatzen dituen Euskadiko enpresa-elkarteari (AERCE).

Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorra sei hilabetetan 40 establezimendutan probatu izan ez bagenu, emaitzak ez ziren sektoreko errealitatearekin bat etorriko. Establezimendu horietako arduradunek, haien esperientziari esker, plan teoriko hutsaren ordez egin daitekeen autokontrolerako plana gauzatzeko lagundu ziguten. Ezin ditugu banaka aipatu; bai, ordea, proiektuan izan duten garrantzia azpimarratu.

AYALA SL ostalaritza-eskolak, esate baterako, izugarri lagundu digu materiala osatzen duten bideoak eta argazkiak egiten.

Argazki horietako asko Mikel Arrázolarenak dira; berarekin elkarlanean aritu gara beti, oso fina baita.

Funtsezkoa izan da, halaber, Sinergia Valueko Loreto Rubio eta Raquel Irisoren laguntza, lanaren diseinua eta komunikazioa, proiektu horri eskainitako ahaleginarekin bat etor zitezen.

Amaitzeko, eskerririk asko, bene-benetan, Margarita Viciolasi, proiektua abian jarri zenean Osasun Publikoko zuzendaria zenari, lan hau beti gogo biziz babestu duelako. Eta eskerririk asko, nola ez, Mercedes Estébanezi, egungo Osasun Publikoko zuzendariari, asko lagundu digulako Ostalaritzarako Autokontrolerako Plan Orokor hau errealitate bihurtzen.

SAILBURUAREN AURKEZPENA

Euskadin, Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoaren Analisia (AKPKA) oinarritutako autokontrolerako sistemak ezarri dira elikadura-industrietan, eta emaitzek frogatu dute eraginkorrak direla kontsumitzaileen osasuna babesteko. Establezimenduek aurrezaintzako neurriak ezarri, eta horiek kontrolatuz, elikagaien segurtasuna bermatzea da egitekoa.

Autokontrolerako sistemak, Europako legediak dioenez, nahitaezkoak dira elikagai-establezimendu ororentzat; eta nork berea ezarri beharko du. Osasun eta Kontsumo Sailean badakigu konplexua izan daitekeela sistema hori sektore ez industrialetan ezartzea, eskuarki azken kontsumitzailearentzat ekoizten duten establezimendu txikietan. Horregatik, zenbait estrategia malgu diseinatu ditugu araua ezartzeko.

Sektorearen garrantzia ikusita, “Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorra” izeneko plana diseinatu dugu, jarraian aurkeztuko dizuedana. Plana erraz ezarri eta ulertzeko diseinatu da, eta, batez ere, osasun-arazoei aurrea hartzeko eraginkorra izan dadin.

Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokor hau egiteko, ekarpen oso baliotsuak egin dituzten jende askoren iritzia bildu dugu: sektoreko elkarteak, Osasun Publikoko teknikariak, udaletako teknikariak, jatetxeetako jabeak eta langileak.

Gainera, Euskadiko 40 jangela kolektibotan ezarri ere egin dugu proba-pilotu gisa, sei hilabetetan zehar, eta jasotako eskarmentuak gauza asko aldatu eta hobetzeko balio izan digu, eta, batez ere, Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Generikoa sektorearen errealitatera egokitzeke.

Ziur gaude, autokontrolerako sistema ezartzeak onurak ekarriko dizkiola kontsumitzaileari, eta,aldi berean, ostalaritzako sektorearen irudia indartzen lagunduko duela; izandako parte hartzeak asmo hori izan baitu.

Plan Orokorrekin batera doan dokumentazioaren artean “liburuxka lagungarria” izeneko dago; uste baitugu ostalariek badutela nahikoa ezagutza eta sinesgarritasun kontsumitzaileei aholkuak emateko etxeetan jakiak maneiatzeko orduan arriskua eragin dezaketen zenbait jardunbideren inguruan. Zuen laguntza garrantzitsua da mezu horiek zabaldu, eta herritarren osasuna hobetzen laguntzeko.

Eskerrik asko, bada, zuen laguntzagatik.



Rafael Bengoa
Osasun eta Kontsumoko sailburua



SARRERA

Euskarazko AKPKA siglek, “Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analisia” esan nahi dute. Askotan erabiltzen dira, hala ere, baliokideak diren ingelesezko sigla hauek ere: 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 “AKPKA/HACCPn oinarritutako elikadura-enpresetako autokontrol-sistemen erreferentzia-estandarra” argitaratu du, Euskal Autonomia Erkidegoan sistema horren edukia garatzeko eta AKPKA sistemaren betekizun guztiak idatziz jasota geratzeko. 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. Horrela dokumentua zuzentzen zaien enpresek Estandarraren eskakizunak betetzeko erabil dezakete, hala nahi badute.

Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorra jantoki kolektiboen sektorean aplikatzeko da, honako hauetan izan ezik: III taldeko jatetxeak eta eguneko 300 otordu baino gehiago prestatzen dituzten erakundeetako jantokiak (horiek arrisku-maila handiagoa dutenez gero AKPKA sistema osoak izan behar dituzte, eta, ondorioz, Estandarra bete behar dute, eta ez dute aukerarik Plan Orokorrari heltzeko). Horrek esan nahi du, plan orokor honen aplikazio-eremuan establezimendu-mota hauek daudela, 2002/03/15eko Aginduan jasotako sailkapenaren arabera (EHAA 2002/04/25):

- 0, I eta II taldeetako ostalaritzako establezimenduak.
- Prestatutako jaki ez-industrialak egiten dituzten I eta II taldeetako establezimenduak.
- Jakirik prestatu ez baina establezimendu industrialetan (esaterako, sukalde nagusiak) prestatutako janariak jasotzen dituzten erakundeetako jantokiak.
- Janariak prestatzen dituzten erakundeetako jantokiak, baldin eta egunero 300 otordu baino gutxiago prestatzen badituzte.

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 behar du** (eskura dago dokumentu hori sorta honetako materialen artean, paperean zein formatu elektronikoa).

Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokor hau malgutasun-irizpideak kontuan izanda diseinatu da. Horretarako, eta plan orokorra prestatzean AKPKA/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, **AKPKA/HACCP sistemaren** printzipioak fidelki jarraituz. Horretarako urrats hauek egin dira:

1. Establezimendu-eredu baten **fluxu-diagrama** modular bat egin da, eta modulu bakoitzean sartzen diren etapa zehatz bakoitza definitu da.
2. Etapa bakoitzak dituen **arriskuen analisi** zehatza egin da, arrisku fisikoak, kimikoak eta mikrobiologikoak kontuan hartuta; eta horietako bakoitzean, arrisku horiek zer faktorek sorra-razi dituzten aztertu da: produktuaren barne-faktoreek eragin duten, lehengaiak eragin duten, ekipoez eta instalazioek, prozesuak edota langileek.
3. Arrisku horietako bakoitzerako **prebentzio-neurri egokiak** definitu dira, berriz ez agertzeko edo izan ditzaketan ondorioak minimizatzen.
4. Ondoren, **Kontrol Puntu Kritikoak** (KPK) zehaztu dira.
5. Kontrol Puntu Kritiko horietarako, kudeaketa-koadroak prestatu dira, eta **muga kritikoak, zainketa**-sistema (zainketa hori nork, nola eta noiz egin behar den ere zehaztuz) eta muga kritikoak gainditzen badira hartu beharreko **ekintza zuzentzaileak** ezarri dira.
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 egiaztatzen bete behar diren.

2. FASEA

Lehen etapatik ateratako dokumentua aldatu egin da, bai forma-tua bai hizkera, ulergarri izan dadin zuzentzen zaion sektorearen-tzako eta sektore horretan ezartzeko aukera izan dadin. Fase hori da dokumentu honetan azaltzen dena.

Dokumentuan, batetik, hasierako fluxu-diagrama sartu da, eta, bestetik, 5 ataletan banatu da dokumentua osatzen duen gaine-rako informazioa, hobeto ulertu eta ikus dadin:

- Hornitzaileen kontrola
- Hotz-/Bero-katearen kontrola
- Elikagaiak prestatzean izan beharreko kontrola
- Garbitasunaren kontrola
- Kontrol osagarriak

Atal bakoitzean **zer gerta daitekeen** azaldu da, hau da, izan dai-tezkeen arrisku fisikoak, kimikoak edo mikrobiologikoak. Defini-tutako arrisku bakoitzerako zehaztu da: batetik, “**zer egin gerta-tutakoa saihesteko**” (hots, hartu beharreko prebentzio-neurriak eta ezarri beharreko laguntza-planak); bestetik, “**nola kontrola-tu**” (edo zein den zuzen zaintzeko modua, baita kontrolpean da-goela adierazten duten mugak ere); eta azkenik, “**zer egin hutse-gite bat eginez gero**” (non jaso diren hartu beharreko neurriak, zainketak kontrolatik kanpo dagoela adierazten badu).

Egin beharreko kontrolek maiztasun ezberdina daukate, arazoaren larritasunaren eta agertzeko aukeraren arabera. Hauek dira:

- **Eguneroko kontrolak**, non Kontrol Puntu Kritikoak kontrolatzen diren. Batez ere, tenperaturen egiaztapenak egitea da, eta komanderoan idazten dira.
- **Hileroko kontrolak**; garbiketa eta laneko jardunbide egokiekin zerikusia duten alderdiak hartzen ditu.
- **Urteko kontrolak**; hornitzaileak kontrolatzea eta funtsean, la-guntza-planak bete diren jakiteko azterketa orokorra egitea da.
- **Intzidentzien parteak**, atzemandako arazoak idazteko, baita nola zuzendu diren ere. Ohiko kontroletatik atera daitezke, edo, bestela, berez agertu (matxurak, egoera txarrean iri-s-ten diren lehengaiak, hutsegiteak instalazioen garbitasunean etab.). Komanderoaren atzealdean idazten dira.

Establezimendu jakin baten manipulazio bat baino gehiago egi-
ten bada, eta arrisku elkartuak izan eta berriazko kontrola egin
behar bazaie, kontrol-parte bakoitzaren azpian bete gabe dagoen
atalean idatzi behar dira kontrol horiek. Era berean, baliteke es-
tablezimenduek deskribatzen diren manipulazio guztiak ez egi-
tea; kasu horretan, **EZ DA EGOKIA** jarriko da kontrol-atal ho-
rretan. Modu horretan plan orokorra establezimendu bakoitzera
egokituko da.

Horretaz gain, **PLUS KONTROLAK** izeneko atala sartu da doku-
mentuaren bukaeran, non nahitaezko kontrolak osatzeko esta-
blezimenduek egin ditzaketen borondatezko kontrolak proposatu
diren, **elikagaien produkzioan segurtasun-maila hobea lortu eta
ziurta daitekeen kalitate-sistema bat ezartzeko aukera emate-
ko asmoz**. Plan Orokor honetan ez dira Plus Kontrol horietarako
erregistro-fitxen ereduak sartu. Dena den, kontrol horietako
bakoitzaren helburuak betetzeko egokienak direla uste diren for-
matuak erabil daitezke.

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

Establezimenduek autokontrolari buruzko betebeharrak betetzen
ez badituzte, legez ezarritako administrazio-neurriak aplikatuko
zaizkie.



ALALA
Manuel B.

SEGURTASUN- KONPROMISOA

_____ jn./ and.ak, _____
kokatuta dagoen _____ establezimenduaren _____
Denez, _____.

ADIERAZTEN DU

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

_____ (e)n, _____ 20 ____ eko _____ aren _____ (ea)n .

Izptua. _____

FLUXU-DIAGRAMA

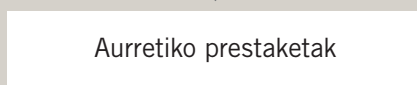
1. MODULUA



2. MODULUA



3. MODULUA



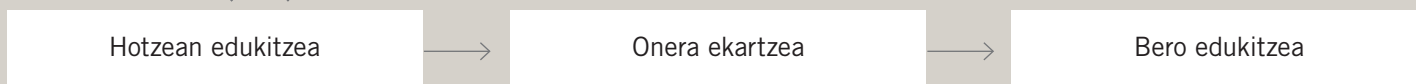
4. MODULUA



5. MODULUA



6. MODULUA



7. MODULUA



Fluxu-diagrama modular bat egin da; hor sartu dira janariak prestatzen dituen establezimendu-eredu batean sarrien egiten diren etapak. Ondoren, etapa horietako bakoitzaren barruan aztertu diren elaborazioak, prestakinak eta jarduerak garatu dira.

Horiek agertzeak ez du esan nahi establezimendu guztiek horietako bakoitza egiten dutenik, edo sartu ez izanagatik ere establezimendu-kopuru jakin batek egiten dituzten beste batzuk

1. MODULUA

1.1. Lehengaiak jasotzea

- A. Lehengai hoztuak jasotzea
- B. Lehengai izoztuak jasotzea
- C. Lehengai ez-galkorrak jasotzea
- D. Ontziak eta enbalajeak jasotzea

1.2. Lehengaiak izoztea

2. MODULUA

2.1. Lehengaiak biltegitratzea

- A. Lehengai hoztuak biltegitratzea
- B. Lehengai izoztuak biltegitratzea
- C. Lehengai ez-galkorrak biltegitratzea
- D. Ontziak eta enbalajeak biltegitratzea

2.2. Lehengaiak desizoztea

3. MODULUA

3.1. Aldez aurreko prestaketak

- A. Garbiketa
- B. Zatikatzea
- C. Txikitzea
- D. Zuritzea

4. MODULUA

4.1. Hotzean prestatzea

- A. Nahastea
- B. Apailatzea

4.2. Beroan prestatzea: bero-tratamenduak

- A. Frijitzea
- B. Egostea
- C. Beroan prestatzea: labean egitea
- D. Erretzea
- E. Lurrunetan egitea

egon ezin direnik. Horregatik, baliteke zure establezimenduan planean adierazitako guztia aplikatu beharrik ez izatea, edota ez dagokizun atalen bat egotea. Era berean, beharbada, kontuan hartu ez den beste atal garrantzitsuren bat sartzeko interesa izan dezakezu, zuretzat arriskutsua izan daitekeelako. Plan orokor honek zure premietara egokitzeko aukera ematen dizu.

5. MODULUA

5.1. Hoztea/izoztea

- A. Hozte azkarra
- B. Izozte azkarra

5.2. Tratatu osteko manipulazioak

- A. Zatikatzea
- B. Xehatzea
- C. Xerratzea
- D. Saltsatzea
- E. Betetzea
- F. Apaintzea

6. MODULUA

6.1. Hotzean edukitzea

- A. Hoztea
- B. Izozte

6.2. Onera ekartzea

6.3. Beroan edukitzea

7. MODULUA

7.1. Ontziratzea eta banatzea

- A. Ontziratzea

7.2. Platereratzea eta zerbitzatzea

- A. Platereratzea
- B. Zerbitzatzea

HORNITZAIILEEN KONTROLA

Edukiak

- 18** Lehengaiak jasotzea
- 19** Hotzean garraiatzea
- 20** Kontsumitzeko prest dauden jakien garraioa
- 21** Behi eroen gaixotasunaz kutsatutako okela
- 22** Haragi txikitua
- 23** Arrautzak
- 24** Moluskuak



Aurkezpena

Lehengaiak egokiak badira, hein handi batean, prestatutako platerak ere kalitatezkoak izango dira; horrenbestez, zinbestekoa da konfiantzazko hornitzaileak izatea. Hornitzaile horiek izango dira produktuen erantzule, arazoren bat badago. Atal honek erosten diren produktuen kalitatea kontrolatzeko balio du, gure establezimenduaren eskakizunekin bat datozela ziurtatzeko.

Kontroletan alderdi hauek aztertuko dira:

- Hornitzailearen datuak.
- Jasotako lehengaiak berez dituzten ezaugarriak.
- Haien etiketetan dagoen informazioa.
- Garraio-baldintzak, bereziki jasotzeko tenperaturari dagokionean.

Hornitzaileak kontrolatzeko urteko erregistro-orria erabiliko da, baina ez da erabiliko kontsumitzeko prest dauden prestatutako janariak direnean, horien kontrola egunero egin eta komanderoan idatzi behar delako. Asmoa da, urtean zehar, hornitzaile ezberdinei kontrolak egitea eta kontrol horien emaitzak idaztea, urte bukaerarako lehengai-multzo eta hornitzaile guztiei kontrolak eginda edukitzeko.

Esandakoaz gain, urteko kontrolak balio behar du, arazoak atzeraman badira, hornitzaileei eta arazoak sortu dituzten produktuei segimendu handiagoa egiteko, konfiantzazkoak direla erabaki arte.

LEHENGAIK JASOTZEA

Zer arazo izan daiteke eta zergatik?

Lehengaiak jatorritik kontaminatuta iristea: kontaminazio mikrobiologikoa, albaitaritzako hondakinak, gehigarriak izatea... edo garraiatzean kontaminatzea.

Zer egin arazoak eragozteko

Egiaztatu establezimendu hornitzaileek indarrean dagoen **osasun-baimena** dutela.

Egiaztatu fidagarriak direla, hau da, produktuz hornitu gaituzten denboran, produktuak eskatutakoarekin bat etorri direla.

Erosten ditugun produktuetarako **hornitzaile fidagarrien zerrenda** bat eduki.

Hornitutako produktuek **freskotasun eta ezaugarri organoleptiko** egokiak eduki behar dituzte.

Ontziratutako produktuek behar bezala **etiketatuta** egon behar dute, eta dena delako produktu-motari buruzko informazio osoa izan behar dute: osagaiak, jatorria, iraungitze-data, lotea eta kontserbatzeko tenperatura agertu behar dira.

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.

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

Ibilgailuak garbitasun-baldintza onetan egon behar du.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Elikagai guztiak baimendutako establezimenduetan erosi direla eta behar bezala ontziratuta eta etiketatuta datozela kontrolatu behar da.

Kontrolatu behar da: garraio-baldintzak egokiak diren, eta hornitutako produktuen ezaugarri organoleptikoak aproposak diren eta eskatutakoarekin bat datozen.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Baimenik ez duen hornitzaile bati erosi diogula konturatzen bagara, ez diogu berriz erosiko dagokion osasun-baimena lortu arte.

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

Hornitzaile batek produktu-baldintzak ez dituela betetzen egiaztatzen bada (hotzean ez dauden produktuak, 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. Komenigarria da ordezko hornitzaileak zein izango diren alde aurretik pentsatuta izatea, batek huts egiten badu ere, bereziki erraz galtzen diren lehengai hauen hornitzaileen ordezkoak: okela, arraina, arrautzak...



URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **HORNITZAILEAK**



HOTZEAN GARRAIATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Hotza behar duten elaboratutako produktuetan edo lehen-gaietan germenak ugaltzea, gehiegizko tenperaturan garraiatu dituztelako.

Zer egin arazoak eragozteko

Egiaztatu hotza behar duten elikagaiak garraiatzean elikagaiak behar duten tenperaturan edukiko direla **beti**.

Jasotzeko tenperaturak ezingo du ondokoak gainditu: 6 °C (freskoetan) eta -18 °C (izoztuetan).



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Produktuak jaso, eta biltegitatu aurretik, hotza behar duten produktuen tenperatura hartu behar da, jasotzen diren unitateetako batean. Hartutako tenperatura bakoitza idatzi egingo da eta zer elikagaiena den jarriko.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Elikagai freskoen tenperatura 6 °C-tik gorakoa bada, baina ez badute 10 °C baino gehiagokoa gainditzen, hozkailuan sartu behar dira berehala, edo, bestela, prozesatu. 10 °C-tik gora badaude, bota egingo dira.

Izoztutako produktuak, berriz, -12 °C baino gehiago badituzte, itzuli egingo dira edo hozkailuan sartu, eta produktu hoztuak bezala erabili, baldin eta hozte-tenperaturatik gora ez badaude.

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



URTEKO KONTROL-MAITZASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **HORNITZAILEAK**

KONTSUMITZEKO PREST DAUDEN JAKIEN GARRAIOA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Beroan edo hotzean jasotzen diren prestatutako produktuetan germenak ugaltzea, tenperatura egokian garraiatu ez direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Egiaztatu beroan jasotzen diren prestatutako janariak garraiatzean tenperatura **beti** 65° C-tik gorakoa dagoela.

Egiaztatu hotzean jasotzen diren prestatutako janariak garraiatzean tenperatura **beti** 6° C-tik beherakoa dagoela.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Jasotzen direnean, hartu tenperatura hotzean edo beroan jasotako jaki-mota guztiei, eta idatzi hartutako tenperaturak zer jaki-motari dagokion

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Bero garraiatutako elikagaiak 65 °C-tik behera iristen badira, sartu berehala elikagaiak mahai beroetan edo onera ekartzeko labeetan (baldin eta baditugu), tenperatura egokira iritsi arte.

Hotzean garraiatutako prestatutako elikagaiak 6 eta 10 °C artean iristen badira, sartu berehala hozkailuan, 10° C-tik gora iritsi badira, berriz, bota egin behar dira.

Hutsegitea hornitzaileak egin badu, kexa bat jarriko da, eta berriz ere gauza bera gertatzen bada, jo konfiantzazko beste hornitzaile batengana.



EGUNEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **KOMANDEROA**



BEHI EROEN GAIXOTASUNAZ KUTSATUTAKO OKELA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Behien Entzefalopatia Espongiformearekin (behi eroak) kutsatutako okela jatea.

Zer egin arazoak eragozteko

Ez onartu 30 hilabete baino gehiagoko bizkarrezurdun behi-haragirik (kopurua aldagarria izan daiteke, legeak hala agintzen badu). Egiaztatu haragiarekin batera datorren albaranak edota etiketak argi eta garbi adierazten duela haragi-pieza horren behiaren adina.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu ez digutela 30 hilabetetik gorako bizkarrezurdun behi-haragirik hornitzen, baita haragiarekin batera datorren albaranak edota etiketak argi eta garbi adierazten duela haragi-pieza horren behiaren adina ere.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Bizkarrezurra kendu ez dioten 30 hilabetetik gorako behi-haragia jaso badugu, itzuli hornitzaileari.



URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **HORNITZAILEAK**

HARAGI TXIKITUA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Haragi txikitua jatorriz mikroorganismo patogenoz (E. coli, Salmonella, Campylobacter...) kutsatuta heltzea, eta/edo horiek ugaltzea garraioan edo kontserbatzean.

Zer egin arazoak eragozteko

Egiatzatu haragi txikitua ekoizteko baimena duen industria batekoa dela (ezin da harategietakoa izan), eta garraiatzean 3° C-tako tenperatura mantentzen duela.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiatzatu haragia baimendutako industria batetik datorrela eta hozte-tenperaturan iristen dela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

6° C-tik gora badago, bota edo hornitzaileari itzuli.

Esan langileei zer baldintza bete behar diren haragi txikitua erosteko, eta zenbat denbora pasa daitekeen erosten denetik erabili arte.



HILEROKO / URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **FABRIKAZIOKO**
JARDUNBIDE ONAK / HORNITZAILEAK



ARRAUTZAK

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Arrautzak datozen tokitik Salmonellarekin kutsatuta iristea.

Zer egin arazoak eragozteko

Egiaztatu arrautzak banan-banan euren identifikazio-zenbakia-rekin markatuta iritsi direla, eta ontzian gutxieneko iraupen-data ageri dela. Behar bezala ontziratuta, garbi eta osorik egon behar dute.

Sekula ez onartu hautsitako arrautzarik edo arrautza zikinik.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu arrautzak behar bezala markatuta eta ontziratuta iristen direla, eta osorik eta garbi daudela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Ez erabili zikin edo apurtuta iritsi diren arrautzarik. Identifikazio- edo etiketatze-arazoa izan bada, esan hornitzaileari. Arazo bera berriz gertatzen bada, aldatu hornitzailez.



URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: HORNITZAILEAK

MOLUSKUAK

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Moluskuak kutsatuta egotea bermatutako jatorria ez dutelako, behar bezala araztu ez direlako, edo mantentzean kutsatu egin direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Kontuan izan moluskuak beti etorri behar dutela araztegi edo baimendutako bidalketa-zentro batetik, eta ez zaiela sekula itsaskilariei zuzenean erosi behar. Bizirik egon behar dute erosten diren unean, eta ezin dira uretan sartuta eduki biltegiatuta dauden bitartean. Erabat debekatuta dago moluskuak krustazeoak edukitzeko igerilekuetan sartzea.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu moluskuak baimendutako establezimendutik datozela. Horretaz gain, ziurtatu bizirik daudela eta ez direla berriro uretan sartuko.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Moluskuak baimendutako establezimenduan erosi ez direla ohartzen bagara, ez erabili, eta esan langileei zer arrisku dituden horrek, berriz ez gertatzeko.

Uretan sartu badira, berotu ondoren erabili, eta krustazeoak dauden igerilekuetan sartu badira, bota.



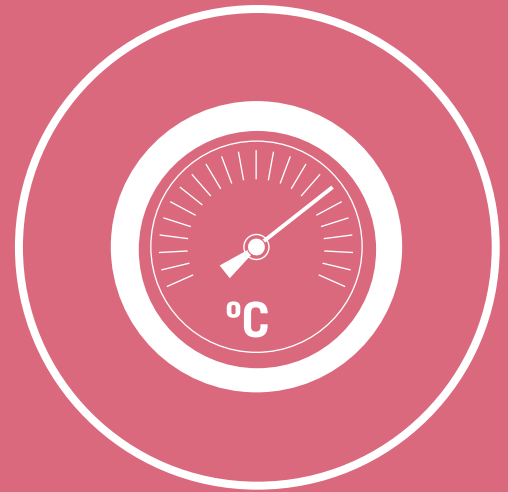
HILEROKO / URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **FABRIKAZIOKO**
JARDUNBIDE ONAK / HORNITZAILEAK



HOTZ-/BERO- KATEAREN KONTROLA

Edukiak

- 28** Hotzean biltegitratzea
- 29** Prestatutako elikagaiak ganberetan hoztea
- 30** Prestatutako elikagaiak eraisgailuan hoztea
- 31** Jakiak prestatzeko tenperatura
- 32** Onera ekartzea
- 33** Beroan mantentzea
- 34** Frijitzeak



Aurkezpena

Sukaldean funtsezkoa da hotz- eta bero-kateari eustea, elikagaiak mikrobio-arazorik izan ez ditzaten, eta elikagaien balio bizitzari eusteko.

Tenperatura altuko tratamendu termikoek germenak deuseztatzen dituzte, eta hozketak edo tenperatura baxuan kontserbatzeak germenen ugalketa saihesten du. Biek elikadura-toxiinfekziorik izan ez dadin lagunduko dute.

Garrantzi berezia eman zaion kapitulu honi. Horrenbestez, egin beharreko kontrolek eguneroko maiztasuna izango dute, eta emaitzak komanderoen eguneroko kontrol-erregistroetan idatziko dira.

Kontroletan alderdi hauek aztertuko dira:

- Ganberetako tenperatura (erakustokiak barne)
- Prestatutako elikagaien hozketa azkarra, ganbera normaletan egin nahiz eraisgailua erabili.
- Aplikatutako tratamendu termikoen tenperatura
- Beroan mantentzea
- Produktua leheneratzeko tenperatura
- Frijigailuei olio aldaztea

HOTZEAN BILTEGIRATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

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

Zer egin arazoak eragozteko

Eduki **beti** ganberak tenperatura egokietan.

Ganberen tenperatura: ezin da hozkailuetan 6° C-tik gorakoa izan, eta izozkailuetan, -18° C-tik gorakoa.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egin establezimenduko ganberen zerrenda, bai hozkailuena bai izozkailuena, eta idatzi bisoreetan ageri den tenperatura. Hilero, termometro eramangarri batekin, egiaztatu ganberen bisoreek ondo funtzionatzen dutela, eta idatzi, izartxo bat jarrita. (*).

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



Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

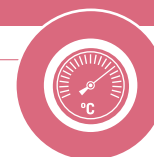
Oro har, ganberan tenperatura altuegia dagoela atzematen bada:

- 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 da, eta berehala prestatu, edo bota, bestela. Izoztutako elikagaien ganbera -12 °C-tik gorakoa bada 12 ordu baino gehiagoan, elikagaiak desizoztu eta prestatu egin behar dira berehala.



EGUNEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **KOMANDEROA**



PRESTATUTAKO ELIKAGAIK GANBERAN HOZTEA

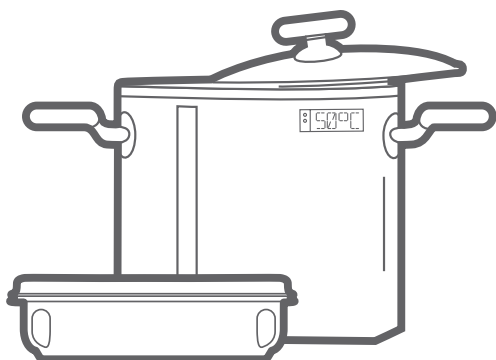
Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Prestatutako elikagaiak oso mantso hoztea, eta ondorioz, prestatu ondoren bizirik iraun duten germenak ugaltzea, tenperatura epeletan denbora asko igaro dutelako.

Zer egin arazoak eragozteko

Ziurtatu prestatutako elikagaiak berehala hozteko hozkailuak, elikagai beroak sartu arren, 10 °C ez gainditzeko behar besteko indarra eta ahalmena izango duela. Horrek saihestuko du biltegiatutako elikagaien tenperaturak gora egitea.

Horretarako, prestatutako jakia ontzi txikitara pasatu, eta kea ateratzeari utzi arte utzi behar da kanpoan, baina tenperaturari 50 °C-tik behera jaisten utzi gabe. Ondoren, hozkailuan sartuko dira ontziak, bata bestetik berezita.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Begiratu ganberaren bisoreko tenperaturari, hoztu nahi den elikagaia sartu eta 30 minutura, eta idatzi azaltzen dena. Hilero, termometro eramangarri batekin, egiaztatu ganberaren bisoreak ondo funtzionatzen duela, eta hala denean jarri izartxo bat.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Adierazitako tenperaturak gainditzen badira, doitu, lehenda-bizi, termostatoa, 10 °C har dezan, eta 30 minututan tenperatura horretara iristen ez bada, deitu zerbitzu teknikoari. Produktuek, berriz, esandako tenperaturak ez badituzte, beste ganbera batera eramango dira; eta posible ez bada, berriz ere berotu egin behar dira ondo elikagai horiek.



EGUNEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **KOMANDEROA**

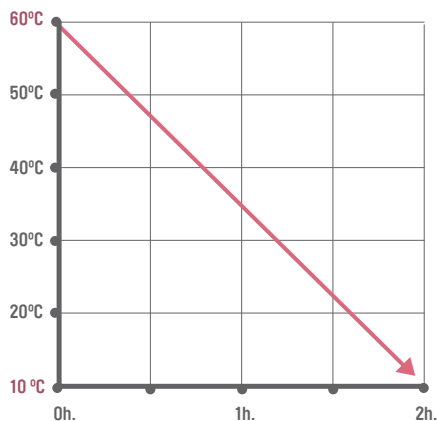
PRESTATUTAKO ELIKAGAIAK ERAISGAILUAN HOZTEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Prestatutako elikagaiak hotz-eraiisgailuan oso mantso hoztea, eta ondorioz, prestatu ondoren bizirik iraun duten germenak ugaltzea.

Zer egin arazoak eragozteko

Jarri elikagaiak ontzi txikietan edo lodiera gutxiko geruzetan, behar bezala hozteko. Sartu elikagaiak eraiisgailuan; ez gehiegi kargatu, eta erregulatu tenperatura, produktuak, bi orduetan, 10 °C-tik beherako tenperatura hartzeko. Ondoren, sartu elikagaiak mantentze-ganberan, 6 °C-tik beherako tenperatura izan arte.



Eraiisgailu batek eragindako tenperatura jaitsiera, denboraren arabera.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Hozte-prozesu bakoitzean, produktuak eraiisgailutik ateratzean zer tenperatura duen neurtu behar da.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Temperatura horiek lortzen ez badira, pasatu produktua beste ganbera batera; eta, aukerarik ez badago, aplikatu kontsumitu aurreko elikagaiak leheneratzeko jarraibideak. Eta deitu zerbitzu teknikoari.



EGUNEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **KOMANDEROA**



JAKIA PRESTATZEKO TENPERATURA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Jakia prestatzeko erabili den tenperaturagatik, elikagaiaren erdialdea germenak deuseztatzeko behar diren 65 °C-ra ez iristea.

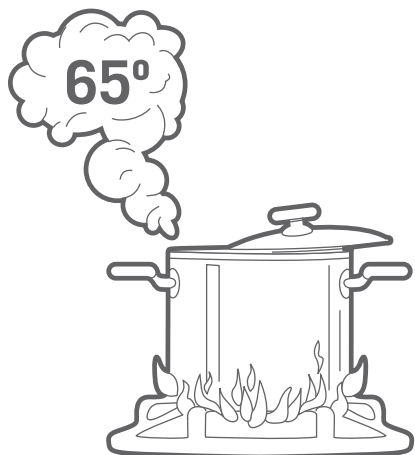
Kutsatutako arrautzak alde zurrerako bero bidezko tratamendurik gabe jatea.

Zer egin arazoak eragozteko

Prestatu **beti** elikagaia produktuaren erdigunean 65 °C-ra iristea lortzeko besteko bizi. Horretarako, kontuan hartu elikagai eta tratamendu bakoitzak tenperatura- eta denbora-konbinazio desberdinak behar dituela. Lehenengo tratamendurako behar dugun tenperatura eta denbora finkatzea lortu dugunean, antzeko ekoizpen guztietan errepikatuko dugu.

Zenbait plater salbuetzi egin daitezke kontsumitzaileak hala eskatzen badu: gutxi egindako haragiak edo arrainak, esate baterako.

Arrautzopilak, nahaskiak, eta abar egiteko, erdigunean 65° C-ra iristen ez badira, edo tratamendu termikorik behar ez duten produktuak egiteko (maionesa, holandar saltsa...) tratatutako arrautza (pasteurizatua, deshidratatua) erabili behar dugu **beti**, jakia prestatzeko.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Beroa eman ondoren elikagaiaren erdiguneak lortu duen tenperatura kontrolatzea eta idaztea, eta beroa produktu osoari iritsi zaiola ziurtatzea. Horretarako, eguneko lehenengo tratamenduaren ondoren hartu behar zaio tenperatura produktuari, prestatze-mota hauetan: frijitzea, egostea, laberatzea, erretzea, lurruntan egitea, plantxan/parrillan egitea, leheneztatzea, arrautzez egindako arrautzopilak...

Gainera, tratamendu bakoitzean tenperatura hartuko zaien elikagai-motak aldatu egin behar dira, eta idatzi, elikagai-motarekin batera.

Ez dago zertan hartu honako plater hauen tenperatura, egiteko prozesuak eskatutako tenperaturara iritsi dela ziurtatzen baitu:

- Erreki osoak
- Prestatzeko irakina behar duten platerak, lehen zein bigarren platerak izan
- Murgiltze bidezko frijitzeak, produktua izoztuta dagoenean izan ezik.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

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

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

Arazoa jarraibideak ez betetzeak eragin badu, gogorazi berriez langile guztiei.



EGUNEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **KOMANDEROA**

ELIKAGAIA LEHENERATZEA

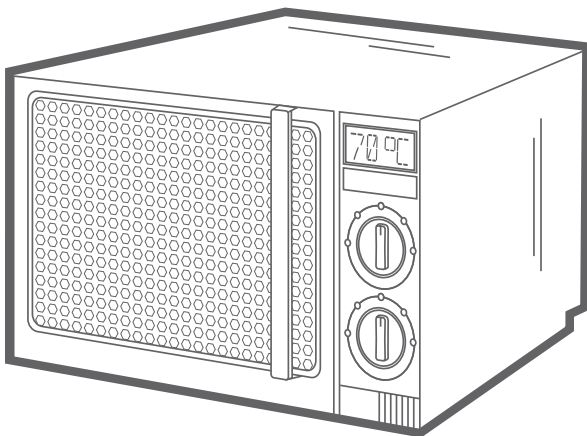
Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Aurretiaz prestatutako produktuak onera ekartzen direnean, produktuaren erdigunea 70 °C-ra ez iristea, tenperatura horrek deuseztatzen baititu germenak.

Zer egin arazoak eragozteko

Elikagaiaren leheneratzea egiteko beharrezkoa den bizitasunarekin egin behar da, hau da, produktuaren erdigunea 70 °C-ra iristeko modukoa.

Jarri arreta berezia teknologia berrien bidez prestatutako produktuei, esate baterako, tenperatura baxuan prestatutakoei. Kasu horietan funtsezkoa da produktuaren erdigunea 70 °C iristea, onera ekartzeko prozesuan.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Kontrolatu elikagaiak onera ekartzen direnean produktuaren erdigunea ezarritako tenperaturara iritsiko dela. Horretarako, hartu elikagai-mota bakoitzari tenperatura, onera ekartzeko lehenengo tratamenduaren ondoren, eta emaitza ona izan badu, aplikatu tratamendu horixe bera mota bereko gainerrako onera ekartzei. Idatzi erregistroan tenperatura eta zer produktutan neurtu den.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Lortutako tenperatura nahikoa ez bada, doitu berriz termostatoa edo beroaren intentsitatea, produktuaren erdigunea 70 °C-ra irits dadin.



EGUNEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: KOMANDEROA



BEROAN MANTENTZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Elikagaietan germinen ugaltzea, mahai edo armairu beroen temperatura baxuegia delako.

Zer egin arazoak eragozteko

Eduki prestatutako elikagaiak beti 65 °C-tik gora, erabilitako metodoa edozein izanda ere: mahai eta armairu beroak, marria bainua, txapa gainean bero edukitzea eta abar.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Hartu elikagaiari temperatura termometro eramangarriarekin, otordu-txanda desberdinak hasi baino lehen.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

65 °C-ra iristen ez bada, doitu termostatoa (mahai eta armairu beroak badira), lehendabizi, eta 30 minutu igaro ondoren doitu ez bada, deitu zerbitzu teknikoari. Gainerako sistemetan, berriaz, 65° C-ra zergatik iritsi ez diren aztertuko da, eta bero-iturriak (sua, labea, txapa...) huts egin badu, zerbitzu teknikoari deituko diogu. Langileek jarraibideak bete ez dituztelako gertatu bada hutsegitea, gogorarazi egingo zaizkie, beste behin.

Produktuari dagokionez, onera ekartzeko atalean esandakoari jarraituko zaio, eta bero mantenduko da.

Horretarako aukerarik ez badago, bota egingo da.



EGUNEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: KOMANDEROA

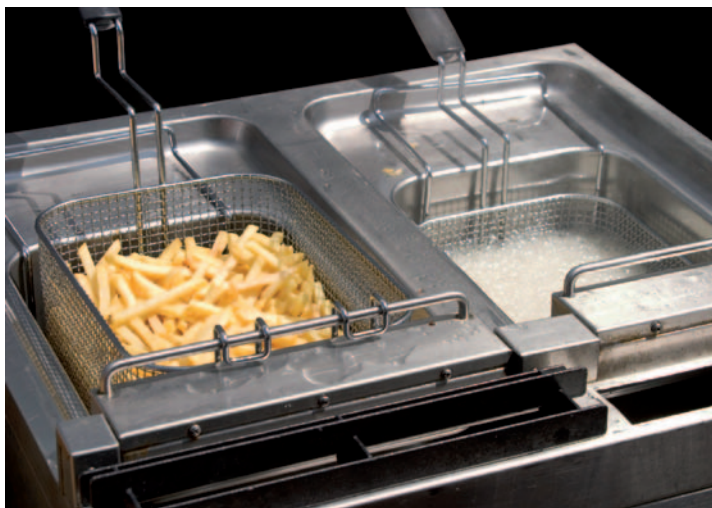
FRIJITZEAK

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

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

Zer egin arazoak eragozteko

Berritu olio **behar beste alditan**, konposatu polarrak % 25 baino gehiago izango ez duela bermatzeko. Oro har, olioaren hondatze organoleptikoa (kolore-aldaketak, usaina, ke-puntua, aparrek sortzea...) konposatu polarrak sortu aurretik gertatzen da, eta, horrenbestez; berehala aldatu behar da, ezaugarri horiek aldatzen hasten direnean.



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 daiteke edo muga gainditzen denean kolorez aldatzen diren zerrendak erabil daitezke. Datu hori komanderoan idatziko da, in-tzidentzien atalean.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Legezko muga gaindi dezakeen olio erabili dela ikusten bada, 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 gogoraziko zaie langileei, berriz horrelakorik ez gertatzeko.



EGUNEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **KOMANDEROA**



ELIKAGAIAK PRESTATZEAN IZAN BEHARREKO KONTROLA

Edukiak

- 38 Manipulatuzaileek eskuak garbitzea
- 39 Langileen janzkera
- 40 Gaixorik dagoen manipulatuzailea
- 41 Ganberetako estibatzea
- 42 Mahai eta armairu beroetako estibatzea eta ordena
- 43 Itxarondenborak lanketan zehar
- 44 Kutsadura gurutzatua
- 45 Izozte
- 46 Desizozte
- 47 Hutsean ontziratzea
- 48 Barazkiak garbitzea eta desinfektatzea
- 49 Arrautza gordinak manipulatz
- 50 Arrautza-produktuak erabiltzea
- 51 Gorputz arrotzak
- 52 Anisakisa arrainetan
- 53 Alergenoak



Aurkezpena

Elikagaiak prestatzean, kutsadura gurutzatuak saihestu eta elikagaiak jasan ditzaketen lanketa desberdinak modu egokian gauzatzeko lan-jarraibide batzuk jarraitu behar dira, elikagai horien segurtasuna berma dadin.

Kapitulu honetan adierazitako kontrolen emaitzak Jardunbide Onak Kontrolatzeko Hileroko Erregistroan idatziko dira. Honako atal hauek kontrolatuko dira, kapitulu honetan adierazitako kontrolen bidez:

- Higiene pertsonalarekin eta manipulatuzaileen lan-janzkerarekin zerikusia duten baldintzak.
- Biltegi eta ganberetako ordena eta txandaketak.
- Kutsadura gurutzatuak saihesteko neurriak.
- Giro-tenperaturan produkturik ez edukitzea.
- Gai hauei buruzko jarraibide espezifikoak:
 - Izoztea
 - Desizoztea
 - Barazkiak garbitzea
 - Arrautzak manipulatzeko
 - Hutsean ontziratzea
 - Gorputz arrotzei eta anisakisari buruzko neurriak
 - Alergia duten pertsonen buruzko neurriak

Plan Orokor honetan aurreikusi gabeko manipulazio edo lanketa bereziren bat egongo balitz, kontrol osagarriak gehitu daitezke zuri dauden espazioetan, eta gainerako kontrolei emandako tratamendu berbera eman.

MANIPULATZAILEEK ESKUAK GARBITZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Elikagaiak kutsatzea, manipulatzaileak eskuak zikinak dituelako.

Zer egin arazoak eragozteko

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

Eskuak ur beroaz eta xaboiak garbituko behar dira, eta uretan ondo eragin ondoren, erabili eta botatzeko eskuoihalekin lehortu.



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.

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. Bestela, ezingo dute manipulazio-lanetan jardun.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK



INDUMENTARIA DEL PERSONAL

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

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

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



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu manipulatzaileak lanean hasi baino lehen arropa eskusiboa eta garbia jantzi duela, buru-estalkia barne, eta arropa horrek garbi egoten jarraitzen duela.

Egiaztatu manipulatzaileek, lanean ari diren bitartean, elikagaietara eror daitezkeen objekturik ez dutela, ezta higiene egokia eragozten dutenik ere.

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 sukaldean lan egiteko jantzi egokiak.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK

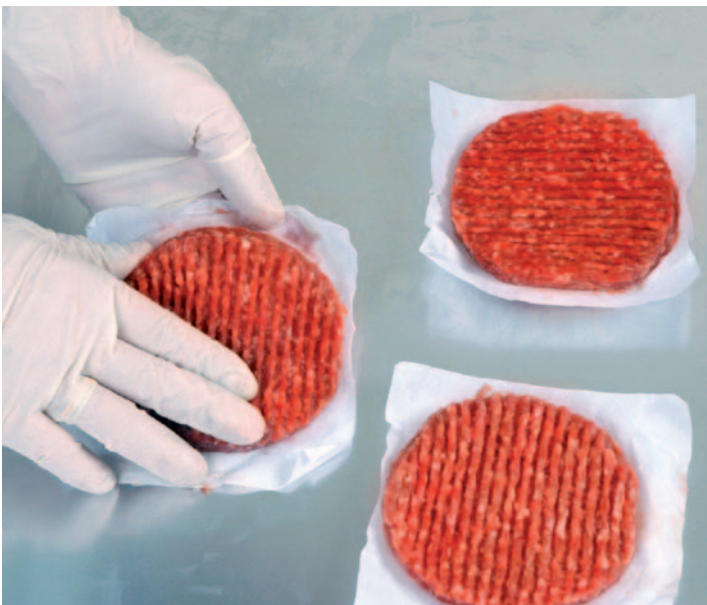
GAIXORIK DAGOEN MANIPULATZAILEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Elikagaiak kutsatzea manipulatzailearen transmisio zuzenagatik.

Zer egin arazoak eragozteko

Ez utzi elikagaiak zuzenean maneiatzen elikagaien bidez transmititu daitekeen gaixotasunen bat duten pertsoneri, esate baterako: infektatutako zauriak, larruazaleko infekzioak, eztula, mukiak edo beherakoa dutenei. Ezin bada, eraman muturreraino higie-neurriak: erabili eskularruak eta babestu zauriak, erabili maskarak, garbitu maizago eskuak eta, are gehiago, kometetik irten ondoren, edo zauria dagoen aldearekin kontaktuan egon ostean....



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu langileek ez dutela ageriko gaixotasunik eta higie-ne-jarraibideak betetzen direla.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

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



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK



GANBERETAKO ESTIBATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Elikagaietan germenak ugaltzea, ganberetan aire hotza ondo heltzen ez zaielako, oso beteta daudelako edo produktuak txarto jarrita daudelako edo iraungitze-data gainditu dutelako.

Lehengaiak, tarteko produktuak eta prestatutakoak euren artean kutsatzea, ganberetan edo biltegian behar bezala banandu ez direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Eduki ganberak **beti** ordenatuta eta gehiegi kargatu gabe; aire hotzak zirkulatu behar du elikagaien artean, eta, horrenbestez, elikagaiek ez dute zorua, horma edo beste elikagai bat ukitu behar.

Eduki bananduta **beti** lehengaiak, tarteko produktuak eta prestatuak, ganberetan; horretarako, edo ganbera ezberdinetan biltegitatu, edo estali edo babestu. Hau da, produktu guztiek ontziratuta, bilduta edo estalita egon behar dute, biltegitatuta daudenean.

Egiaztatu ontziratutako produktu guztiak (bai jatorrian bai establezimenduan bertan) behar bezala etiketatuta daudela. Etiketetan, gutxienez, informazio hau azaldu behar da: produktu-mota eta datak.

Ezarri produktuak txandatzeko sistema bat, lehendabizi lehengaiak edo iraungitzeko denbora gutxien falta zaien prestatutako produktuak erabil daitezten. **Ez erabili sekula** iraungitako produkturik.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu hotz-ganberako biltegitratzeak adierazitako jarraibideak betetzen dituela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Elikagaiak ganberan behar bezala biltegitatuta ez badaude, babestu eta kokatu behar bezala, eta erakutsi langileei nola egin behar den.

Produkturen bat iraungitzear badago, atera eta kontsumitu berehala. Produkturen bat iraungita badago, bota.

Ontziratutako produkturen bati etiketa falta bazaio, bota, ezin delako iraungita ez dagoenik bermatu.

Gogorarazi biltegitratzeen arduradunari, produktuak nola txandakatu behar diren, berriz gerta ez dadin.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK

MAHAI ETA ARMAIRU BEROETAKO ESTIBATZEA ETA ORDENA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Mahai eta armairu beroetan dauden elikagaien germenak ugaltzea, mahai eta armairu bero horiek oso beteta daudelako edo produktu gehiegi pilatzen delako.

Zer egin arazoak eragozteko

Ez kargatu gehiegi mahai eta armairu beroak. Jarri produktuak bata bestetik bereizita, aire beroak ondo zirkula dezan. Eduki estalita eta babestuta prestatutako elikagaiak.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu mahai eta armairu beroak ez direla gehiegi kargatu, eta elikagaiak bereizita jarrita direla, aire beroak ondo zirkulatu dezan. Ziurtatu uneoro tapatuta eta babestuta daudela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Estali, estali gabe dauden elikagaiak.

Beharrezkoa bada, ipini berriz aireak zirkulatzeko moduan.

Gogorarazi langileei prestatutako produktuak bero mantentzeko baldintzak zein diren.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK



ITXARONDENBORAK LANKETAN ZE HAR

Zer arazo gerta 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.

Itxarondenboran, prestatutako elikagaiak kutsatzea, babes-tuta ez daudelak.

Zer egin arazoak eragozteko

Ez luzatu itxarondenborak eta ahalik eta lasterren igaro lanke-taren hurrengo fasera (zatikatzea, nahastea, apailatzea, betetzea, platerean jartzea eta zerbitzatzeari) hotzean (entsaladilla bat) edo beroan (erreki bat) mantendu behar diren elikagaiak prestatzean, edo hotzean edo beroan (tortilla, kazola) mantendu daitezkeenak prestatzean. Hori egin ezin bada, ganberan edo bero-iturrian sartuko dira lanketarekin jarraitzeko unea iritsi arte. Horrenbestez, ezin da horrelako produkturik eduki denbora gehiegi giro-tenperaturan.

Horretaz gain, eduki beti babestuta prestatutako elikagaiak, kontsumitzeko zain edo egiten bukatzeko zain badaude, elikagai gordinak, gainazalak, tresnak eta abar ez ukitzeko, kutsatu egin baitaitezke.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu hotzean edo beroan eduki behar diren elikagaiak ahalik eta arinen prozesatzen edo zerbitzatzeko direla, eta, bestela, hozteko ganberetan edo armairu edo mahai beroetan sartzen direla, prestaketarekin jarraitu arte. Era berean, egiaztatu zain edukitzen diren prestatutako elikagaiak estalita daudela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Produktu horiek giro-tenperaturan daudela ikusten bada, ganberan edo bero-puntuan, dagokionaren arabera, sartuko dira berehala. Adierazi langileei gauza bera egin behar dutela, giro-tenperaturan dauden elikagaietan mikrobio-ugalke-tan 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.



**HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK**

KUTSADURA GURUTZATUA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Deskontaminatutako elikagaiak (garbituak, zurituak, prestatuak) berriz kutsatzea deskontaminatu ez diren elikagaiekin (gordinak, zuritu gabeak, garbitu ez direnak) edo deskontaminatu gabekoek kutsatutako makineria, tresneria edo gainazalekin.

Zer egin arazoak eragozteko

Erabili lan-tresna eta gainazal desberdinak elikagai gordinekin eta prestatuekin lan egiteko (egokiena da laneko gainazal eta tresna espezifikoak izatea produktu batzuekin eta besteekin lan egiteko), eta ezin bada, tarteko garbiketa sakona egin, Garbiketa Plana kontuan hartuta.

Ez utzi produktu garbiak eta garbitu gabekoak, zurituak eta zuritu gabekoak eta prestatuak eta prestatu gabekoak elkar ukitzen.

Ez maneiatu sekula ia kontsumitzeko prest dauden prestatutako elikagaiak produktu gordinekin erabili diren makina, tresna eta azalera berberetan, elementu horiek guztiak aurretik garbitu ez badira.

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

Kendu hondakinak berehala laneko gainazaletatik, eta bildu itzazu ontzi garbi eta tapadun batera. Atera egunero hondakinak sukaldetik, eta garbitu beti zaborrontzia.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu prestatutako elikagaiak elikagai gordinekin, gainazal zikinekin, tresnariarekin, trapuekin edo hondakinekin ez kutsatzeko baldintzak betetzen direla.

Egiaztatu, halaber, hondakinak jarraibidea kontuan hartuta biltzen direla.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Ikusten bada laneko gainazal berean edo tresneria berberekin elikagai gordinak eta prestatuak maneiatu direla, 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 produktuetarako. Sartu mantentze-planean kolore desberdinetako laneko tresnak erostea, produktuak 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). Estalita eduki beti prestatutako elikagaiak, eta gogorarazi langileei araua bete egin behar dela.

Trapeak 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.

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



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK



IZOZTEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Mikrobioak ugaltzea, elikagaia motelegi izoztu delako edo desiozotu ondoren berriz ere izoztu egin delako.

Zer egin arazoak eragozteko

Eduki beti izozkailuaren barneko temperatura $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -tik behera, produktua izozten den bitartean.

Produktu bat izozketa-tunel bat erabili gabe izoztu behar bada, banatu zati txikitan, eta oreka bada, egin geruza meheak. Saiatu ganbera gehiegi kargatuta ez edukitzen.

Etiketatu, zer produktu den zehaztuz eta izozte-data adieraziz.

Produktuak ez dira sekula berriz izoztu behar.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu izozkailuaren barruko temperatura ez dagoela sekula $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ -tik gora, eta produktua kokatzeko moduak behar bezala izozteko aukera ematen duela.

Egiaztatu produktuak izozterakoan ez garela ari horietako bat berriz izozten.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Temperatura $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ra igotzen bada, eta 30 minututan $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -ra jaisten ez bada, jarri termostatoa potentzia handienan. Hala eta guztiz, beste 90 minutu pasatzerako temperatura jaitsi ez bada erabaki egin beharko da zer neurri hartu.

Produktuari dagokionez, izozte-jarraibideak bete ez badira edo behar den temperaturara iristen ez bada, desiozotu hozkailuan eta tratamendu bizia eman. Eta gogorarazi langileei jarraibide zuzena zein den.

Desiozotutako produkturen bat izozten ari bagara, behar besteko tratamendu termikoko plateretan erabiliko da, ahalik eta arinen.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK

DESIZOZTEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Elikagaietan germenak ugaltzea, tenperatura ez egokietan desizoztu direlako, eta arrain batzuen kasuan, histamina sortzea. Ur hotzetan desizozten ari den produktua kutsatzea, ura berritzen ez delako.

Desizozketaren jario-urak ganberan dagoen elikagairen bat kutsatzea.

Zer egin arazoak eragozteko

Desizoztu elikagaiak astiro hozkailuetan. Azkar desizoztu beharko balira, erabili mikrouhin-labeak, nagusiki. Produktua uretan desizozten bada, desizoztu ur hotzetan eta berritu ura aldizka-aldizka.

Kontu berezia eduki behar da histamina sor dezaketen arrainak (antxoa, atuna, hegaluzea) desizozten badira, produktuaren zati bakar batek ere hozkailuko tenperatura baino handiagoa izan ez dezan, desizoztu bitartean.

Ganberan, desizoztera doan produktua ontzi baten gainean jarri behar da jario-likidoa bil dezan, beste elikagai batzuk ez kutsatzeko.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu elikagaiak esandako jarraibideak betez desizozten direla, giro-tenperaturan desizozten ari den elikagairik ez dagoela, eta ganberan desizozten ari direnak jario-likidoa biltzeko ontzi baten gainean daudela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Produkturen bat esandako jarraibideak bete gabe ari bada desizozten (esate baterako, giro-tenperaturan), prozesatu, berehala, eta 65 °C-tik gorako tratamendu termikoa eman. Horretaz gain, gogorarazi langile-arduradunari elikagaiak behar bezala desizoztu behar direla, batez ere, aurretik aipatutako arrainak.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK



HUTSEAN ONTZIRATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Mikrobioak ugaltzea edo mikrobioz kutsatzea, hutsean behar bezala ontziratatu ez delako.

Zer egin arazoak eragozteko

Elikagaiak baimendutako ontzietan ontziratuko dira. Huts-makinetan jartzerakoan ziurtatu ondo itxi, eta hustuketa behar bezala egin dela. Ondoren, etiketatu elikagaia elaborazio edota iraungitze data jarrita, eta biltegitatu hozte-baldintzak betetzen dituela (ikusi hotz-/bero-katearen atala).



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu hutsean behar bezala ontziratzen dela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Arazoa langileek behar bezalako prestakuntza ez dutelako gertatu bada, trebatu. Arazoa husteko makinak sortu badu, deitu zerbitzu teknikoari.



**HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK**

BARAZKIAK GARBITZEA ETA DESINFECTATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Barazkiek harriak, lurra, bareak eta abar izatea, ondo garbitu ez direlako.

Gordinik kontsumituko diren barazkiak modu egokian ez desinfektatzea, bakterizida gutxiegi erabili delako edo uretan denbora gutxi eduki direlako.

Desinfektatzen diren barazkiek bakterizida-hondarrak izatea, gehiegi bota zaielako edo uretan behar beste eragin ez direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Garbitu ondo barazkiak, harririk, lurrik, barerik eta abar ez izateko, eta gordinik kontsumitu behar direnek mikroorganismorik ez izateko. Barazki horiek elikagaiekin erabiltzeko modukoak diren bakterizidekin garbitu behar dira. Bakterizida-kantitatea: 70 mililitro kloro, ur litroko. Lixiba-kantitate baliokidea kalkulatu behar da, daukagun lixiba-kontzentrazioa kontuan hartuta. (ikus koadroa). Horrela kalkulaturako kantitatea tapoi edo ontzi batekin har daiteke, eta neurri gisa balioko digu jarduera horretarako.

Ozpinak berez ez ditu germenak hiltzen.

Desinfektatzailea behar beste denbora utzi behar da jarduten. Sartu barazkiak desinfektatzailea botatako uretan eta 5 minutuz utzi; jarraian, txorrotako uretan ondo eragingo zaie.

Ez da jarraibidean adierazitako bakterizida-kantitatea baino desinfektatzaile gehiago erabili behar.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu barazkiak behar bezala garbitzen direla, ageriko zinkinkeria saihesteko; eta ondo desinfektatzen direla, gordinik kontsumituko diren haietan mikroorganismorik ez izateko.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Aldez aurretik garbitu ez badira, garbitu eta berriz ere desinfektatu.

Erabilitako bakterizida-kantitatea edo jardute-denbora behar dena baino gutxiago izan dela antzeman bada, berriz ere desinfektatu egin behar dira, eta langileei elikagaiak garbitzeko prozesua irakatsi egin behar zaie.

Bakterizida-kantitatea edo jardute-denbora adierazitakoa baino gehiago izan dela antzeman bada, ur gehiagorekin eta denbora gehiagoan eragingo zaie.

Lixiba-kantitatearen koadroa ur litroko, lixiba-kontzentrazioaren arabera

Lixiba-kontzentrazioa	Lixiba-litro kopurua	Baliokidetasuna, tantetan
20 g/l	3,5	70
40 g/l	1,7	35
80 g/l	0,8	17,5



**HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK**



ARRAUTZA GORDINAK MANIPULATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Irabiatutako arrautza oskol-azalarekin kutsatzea, edo germenak ugaltzea azkarregi irabiatu eta giro-tenperaturan eduki direlako. Eginda dagoen arrautzopila arrautza gordinarekin kutsatzea.

Zer egin arazoak eragozteko

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

Arrautzak irabiatu ondoren, aldatu platera eta erabili plater garbi bat egindako arrautzopila ateratzeko, hau da, ez atera sekula arrautzopila arrautza irabiatzeko erabili den plater edo ontzira.

Irabiatu arrautzak erabiltzera zoazenean, eta ez sekula irabiatuta utzi aurretik, giro-tenperaturan.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu arrautzak adierazitako jarraibideak betez apurtzen, irabiatzen eta platereratzten direla.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Zuzendu ohitura desagokiak eta bete adierazitako jarraibideak. Bota maneiatzeko okerren ondorioz kutsatu diren produktuak.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK

ARRAUTZA-PRODUKTUAK ERABILTzea

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

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

Zer egin arazoak eragozteko

Tratamendu termikorik izaten ez duten produktuetan (maionesa) arrautza erabiltzen bada, edo arrautzopila, nahasia eta abar egiteko ez bada erdigunean 65 °C-ra iritsiko, erabili **beti** tratatutako arrautza (pasteurizatua, deshidratatua).



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Osagaietan arrautza duten produktuak prestatzen badira, eta tratamendu termikorik izaten ez badute edo prestaketan 65 °C-ra iristen ez bada, egiaztatu prestatzeko arrautza-produktua erabiltzen dela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Produktu horiek prestatzeko arrautza freskoa erabili bada, arrautza-produktuen hornitzailea bilatu eta lehengaia aldatu (arrautza izatetik arrautza-produktu izatera). Behar bezala prestatu ez den produkturen bat topatzen badugu, bota eta berriz ere egin, arrautza-produktua erabiliz.

Gogorazi langileei horrelako produktu-motak beti arrautza-produktuak erabiliz prestatu behar direla.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK



GORPUTZ ARROTZAK

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Kontsumitzaileak, ustekabeen, elikagaiko arantzekin min hartzea edo hezurren bat kontrako eztairitik joatea.

Zer egin arazoak eragozteko

Haurrentzako oilasko zatiak, nuggetak, budinak, arrain-zopak, hanburesak eta abar egiten dituzten establezimenduek, irabiagailu elektrikorik edo txano motako iragazkirik erabiltzen ez badute, horiek prestatzerakoan lehengaiak izan ditzaketen arantzak edo hezur-hondarrak bota egiten direla egiaztatu behar dute.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu budinak, arrain-zopak, hanburesak, nuggetak edo haurrentzako oilasko zatiak prestatzerakoan arantza edo hezur-hondarrak kendu eta bota egiten direla.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Alderdi horri jaramonik egin ez bazaio, gogorazi horren arduradunen langileei gorputz arroz horiek kendu egin behar direla, mahaikideek lesiorik izan ez dezaten. Horrelako hondarrak atzematen badira, kendu eta aztertu prestatutako produktua zehatz-mehatz.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK

ANISAKISA ARRINETAN

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Arrainaren anisakisa kontsumitzaileari iristea.

Zer egin arazoak eragozteko

Erosi erririk gabeko arraina, ahal den guztietan. Erosteke moduagatik erraiak atera gabe iristen diren espezien kasuan, kendu berehala. Larbak daudela ikusten bada, kendu alde hori, eta ondo egin produktua (65 °C-tik gora); edo dena infestatu bada, bota arraina.

Arraina gordinik edo erdi gordinik jateko bada, izoztu beti -20 °C-tan, gutxienez 24 orduetan; edo izoztua erosi.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu arraina lan-jarraibideak betez prozesatzen eta aztertzen dela, eta gordinik edo erdi gordinik jan behar bada, -20 °C-tan izozten dela, gutxienez 24 orduetan, edo izoztuta erosten dela.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Prozedura bete ez bada, berriz prozesatuko da produktua, jarraibideak betez.

Irakatsi langileei lan-jarduerak betetzea garrantzitsua dela.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK



ALERGENOAK

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Kontsumitzaile alergikoentzako elikagaiek substantzia alergenak izatea.

Zer egin arazoak eragozteko

Alergia dutenentzako menu bereziak eskaintzen dituzten establezimenduetan:

- Erosi kontsumitzaile alergikoentzako egokiak diren osagaiak, eta interpretatu ondo ontziratutako elikagaien etiketak.
- Ez biltegiratu besteekin batera alergikoentzako osagaiak eta tresnak (erosten direnetik mahaian jartzen direnera arte), eta eduki beti ondo etiketatuta.
- Prestatu une eta leku desberdinetan, eta ziurtatu elikagaiek ez dutela elkar ukituko. Ahal bada, prestatu menu horiek lanaldiaren hasieran; eta, bestela, egin tarteko garbiketak. Frijituen kasuan, banan-banan frijitu zartaginetan, eta ez erabili frijitutako beste produktu batzuen oliorik.
- Eduki beti babestuta, zerbitzatu arte. Aldez aurretik prestatu badira, etiketatu, eta biltegiratu aparte.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Kontrolatu lan-jarraibideak betetzen direla, alergikoei berme-dun elikagaiak eskaintzeko.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Zalantzarik izanez gero, ez zerbitzatu produktua edo eman alergiarik ez dutenei. Gogorarazi langileei arau hauek zehatz bete behar direla, hutsegite batek alergikoen osasunean izan dezakeen ondorioagatik.



HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
FABRIKAZIOKO JARDUNBIDE ONAK

GARBITA- SUNAREN KONTROLA

Edukiak

- 56** Garbiketa-metodoa
- 58** Garbiketa-produktuak eta jatorrizko ontziak aldatzea
- 59** Garbiketa-materiala biltegitratzea



Aurkezpena

Sukalde baten funtsezkoa da tresneria, gainazalak, makineria eta instalazioak garbi edukitzea, elikagaiak ez kontaminatzeko. Garbiketa-metodoak eta maiztasunak zehaztuko dute sukalde bat elikagaiak manipulatzeko egoera onean dagoen ala ez.

Hilero egiaztatuko da elementu bakoitzaren garbitasun-egoera egokia den, ezarritako plangintza aplikatuz, eta emaitza urteko erregistroan idatziko da, aldi bakoitzean, erregistro osoa bete arte.

Erregistro-formatuan sartu ez den garbitu beharreko elementu edo guneren bat badago, zuriz dauden eremuetan idatzi, eta gainerakoak bezala kontrolatu.

GARBIKETA-METODOA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Gainazalak, ganibetak, makineria eta bestelako tresneria garbi ez egotea, garbiketa-metodoa edo -maiztasuna egokia ez delako, eta elikagaiak kutsatzea.

Zer egin arazoak eragozteko

Metodoa

Garbitu garbiketa-metodo **orokor** bat erabiliz, eta urrats hauei jarraitu:

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). Ahal bada, modurik onena da ur beroarekin eragin eta bere kasa lehortzen uztea.
9. Baxera eta tresneriaren kasuan, garbi, lehorrak eta behar bezala babestuta biltegitatu behar dira. Denbora luzez biltegitatuta eduki badira, berriz ere garbitu egingo dira erabili aurretik.

Hau da **elementu espezifikoak** garbitzeko metodoa:

1. **Ontzi-garbigailuan garbitu daitezkeen baxera eta antzeko beste tresna batzuk**: erabili ontzi-garbigailua, baina ez kargatu gehiegi, eta aukeratu beti tenperatura altuak, bai zuzenean bai dagokion programaren bitartez: 60-65 °C, garbitzeko, eta 85 °C, urarekin eragiteko. (Jarraitu fabrikatzailearen jarraibideei).
2. **Haragia txikitzeko makina, fianbre-ebakigailua eta antzekoak**: ondo garbitu eta desinfektatu, lanaldi bakoitzaren bukaeran, bai eta elikagai gordinetatik eta prestatuekin erabiltzera pasatzen garenean ere. Garbitzeko. desmuntatu oinarrizko pieza guztiak.
3. **Ke-kanpaia**: garbitu eta desinfektatu kanpotik, metodo orokorrari jarraituz, eta desmuntatu iragazkia garbitzeko. Iragazkia feltro-zuntzekoa bada, eskuz garbitu ahal izango da. Iragazkia ikatzezkoa edo paperezkoa bada, aldatu egin behar da noizean behin. Iragazkia metalezkoa bada, ur beroarekin eta detergentearekin garbituko da.
4. **Plantxa**: arraspatu txapa eta kendu plantxatik elikagaiak kentzean gera daitezkeen hondarrak, plantxa berriro erabili baino lehen. (Jarraitu fabrikatzaileak emandako jarraibideei, mantentze-lan egokia egingo).



Maiztasuna

Egunero

- Gainazalak (lan-mahaiak, ebakitzeko oholak) eta zoruak.
- Tresnak (ganibetak, eltzak, zartaginak, ontziak, baxera...).
- Elikagaiekin kontaktu zuzena izan duten makinak (ebakigailuak, janaria txikitzeo makinak, irabiagailuak...).
- Horretaz gain, erabileren artean garbituko dira, bateraezinak diren elikagaiekin erabili badira (mota ezberdinetako elikagai gordinak, gordinak eta prestatuak...).

Aldizka

Beste zenbati elementu (ganberak, jaki-tokiak...) edo instalazioak (hormak, sabaiak); egunero zikintzen ez badira, aldizka garbi daitezke.

Beti garbi daudela bermatzea da helburua. Beraz, garbiketa horren maiztasuna, establezimendu eta jarduera bakoitzak dituen premien arabera finkatu behar da.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

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

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Gainazalak, ganibetak, makineria, ontziak eta bestelako tresneria zikin badaude, diseinatutako metodoa, detergenteen eta uretan eragitearen jarduketa-denborak errespetatu diren aztertuko da. Metodoa errespetatu bada eta funtzionatu ez badu, beste garbiketa-metodo bat ezarriko da, garbitu beharreko eremu edo ekipoekin bat datorrena.

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

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

Ontzi-garbigailuan garbitutako ontziak garbi ez badaude, denbora ondo doitu dagoen eta xaboi-dosia egokia den aztertuko da. Arazoak bere horretan jarraitzen badu, zerbitzu teknikoari deituko zaio.

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



**HILEROKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA:
GARBIKETA ETA DESINFEMATZEA**

GARBIKETA-PRODUKTUAK ETA JATORRIZKO ONTZIAK ALDATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Erabiltzen diren produktuak garbitzeko eta desinfektatzeko egokiak ez izatea. Kontsumitzailearengana irits daitezkeela ontziak nahasi direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Garbiketa eta desinfekzioarako produktuek ezaugarri hauek bete behar dituzte:

Garbiketa-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: garbiketa-prozesuarekin amaitutakoan erabili behar dira. Badaude eragiketa bakar batekin garbitu eta desinfektatu egiten duten produktuak, baina zenbaitetan produktu espezifikoak erabili beharko dira.

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

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.



URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **AUTOEBALUAZIOA/
BARNE-AUDITORIA**



GARBIKETA-MATERIALA BILTEGIRATZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Gainazalak edo elikagaiak kutsatzea, tresneria eta garbiketa-produktuak ez direlako behar bezala gorde.

Zer egin arazoak eragozteko

Biltegitatu tresnak (zapiak, zoru-garbigailuak, belakiak eta abar) eta garbiketa-produktuak toki espezifiko batean (elikagaiak maneiatzen eta prestatzen diren tokietatik aparte).

Eduki beti garbi eta egoera onean.

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



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

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

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

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

Zikinak badaude, garbitu, eta hondatuta badaude, aldatu.

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



URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **AUTOEBALUAZIOA/
BARNE-AUDITORIA**

KONTROL OSAGARRIAK

Edukiak

- 62** Instalazioak eta ekipoak mantentzea
- 63** Izurrien kontrako borroka
- 64** Uraren kontrola
- 65** Langileen prestakuntza



Aurkezpena

Aurreko atalez gain, elikagaien prestaketan eragin zuzena duten beste alderdi batzuk ere badaude.

Horiek horrela, beharrezkoa da, noski, ekipoak eta instalazioak ondo mantentzea eta izurririk ez izatea.

Ura etengabe erabiltzen den elementua da, bai osagai gisa bai garbiketarako, eta horrenbestez, uraren osasungarritasunak eragin zuzena du prestatzen ari garen elikagaietan.

Azkenik, nabarmendu behar da manipulatzaileen ezagutzak eta profesionaltasunak soilik ahalbidetuko ditutela elikagai seguruak ekoiztea.

Alderdi horiek, besteen osagarri izanagatik ere, besteak bezain garrantzitsu direnak Urteko Autoebaluazioaren bitartez kontrolatuko dira. Urtero egiaztatuko da atal hauek betetzen diren: mantentze-lanak, izurriak, garbiketa-produktuak, prestakuntza eta ura (hala dagokienean). Gainerako kontrolak egiten diren eta identifikatutako arazoak zuzentzen diren ere aztertuko da.

Egiaztapen horien emaitzak, Urteko Autoebaluazioaren Erregistroan idatziko dira.

INSTALAZIOAK ETA EKIPOAK MANTENTZEA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Elikagaiak tresna-edo instalazio-hondar edo-zatiekin kutsatzea, egoera onean ez daudelako edo makinetan elikagaiekin erabiltzeko egokiak ez diren lubrifikatzaileak erabili direlako.

Zer egin arazoak eragozteko

Eduki ekipoak eta instalazioak egoera onean, eta horretarako, kudeatu ondo intzidentziak eta matxurak.

Erabili elikadura-establezimenduetarako egokiak diren lubrifikatzaileak edo koipeak.

Kontuan hartu beharreko gune eta ekipoak:

Lokalak edo instalazioak

- Mantentze-lan orokorra (sabaiak, zoruak, hormak)
- Isolamenduak (eltxo-sareak, ateak, leihoak...)
- Hustubideak

Ekipoak eta tresneria

- Hotz-ekipoak (ganberak, eraisgailuak...)
- Tratamendu termikoko ekipoak (bero-puntuak, frijigailuak, labeak, plantxak, mahai beroak...)
- Garbiketa-ekipoak (ontzi-garbigailua, eskuak garbitzeko konketak, harraskak...)
- Lanerako gainazalak (sukalde gainak, mahaiak)
- Ebakitzeko tresnak: ganibetak, janaria txikitzeko makinak, irabiagailuak, xerra-ebakitzailak...
- Sukaldeko tresnak eta baxera
- Ke-kanpaiak...

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Idatzi unean uneko kalteak eta emandako konponbideak intzidentzien partean, eta egin azterketa orokorra, urteko auditoria baliatuz.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

Urteko azterketa egin, matxura bat atzeman edo zerbait hondatu dela ikusten badugu, aurkitutako hutsegitea konpontzeko neurriak hartu behar dira. Neurriak berehala hartu behar dira hutsegiteek elikagaien segurtasunari zuzenean eragiten badiote (funtsean, elikagaiekin kontaktu zuzenean egongo diren makinak, gainazalak edo tresnak hondatzen badira). Aitzitik, instalazioen alderdiren bat hondatzen bada, hondatze horrek elikagaiak prestatzeko zer ondorio duen balioetsi behar da, konpontzea premiazkoa den erabakitzeko.

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.



URTEKO KONTROL-MAITZASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **AUTOEBALUAZIOA**



IZURRIEN KONTRAKO BORROKA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

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

Zer egin arazoak eragozteko

Intsektuen kontrako sareak edukitzea, atek itxita edukitzea, zulorik edo pitzadurarik ez dagoela ziurtatzea, babes-saretak edo beidak jartzea, intsekturik, parasitorik, karraskaririk eta abarrik izan ez dadin.

Hartu neurriak 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.

- Eduki instalazioak garbi.
- Ez pilatu zaborrik.
- Biltegitratu zuzen produktuak.
- Eduki behar bezala lokalak.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Idatzi unean uneko arazoak eta emandako konponbideak intzidentzien partean, eta egin azterketa orokorra, urteko auditoria 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, eta abar atzeman badira, egin haien kontrako tratamendua, baimendutako aplikatzaileen bidez, eta kontrolatu etengabe haien arrastoak.



URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **AUTOEBALUAZIOA**

URAREN KONTROLA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

Elikagaiak kutsatzea uretan dauden mikroorganismo edo substantzia kimikoekin.

Zer egin arazoak eragozteko

Erabili beti edateko ura.

Erabili, ahal den guztietan, hornidura-sareko ura.

Baliabide partikular batetik datorren ura erabiltzen bada (edo ura hornidura-sarekoa izan arren, ur-andel propioa badugu), egin berariazko kontrolak:

- Udal sareko ura kontsumitu arren ur-andel propioa duten establezimenduen kasuan, kloro-maila kontrolatu eta erregrastratu 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, erabiltako baliabide hidrikoa behar bezala deskribatu, uraren edangarritasunean eragin dezaketen gertaerak eta egoerak identifikatu, eta haietako bakoitzerako jarduketa-neurriak deskribatu eta hartu behar dira. Era berean, hondar-kloro librea egunero neurtu behar da, eta horniketarako erabiltzen diren instalazioak garbitu, desinfektatu eta mantentzeko programa aplikatu behar da (establezimendua garbitu, desinfektatu edo mantentzeko planetan sar daiteke). Gainera, analisi mikrobiologiko eta fisiko-kimikoak egin behar dira, hornidurarako egokia den maiztasunarekin.

Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Baliabide partikular bateko ura erabiltzen bada (edo ura hornidura-saretik etorri arren ur-andel propioa badugu), egiaztatu kloroa egunero kontrolatzen dela. Horretaz gain, uraren autokontrolerako duzun planean zehaztutako kontrolak ere egin behar dira.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

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



URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **AUTOEBALUAZIOA**



LANGILEEN PRESTAKUNTZA

Zer arazo gerta daiteke eta zergatik?

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

Zer egin arazoak eragozteko

Prestatu elikagai-manipulatuak, 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 higienari buruzko alderdi orokorrez gain, autokontrol-sistemen gaineko prestakuntza ere hartzen duela.



Kontrolatzeko moduak eta alderdiak

Egiaztatu langileek dagokien prestakuntza eta trebakuntza jaso dutela, haien lan-eremu espezifikoean.

Hutsegiteak izanez gero hartu beharreko neurriak

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



URTEKO KONTROL-MAIZTASUNA
ERREGISTRO-EREDUA: **AUTOEBALUAZIOA**

PLUS KONTROLAK

Edukiak

- 68** Analitikoa
- 69** Amaierako produktuaren laginak
- 70** Garbiketa-plan espezifikoak
- 70** Aurrez aurreko mantentze-plan espezifikoak
- 71** Kexak, erreklamazioak eta iradokizunak aztertzeko sistema
- 71** Elikagaiak manipulatuazaleari buruz legez nahitaezkoa denaren osagarri den prestakuntza
- 72** Trazabilitate-sistema
- 72** Produktuen iraungitze-azterketa
- 73** Termometro eramangarria kalibratzea

Aurkezpena

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

Kalitatea ziurtatzeko sistemetan erabilitako irizpideak kontuan hartuta sartu dira Plus Kontrol hauek; horrenbestez, ziurtapen-sistema horien (esaterako, Kalitatezko Q-a) 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.

Kontuan hartu behar da kontrol horiek egiten direla adierazten duten frogak kontrol horiek nola antolatuta dauden ageri den prozedurak eta horien emaitzak ageri diren erregistroak direla. Horregatik, eduki behar dira atal bakoitzean adierazitako eduki espezifikoak dakartzaten dokumentuak, establezimendu bakoitzaren premietarako egokiena den formatuan.

PLUS KONTROLAK (1)

Analitikoa

Amaierako produktuak: Prestatutako janariak aztertuz, ikus daiteke hartutako autokontrol-neurri guztien azken emaitzak elikagai segurua lortzeko balio duen ala ez. Horretaz gain, lan-jarduerak hobetzea, hotzean edukitzea edo beroan edukitzea modua hobetzea eta abar eskatzen duen arazorik bada goen identifikatzeko balio du. Analisi-errutina ezarriko da, eta txandakatu egingo dira produktu desberdinak; hala, etengabe egiaztatutako dira produktu-familia guztiak, jarraibide honen arabera:

- Prestatutako amaierako produktuen familia-mota desberdinak (familia gisa hartzen dira antzeko prestaketa-moduak dituztenak) definituko dira.
- Produktu-familia bakoitzeko, amaierako produktu baten analisi mikrobiologikoa egingo da, gutxienez, hiruhilabetean behin, haietako bakoitzerako legez ezarritako irizpideak kontuan hartuta.
- Produktu-familiak txandakatu egingo dira denboran zehar.
- Emaitza zuzena ez bada, intzidentzia-orri bat zabalduko da; eta hor idatziko da atzemandako arazoa, arazoa sortzeko arrazoi posibleak, arazoa konpontzeko zer egin den eta, hala badagokio, produktu-familia horretan egindako analisi berrien emaitzak.
- Atal honi dagokion dokumentazio guztia ordenatuta gordeko da.

Lehengaiak: Lehengaiak aztertuz egiazta daiteke hornitzaileek benetan produktu bermedunak ematen dituzten, eta sukaldetan elementu kutsagarriak sartzen diren. Arrisku gehien duten lehengaiak (arrautzak, hegazti-haragia, haragi txikitua, haragi-produktu gordinak, manipulaturako arraina, barazkiak, gozogintzako produktuak, zuzenean kontsumitzen diren produktuak eta abar) lehenetsi behar dira, eta lehengai eta hornitzaile guztiak etengabe egiaztatzeko aukera ematen duen analisi-errutina ezarri, jarraibide honen arabera:

- Erabiltzen diren arrisku handiko lehengaien familia-motak definituko dira (aurreko zerrenda baliagarria izan daiteke, baina ez da osoa, eta litekeena da beste lehengai-mota batzuk sartu behar izatea).
- Familia bakoitzeko lehengai baten analisi mikrobiologikoa egingo da, gutxienez, hiruhilabetean behin, legez ezarritako irizpide espezifikoak kontuan hartuta.
- Lehengaien familiak txandakatu egingo dira denboran zehar.
- Emaitza zuzena ez bada, intzidentzia-orri bat zabalduko da; eta hor idatziko da atzemandako arazoa, arazoa sortzeko arrazoi posibleak, arazoa konpontzeko zer egin den eta, hala badagokio, lehengai-familia horretan egindako analisi berrien emaitzak.
- Atal honi dagokion dokumentazio guztia ordenatuta gordeko da.



Gainazalak: Gainazalei (sukalde gainak, ebakitzeko oholak, erretiluak, baxera, tresnak eta abar), garbitu ondoren, duten kutsadura aztertzen bazaie, jakin daiteke garbiketa hori eraginkorra den, eta gerta daitezkeen arazoak identifikatu daitezke, esate baterako, behar beste maiz garbitzen ez direlako, modu egokian garbitzen ez direlako edo erabiltzen diren produktuak eraginkorrak ez direlako. Jarraibide hau erabiliko da:

- Kontrolatu beharreko gainazalak definitu. Gutxienez, hauek: ebakitzeko oholak, sukalde gainak, erretiluak, baxera eta tresnak.
- Gutxienez, bost gainazalei egingo zaie analisi mikrobiologikoa, hiruhilabetean behin, garbitu ondoren.
- Irizpide hauek erabiliko dira: ≤ 2 enterobirus/cm²; ≤ 10 aerobio mesofilo/cm².
- Emaitzaren bat zuzena ez bada, intzidentzia-orri bat zabalduko da; eta atzemandako arazoa, arazoa zergatik sortu ahal izan den, konpontzeko zer egin den, eta, hala bada, gorkio, gainazal berari berriz egindako analisisien emaitzak idatziko dira.
- Atal honi dagokion dokumentazio guztia ordenatuta gordeko da.

Lekuko laginak

Izoztuta eduki daitezke, identifikatuta (produktua eta presatze-data), ustezko toxiinfekzioen bat izaten bada, lekuko lagintzat erabili ahal izateko. Laginak, gutxienez, 200 gramo izan behar ditu, eta ontzi esteril edo desinfektatu batean gorde behar da. Geure burua babesteko balio dezakete, gauzak ondo egin, baina jankide batek gure establezimenduan intoxikatu dela esaten badu. Zazpi egun nahiko denbora da lagin horiek gordeta edukitzeko; hortaz, asteko egun bakoitzean izozkailuan lagin-mota bat edukitzeko, txandakatzesistema bat presta daiteke.



PLUS KONTROLAK (2)

Garbiketa-plan espezifikoa

Eremu eta/edo ekipo bakoitza garbitu eta desinfektatzeko prozedurak finkatuko dira. Horrela, garbitzeko modua inguru bakoitzak dituen premia eta berezitasunetara hobeto egokitu daiteke, eta, horrenbestez, garbiketaren eraginkortasuna hobetu.

Prozedura horiek establezimenduaren instalazio guztiak hartu behar dituzte, eta informazio hau jaso behar dute:

- Erabilitako produktuak, euren segurtasun-fitxekin.
- 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 uretan eragin edo deuseztatze modua.

Guztia planifikatutakoaren arabera egiten dela kontrolatzeko, Plan Orokorrean sartu den garbiketa-erregistroaren formatua erabil daiteke, edo establezimendua garbitzeko moduari hobeto egokituko zaion beste formatu bat presta daiteke, bestela. Kasu batean zein bestean, garbiketa-egoera kontrolatzeko gutxienezko maiztasuna hau izango da:

- Hileroko kontrola, hilabetea pasa baino lehen garbitu behar diren instalazioetan, bereziki, egunero garbitu behar direnetan.
- Urteko kontrola, hileroko edo gutxiagotan garbitu behar diren instalazioetan.

Arazoren bat atzematen bada, intzidentzia-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, eremu edo ekipo hori garbitu eta egindako kontrolen emaitzak ere.

Aurrez aurreko mantentze-plan espezifikoa

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, ebakigailuak eta abar. Ekipo edo makina bakoitzak fitxa teknikoa edo mantentze-lanetako jarraibideak eduki behar ditu, eta kontuan hartu behar ditu:

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

Ezinbestekoa da makina bakoitzari egin beharreko mantentze-lanak egin direla jasota geratzea; horretarako, lan-partek (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, intzidentzia-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 establezimenduaz, 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.



Elikagaiak manipulatzeko legez nahitaezkoa denaren prestakuntza osagarria

Elikagaien manipulatzailerik guztiek haien jarduerarako elikagaien higieneari buruz legez ezarritako prestakuntza jasotzeaz gain, honako alderdi hauetan gehiago sakontzen duen beste prestakuntza-mota baten bitartez osa daiteke prestakuntza hori: AKPKA/HACCP, trazabilitatea, teknologia berriak eta lanketa-moduak, garbiketa-sistematika eta abar. Horretarako, komeni da aztertzea langileen prestakuntzaren zer alderdi indartu behar den, eta, ondoren, prestakuntza-plana egitea urtero, urte horretan jorratuko diren edukiak zehaztuta.

Horrenbestez, komeni da urteko prestakuntza-plana izatea. Planak honako hauek bete behar ditu:

- Elikagaiak manipulatu dituzten langile guztiak hartu behar ditu.
- Urtean zehar jaso beharreko prestakuntza-ikastaroak azalduko ditu.
- Ikastaro horien edukietan, elikadura-segurtasunaren gainerako alderdiak jorratuko dira, gutxienez.
- Prestakuntzarako aurreikusitako datak.

Gainera, jasotako prestakuntzaren erregistroak eduki behar dira, horiek 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.

PLUS KONTROLAK (3)

Trazabilitate-sistema

Sistema dokumentatu bat garatu behar da, lehengaiak nahiz amaitutako produktuak identifikatzeko, eta biak elkarren artean erlazionatzeko gai izango dena. Sistematika hori oso baliagarria da lehengai batek eragindako arazoren bat sortzen bada, zergatik sortu den zehatz identifikatzeko, eta, horrenbestez, beste produktu batzuetan ez erabiltzeko, hornitzaileei erreklamatzeko, konfiantza hobea ematen duten lehengaiak hautatzeko eta abar.

Sistemak amaierako produktu bakoitza zein lehengairekin presatu den zehatz-mehatz jakiteko (sorta, lotea, jatorria) aukera eman behar du. Eta alderantziz: zer amaierako produktu egin diren lehengai bakoitzarekin.

Atal hau betetzen dela jakiteko, proba bat gainditu beharko da ausaz hautatutako amaierako produktu batekin (zer lehengairekin egin den zehatz identifikatzeko gai izan behar da, trazabilitate-dokumentazioa oinarri hartuta) bai eta ausaz hautatutako lehengai-sorta batekin ere (zer amaierako produktutan erabili den zehatz identifikatzeko gai izan behar da, trazabilitate-dokumentazioa oinarri hartuta).



Produktuen iraungitze-azterketa

Produktuen iraungitze-azterketa: berehala kontsumituko ez diren produktuen iraungitze-azterketak egingo dira, esaterako: zenbait egun aurretik prestatutako saltsenak edo jakienak. Azterketa horren bidez jakin daiteke, segurtasun osoz, produktu horiek zer erabilera- edo kontsumo-denbora izan dezaketen, arriskurik izan 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, mahai-beroetako 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. Termometro hori, gutxienez, bi urtean behin kalibratu behar da.



ERREGISTRO-
FITXAK





Fecha del control		Firma	
--------------------------	--	--------------	--

	Aspecto a controlar	Resultado del control	
		Correcto	Incorrecto
1	Los moluscos están vivos y no se introducen en agua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Los manipuladores se limpian correctamente y a menudo las manos, sobre todo al cambiar de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Los manipuladores se visten ropa limpia y exclusiva antes de empezar el trabajo, y se cambian durante el trabajo en caso necesario. No llevan objetos que puedan caer en los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	No están trabajando manipuladores con enfermedad manifiesta y si lo hacen respetan las medidas de higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	El almacenamiento en cámara de frío es correcto: la estiba en cámaras se realiza siguiendo las instrucciones marcadas y se mantiene una correcta rotación, sin existir productos caducados o no identificados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Todos los productos en mesas y armarios calientes están tapados o protegidos y están colocados separados, de forma que circula bien el aire caliente entre ellos y no están sobrecargados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	No hay alimentos que no se estén procesando fuera de cámaras (excepto los que todavía están humeando tras su cocinado) o fuente de calor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Se usan diferentes superficies y útiles de trabajo a trabajar con alimentos crudos y cocinados y si no es posible hay una limpieza entre ellos. No hay contacto entre producto limpio y sin limpiar. Los residuos se eliminan rápidamente de forma que se impide el contacto con los alimentos. No se usan bayetas de forma incorrecta o sin limpiar y desinfectar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	La temperatura interior de la cámara donde se realiza la congelación nunca sobrepasa los -15 °C, la colocación del producto permite una correcta congelación y está correctamente etiquetado. No se recongela el producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	La descongelación no se realiza a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	El envasado al vacío se realiza correctamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	La limpieza y desinfección de verduras u otras materias primas que puedan contener insectos, parásitos..., y que van a ser consumidas en crudo, se realiza conforme la instrucción de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	La manipulación de huevos se realiza conforme a la instrucción de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	En caso de uso de huevo para productos que no sufren tratamiento térmico se usa huevo tratado (pasteurizado, deshidratado).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Se eliminan las espinas o huesos en productos que por su textura o el tipo de cliente al que van dirigidos puedan ser eliminados con dificultad por el consumidor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Para evitar la presencia de Anisakis en el pescado se siguen las instrucciones marcadas. El pescado destinado a ser consumido en crudo, se congela siempre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Se ofrecen alimentos a personas alérgicas con las suficientes garantías.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Otros:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Incidencias	Medidas adoptadas



DATOS DE LOS PROVEEDORES

DATOS DEL CONTROL

DATOS DE LOS PROVEEDORES	Fecha	Producto	Vehículo				Etiquetado		Características Organolépticas		
			Temp.	Estiba		Limpieza		Sí	No	Sí	No
			°C	Sí	No	Sí	No				
Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Congelados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Refrigerados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Lácteos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Huevos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Congelados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Refrigerados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Lácteos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Huevos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Congelados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Refrigerados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Lácteos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Huevos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Congelados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Refrigerados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Lácteos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Huevos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Congelados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Refrigerados			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Lácteos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Huevos			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Sí=correcto / No=incorrecto



Fecha del control		Firma	
--------------------------	--	--------------	--

	Aspecto a controlar	Resultado del control	
		Correcto	Incorrecto
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
1	Los productos de limpieza son aptos para uso alimentario y acordes a las necesidades de limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Los productos y útiles de limpieza se encuentran correctamente almacenados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Los productos de limpieza se encuentran en sus envases originales o, si se han trasvasado, están en envases sin posibilidad de confusión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Se utiliza el lavavajillas con un programa de agua caliente para la vajilla y otros útiles que puedan lavarse en él.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	El método y frecuencia de limpieza es adecuado para mantener las instalaciones, maquinaria y utillaje en condiciones adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE MANTENIMIENTO		
6	Los equipos e instalaciones se mantienen de forma adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	La maquinaria tiene un mantenimiento correcto y se usan los lubricantes y grasas de forma correcta, que además son de uso alimentario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Todos los envases y útiles de trabajo se mantienen en buen estado y sin roturas ni fragmentos sueltos, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE FORMACIÓN		
9	El personal ha recibido formación inicial y continua en el uso de los manipuladores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	El personal al que se ha detectado la realización de prácticas incorrectas ha recibido la formación y adiestramiento adecuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	El personal se encuentra correctamente adiestrado para las labores de limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	El personal de mantenimiento está correctamente adiestrado para estas labores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE LUCHA CONTRA PLAGAS		
13	No existen indicios de la presencia de insectos ni demás parásitos o animales indeseables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Se dispone de elementos que evitan la presencia de plagas y se mantienen en buen estado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE AUTOCONTROL		
15	Se cumplimentan los registros correctamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Se adoptan las medidas en caso de detectar incumplimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CONTROLES SUPLEMENTARIOS		
17		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ítem nº	Incidencias	Medidas adoptadas

