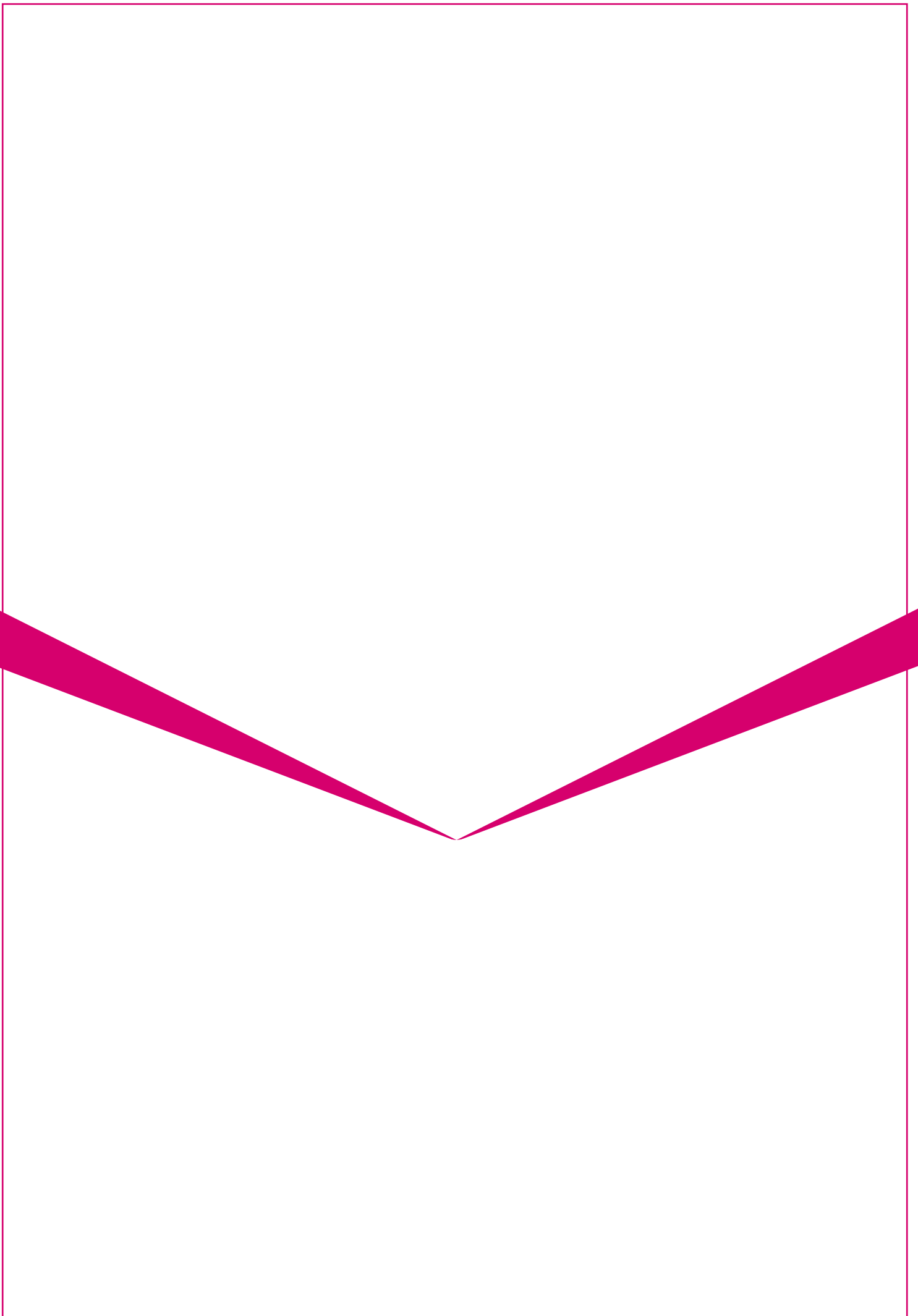




Higienearen arloko
jardunbide egokien gida
JANARIAK ZERBITZATZEA
ETA PRESTATZEA

NAFARROAKO OSASUN PUBLIKOAREN ETA LAN OSASUNAREN INSTITUTUA



Higienearen arloko
jardunbide egokien gida:
janariak zerbitzatzea eta prestatzea

NAFARROAKO OSASUN PUBLIKOAREN ETA LAN OSASUNAREN INSTITUTUA

Izenburua:

Higienearen arloko jardunbide egokien gida: janariak zerbitzatzea eta prestatzea

Proiektuaren koordinatzailea:

Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutua

Proiektuaren parte-hartzea:

Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutua (ISPLN)

Iruñeko Udala

Centro Nacional de Tecnología Alimentaria (CNTA)

Argitaratzailea:

Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutua

@Gobierno de Navarra

Urtea:

Abendua 2019

Imprimitzailea:

Ziur Navarra

Lege-gordailua:

NA 166-2020

Aurkibidea

Atarikoa	6
Gida honen xedea eta norainokoa	8
Establezimenduen sailkapena eta jardueren erregistroa	9
Atala I: Higienearen arloko jardunbide egokiak	11
Langileak prestatzeko plana. Norberaren higienarako jardunbideak	12
1. Instalazio, lokal eta ekipamenduen mantentze lanen plana	16
2. Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) plana	20
3. Izurriteak kontrolatzeko plana	26
4. Ura kontrolatzeko plana	29
5. Hondakinak kontrolatzeko plana	32
Atala II: Manipulazioko jardunbide egokiak	35
7. Tenperaturak kontrolatzeko plana	36
8. Alergenoak kontrolatzeko plana	40
Trazabilitatea kontrolatzeko plana	43
10. Erosteke, hartzeko eta biltegitratzeko jardunbide egokiak	45
11. Sukaldean prestaketak egiteko oinarrizko arauak	50
Higienearen arloko oinarrizko jarraibideak sukaldean	50
Kontaminazio gurutzatua saihestea	51
Kozinatzea edo egosketa	53
12. Produktuaren edo berariazko prozesuaren araberako arriskuak	57
Landareen garbiketa eta desinfekzioa	57
Arrautzezko produktuen erabilpena	58
Arrainen erabilpena	59
Frijitzeko olioaren erabilpena	61
Izoztea eta desizoztea	62
Tenperatura jaistea eta birsortzea	63
13. Zerbitzua	64
14. Lekuko diren laginen kudeaketa	67
Kudeaketako jardunbide egokiak	69
15. Gorabeherak kudeatzea	70
16. Sistema berrikustea	73
Kalez kaleko salmentarako janariak egiteko ibilgailuak (Food trucks-ak)	75
Establezimendu ez-iraunkorrak	78
Eranskinak	80

ATARIKOA

Elikagaien segurtasunari buruzko araudiak, zehazki, 852/2004 (EE) Erregelamenduak (Elikagaien Higieneari buruzkoa) **autokontrolerako berezko sistema** izan dezaten eskatzen die enpresei, elikagaien kontsumoarekin lotutako osasun arriskuak saihesteko metodo modura; sistema horrek Arriskuen Analisiaren eta Kontrol-puntu Kritikoaren Sistemaren oinarrituta egon behar du. Betekizun hori Europar Batasuneko elikagaien establezimenduetan eta elikakatearen etapa guztietan aplikatzen da, lehen mailako ekoizpenean eta hari lotutako jardueretan izan ezik.

Mikroenpresek sistema hauek ezartzea erraztuko duten irizpide sinplifikatuak emateko asmoz, Elikagaien Segurtasuneko Europako Agintaritzak (EFSA) "Establezimendu txiki jakin batzuentzako arriskuen azterketaren ikuspegiak" dokumentuaren bigarren iritzi zientifikoa argitaratu zuen 2018ko irailean.

EFSAren proposamena oinarritzen da, batetik, prozesuko faseen oinarritzko ulermenean operadoreen aldetik eta, bestetik, arriskuen kontrolean, aurrebetekizunen programak erabiliz.

Ikuspegi hori oinarri hartuta, **Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuak, Iruñeko Udalarekin** lankidetzan eta **Elikagaigintzako Teknologiaren Zentro Nazionalaren (CNTA)** koordinazioarekin, giden bilduma bat egiten hasi zen 2019ko urtarrilean, eta haietako lehenengoa izan zen "Txikizkako merkataritzaren, denda ez-sedentarioen eta salmenta-makinen gida". Gida horien helburua zen autokontrolen sistema bat aplikatzen laguntzea hainbat sektoretako mikroenpresei, elikagaien segurtasunaren alorreko helburuak betetzea errazteko haiei, nahitaezkoak diren erregistro dokumentuak erabiliz.

Gida bakoitza erreferentziazko dokumentu bat izatea lortu nahi da, hala gida bakoitza zuzenduta dagoen sektoreetako enpresentzat nola ikuskarientzat, errazago ikuskatu dezaten ea sektore horietako elikagai enpresek egokiro aplikatzen dituzten autokontrolerako sistemak, malgutasunez eta kontrol ofizialerako irizpide homogeenak erabiliz.

Gaur aurkezten dugun gidak baliagarria izan nahi du janaria prestatzen eta zerbitzatzen duten betiko enpresa txikientzat, **tabernentzat, kafetegientzat eta jatetxeentzat**, bai eta plater prestatuen prestatzeko eta kontsumitzeko modu berriak dituzten eta establezimendu iraunkorrekin loturarik ez duten enpresentzat ere, hau da, **Food trucks edo jatetxe ibiltari** delakoentzat.

Azkenik, eskerrak eman nahi dizkiet Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuko, Iruñeko Udaleko eta Elikagaigintzako Teknologiaren Zentro Nazionaleko langileei gida prestatzen egin duten lanagatik, eta edukiak tratatzean izan duten profesionaltasun, argitasun eta zorrozetasunagatik.

Iruñean,

María Ángeles Nuin Villanueva

Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuko zuzendari kudeatzailea



Gida honen xedea eta norainokoa

Gida honen helburua higienearen arloko jardunbide egokiak azaltzea da, **jatetxeen sektorean elikagaiak modu seguru batean manipulatzeko direla bermatzeko.**

Dokumentu honek oinarri gisa balioko du, establezimenduek autokontrolerako prozedura egin dezaten eta jardunbide egoki horiek beren errealitatera egokitu ditzaten.

"Datu orokorrak" izeneko 1. eranskinean, txantilo bat duzu, eta zure autokontrolerako prozedura egiteko azal gisa erabil dezakezu.

Gida honek bere barnean hartzen dituen establezimenduak honako hauek dira:

Mota	Deskribapena	Adibideak
Sukalderik gabeko establezimenduak	Kontsumorako prest jasotzen diren edariak eta elikagaiak zerbitzatzen dituzte.	Tabernak, ikuskizunak, pub-ak, zinema aretoak, diskotekak, dastatzeko aukera ematen duten okindegiak, etab.
Sukaldea duten establezimenduak	Lokalean bertan kontsumitzeko janariak prestatzen dituzte, edo banatzekoak edo garraiatzekoak, hauetarako: a. Zuzenean kontsumitzeko, eta/edo b. Banatzeko. Baldin eta jarduera hori marjinala bada eta Nafarroako Foru Komunitatean kokatuta dauden eta antzeko ezaugarriak dituzten beste establezimendu batzuetara egiten bada.	Jatetxeak, pizzeriak, hanburgesa jatetxeak, sukaldea duten tabernak eta kafetegiak, jantoki kolektiboak eta sukalde instituzionalak, janari prestatuen lantegiak, etab.
Kalez kaleko salmentarako janariak egiten diren ibilgailuak	Instalazio mugikor hauetan, bide publikoan kontsumitzera bideratutako janariak prestatzen dira, batez ere.	Food trucks delakoak, txurro saltokiak, talogileak, etab.
Establezimendu ez-iraunkorrak	Ibilgailuak ez diren eta aldi behin aurreko jarduerak egiteko balio duten instalazioak, bide publikoan edo barneko espazioetan, azoketan... daudenak.	Postu ibiltariak, karpak, bide-dendak, etab.

Gidaren aplikazioa aldatu egin daiteke establezimenduaren izaera, janari mota, eraldaketa prozesua eta zerbitzua kontuan hartuta.

Gida honetatik kanpo geratu dira Jakien Osasun Erregistroak babestutako jatetxe kolektiboan establezimenduak. Arriskuen eta Kontrol-puntu Kritikoaren Azterketarako berezko sistema bat garatzea eta ezartzea exijitzen zaie horiei, 852/2004 (EE) Erregelamenduarekin bat etorriz.

Establezimenduen sailkapena eta jardueren erregistroa

Europako, Estatuko eta Foru Komunitateko legeriak aginduta, elikagaien enpresen arduradunek agintaritza eskudunari jakinarazi behar diete beren kontrolpeko zer establezimendutan gauzatzen diren elikagaiak ekoizteko, eraldatzeko eta banatzeko jarduerak. Emandako datuekin Osasun Erregistroa prestatzen da.

Osasun Erregistroari esker jakiten ahal da mota bakoitzeko zer enpresa dauden, zer jarduera gauzatzen duten, non dauden... hala, beharrezko kontrol sistemak ezartzen ahal dira, osasun publikoa eta kontsumitzaileen interesak babesteko.

Estatuan elikagaiak prestatzen, biltegitratzen eta banatzen dituzten enpresak **Elikagai Enpresen eta Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean** inskribatzen dira.

Gida honek xede dituen enpresek Foru Komunitatean gauzatzen dituzte elikagaiak prestatzeko, egiteko, banatzeko, zerbitzatzeko eta/edo saltzeko jarduerak; hala, Nafarroako legeriak arautzen ditu erregistroari buruzko gaietan, eta **Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutua** da agintaritza eskuduna, zeina, besteak beste, **Osasun Erregistro Autonomikoaz** arduratzen den.

Honela jardun behar duzu, zure negozioa zein den kontuan hartuta:

Sukalderik gabeko establezimenduak	Beharrezko datuak jakinarazi behar dizkiozu Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuari, Osasun Erregistro Autonomikoan sar zaitzate sar zaitzaten.
Sukaldea duten establezimenduak	<ul style="list-style-type: none">• Jarduera hastean.• Jardueraz aldatzean edo izena ematean adierazitako datuak aldatzean.
Kalez kaleko salmentarako janariak egiteko ibilgailuak	Ibilgailu ibiltariak jartzeko, Udalaren baimena behar da.
Establezimendu ez-iraunkorrek	Ez duzu Erregistro Autonomikorik behar. Jarri behar duzun herriko Udalaren baimena behar duzu.

Oroitu!

Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuko Osasun Erregistroari derrigorrez jakinarazi behar diozu zer jarduera gauzatzen duzun, hasi aurretik.

Osasun Erregistro Autonomikoarekin lotutako zereginak errazteko, **Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuko** Laguntza Teknikoaren eta Erregistroaren Unitatearekin harremanetan jartzen ahal zara.

	<p>Telefonoa: 848 423 508</p> <p>Aurrez aurreko hitzordua ezartzeko erabiltzen ahal duzu, zenbait gairi buruzko zalantzak argitzeko: izapideak, aurkeztu beharreko agiriak, instalazioen betekizunak eta garatu beharreko jarduerak.</p>
	<p>E-mail isp.registro.sanitario@navarra.es</p> <p>Bide honetatik, Erregistroaren kudeaketarekin lotutako zalantzak argitu eta eskatutako agiriak jasotzen dira.</p>
	<p>Web</p> <p>http://www.navarra.es/home_es/Servicios/ficha/6623/Registro-Sanitario-Autonomico-de-empresas-alimentarias-y-alimentos</p> <p>Osasun Erregistro Autonomikoa behar bezala izapidetzeko informazioa dago bertan.</p>

Higienearen arloko

jardunbide

egokiak

1

Langileak prestatzeko plana.
Norberaren higienarako jardunbideak

2

Instalazio, lokal eta ekipamenduen
mantentze lanen plana

3

Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) plana

4

Izurriteak kontrolatzeko plana

5

Ura kontrolatzeko plana

6

Hondakinak kontrolatzeko plana

1 Langileak prestatzeko plana.

• Norberaren higienarako jardunbideak

Elikagaien manipulatuak da bere lanbidean elikagaiekin harremana duena, elikakateko edozein fasetan, azken kontsumitzaileari zerbitzua eman arte.

Pertsonak **bakterioak** eta beste mikroorganismo batzuk ditugu eskuetan, ilean, ahoan, sudurrean, arropan eta oinetakoetan. Gainera, lanean, pertsona sentikorrenzat arriskutsuak izaten ahal diren produktu kimikoak (garbiketakoak, mantentze lanetakoak) eta alergenak erabiltzen dira zenbaitetan, bai eta hautsi eta elikagaietara igarotzen ahal diren elementu fisikoak ere (adibidez, labanak, beirak eta abar).



Ondorioz, manipulatuak jarraitutako jardunbideek zuzeneko eragina dute elikagaien segurtasunean.

Jarduerak higienikoki gauzatzen badira, arriskuak saihesten dira. Gaizki egiten badira, kontsumitzaileari eritasun bat eragiteko arriskua sortzen ahal da.

Kapitulu honetan, manipulatuendako higienaren arloko jardunbide egokiak zein diren azaldu eta prestakuntzan ikasitakoa nola aplikatu erakusten da.

Jardunbide egokiak ezagutzea oso garrantzitsua da elikagaien segurtasuna mantentzeko.

Zer egin behar duzu?

1. Egiaztatu establezimenduan lan egiten duten pertsonak higienaren arloko prestakuntza dutela.
2. Bete higienaren arloko jardunbide egokiak.
3. Hartu berehalako neurriak akatsen bat dagoenean.

Nola egin behar duzu?

Langile guztiek bete behar dituzte kapitulu honen amaieran dauden **HIGIENEAREN ARLOKO JARDUNBIDE EGOKIAK**.

Dokumentu hau langileek ikusteko moduan paratzea gomendatzen dugu, oroigarri modura.

Manipulatzailerik guztiek **ELIKAGAIEN HIGIENEAREN ARLOKO PRESTAKUNTZA** izan behar dute, beren lanpostuaren arabera:

- Prestakuntza barnean zein kanpoan egiten ahal da. Nolanahi ere, prestakuntza ematen duen pertsonak gaitua egon behar du.
- Hau egiaztatzen duten dokumentuak gorde behar dira:
 1. Jasotako edukiak.
 2. Prestakuntzaren datak eta bertaratutako pertsonak, honela:
 - a) Barneko prestakuntza planean idatziz, halakorik izanez gero.
 - b) Prestakuntzan erakundeak emandako ziurtagiriak gordez.

Oroitu!

Gida honetako establezimendu guztiek beren langileak prestatu behar dituzte.

Prestakuntza Higienaren arloko jardunbide egokiak erabiliz erakusten da egunero.

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

1. Prestakuntza ikuskatzea

Langile berriren bat kontratatzean:

- Egiaztatu ea egin behar duen lanerako egokitutako prestakuntza duen higie-nearen arloko jardunbide egokietan.
- Hala izan ezean, antolatu lana, beharrezko prestakuntza jasotzeko aukera izan dezan.

Aldian behin:

- Ikuskatu ea langileak higie-nearen arloko jardunbide egokiak betetzen dituen.
- Hala izan ezean, antolatu zereginak, lanaren premiei dagokien prestakuntza jasotzeko aukera izan dezan.

2. Norberaren higie-nerako jardunbide egokiak ikuskatzea

Egunero:

- Begiratu ea egiten duzuen bat datorren gida honetan higie-nearen arloan islatutako jardunbide egokiekin.
- Berehala zuzendu hautemandako akatsak.

HIGIENEAREN ARLOKO JARDUNBIDE EGOKIAK



Garbitu eskuak ur epelarekin maiz eta honako egoera hauetan:

- Lantokira sartzean eta atsedendaldien ondoren.
- Tresna eta mahai-ekipamendu zikinak ukitu ondotik, edo garbiak ukitu baino lehen.
- Komunera joan, jan, erre edo zaborra eskuztatu ondotik.
- Garbiketak edo mantentze lanak egin ondotik.
- Dirua eskuztatu ondotik, ontziratutako gabeko elikagaiak ukitu behar badituzu.
- Ilea edo ahoa ukitu edo zintz egin ondoren.
- Zure lanak hala behar duen guztietan.
- **Eskularruak** erabiltzen badituzu, **garbi** eduki.
- Erabili eta botatzekoak badira, maiz aldatu.



Jakinarazi nagusiari:

Elikagaien bidez kutsatzen ahal den **eritasun** bat baduzu. Ezongi bazaude.



Itxura **garbia izan**.

Sukaldean, ilea bilduta eta estalita eraman.

Bizarra baduzu, txukun eraman.



• **Sukaldeko oihalak:**

- Papera erabili behar duzu elikagaiekin kontaktua izan dezaketean eragiketetan (adibidez, plateren ertza garbitzeko eta eskuak lehertzeko).
- Gainerako lanak egiteko, oihala garbiak erabil ditzakezu soilik.
- Baxera lehertzeko, papera edo horretarako soilik erabiliko duzun oihala garbi bat erabili behar duzu.

Laneko arropa:

Erabili soilik lan egiteko.

Garbi eraman, behar bezainbat garbitu.

Laneko arropa berria erostean:

- Saihestu erortzen ahal diren elementuak izatea (krisketak, botoiak...), eta ixteko belkroa, zintak eta antzekoak dituztenak hautatu.
- Saihestu gorputzaren goiko aldean poltsikoak izatea, horietan gordetako objektuak elikagietara erortzen ahal baitira makurtzean.



Estali **ebakiak eta zauriak** benda iragazgaitzez, bai eta eskularru batekin ere, behar izanez gero.



• **Zer ez duzu egin behar? (Debekuak)**

- Jan, edan eta txiklea jan elikagaiak manipulatzeko bitartean.
- Instalazioetan erre.
- Produktura erortzen ahal diren edo eskuak garbitzea eragozten duten objektuak eraman (adibidez, ikus daitezkeen piercing-ak sudurrean eta ahoan, sukaldean lan egiten baduzu, edo azazkal luzeak edo gezurrezkoak, eskumuturrekoak, harribitxiak dituzten eraztunak... edozein jardueratan).
- Elikagaien gainean ez zuten edo doministiku egin.
- Lurrera erori diren produktuak eta objektuak erabili edo manipulatu.
- Erratza pasatu edo hautsa harrotu elikagaiak dauden tokian.
- Elikagaiak hatzak erabiliz probatu. - Mahai tresna garbiak erabili, eta probatu ondoren garbitu egin behar dituzu.



2. Instalazio, lokal eta ekipamenduen mantentze lanen plana

Instalazioak, lokalak edo ekipamenduak kontserbazio egoera txarrean badaude edo gaizki funtzionatzen badute, arriskutsuak izaten ahal dira kontsumitzailearentzat.

Ongi mantentzen badira, bermatzen da ekipoez hobeki funtzionatzea eta gastu txikiagoa eta irudi hobea izatea.

Zer egin behar duzu?

1. Lanpostua garbi eta txukun eduki. Erabiltzen ez diren makina eta tresnei zikinkeria lotzen zaie.
2. Gorde eta erabili ekipamenduen fabrikatzaileen jarraibideak (ke-kanpaiak, hozkailuak, ontzi-garbigailuak, janaria txikitze makinak, ebakigailuak, etab.) eta instalazioen teknikarien gomendioak (aireztapena, aire girotua, elektrizitatea, etab.).
3. Bete zure mantentze lanen plana.
4. Konpondu matxurak lehenbailehen.
5. Garbitu lan eremua edozein mantentze lan egin ondoren, oso txikia izan arren.
6. Ahal izanez gero, honako lan hauek egiteko eremuak bereiziko dira
 - Lehengaiak hartzeko eta biltegitzeko.
 - Prestatzeko.
 - Elikagai prestatuak biltegitzeko.
 - Elikagaiak zerbitzatzeko.
 - Tresnak garbitzeko.
 - Hondakinak biltegitzeko.
 - Garbiketako tresnak biltegitzeko, elikagaiak ez dauden tokian beti.
 - Langileak, zerbitzuak eta aldagelak, instalazio txikietan:
 - Langileek bezeroen komunak erabil ditzakete.
 - Aldagelaren orde, armairu bat eduki dezakete prestaketa eremutik kanpo.

Bereizketa fisikoa egin ezin bada, bereizi jarduerak denboran zehar. Adibidez, leku berean elikagaiak prestatzen eta baxera garbitzen baduzu, ez egin biak une berean.

Oroitu!

Ez gurutzatu kontsumitzeko prest dauden produktuak eta prestatu gabe daudenak.
Ez gurutzatu produktu zikinak eta garbiak.

Nola egin behar duzu?

EGIAZTATU INSTALAZIOAK ETA EKIPOAK BEHAR BEZALA ZAINDUTA DAUDELA

Prestatu **Mantentze lanen plan** bat, eta bertan hau zehaztu:

Mantendu beharreko elementuen zerrenda, hauek barnean hartuta:

Manipulatzeko ekipamenduak (ke-kanpaia, ontzi-garbigailua, izotz-makina, edariak banatzeko makina, ebakigailua, ontziratzeko makina, xerrak egiteko makinak, hozkailuak...) nahiz neurtzekoak (termometroak, klorometroak).

1. Instalazio orokorrak (aireztapen sistema, aire girotua...).
 2. Hotz-kamerak: gomak, atek, bandak, lurrungailua.
- Aldian behin egin behar diren eragiketak eta zer maiztasunekin egin behar den horietako bakoitza. Horretarako, fabrikatzaileen edo instalatzaileen jarraibideak gida gisa erabiltzea komeni da.
 - Nork egingen dituen eragiketa horiek (barneko langileak edo kanpoko enpresa).

Mantenua asko aldatzen da zer ekipamendu edo instalazio den kontuan hartuta. Horregatik, fabrikatzaileen edo instalatzaileen jarraibideak erabil ditzakezu gida gisa.

EGIAZTATU GANBEREK ETA TERMOMETROEK ONGI NEURTZEN DUTELA

Kamerak edo beira arasak badituzu, termometroak izan beharko dituzu tenperatura neurtzeko.

Garrantzitsua da ongi neurtzen dutela egiaztatzea, ematen dituzten balioen araberrako erabakiak hartuko dituzu eta.

Horregatik, sartu termometroen kontrola **Mantentze lanen planean**, eragiketa planifikatu modura, hala ganberarenak nola apartekoak begiratzeko.

Kontuan izan:

- Termometro bat ongi dabilen egiaztatzeko maiztasuna da ematen zaion erabileraren araberrakoa.
- Honela egiaztatzen ahal da termometroaren funtzionamendua:
 - a) Kanpoan, laborategi batean.
 - b) Barnean, beste termometro batekin balioak alderatuz eta alde garrantzitsurik ez dagoela egiaztatuz.

NEURRIAK HARTU MATXURAK ETA KALTEAK DAUDENEAN

Ahal baduzu, konpondu ekipamendua. Ezin bada, jakinarazi kanpoko teknikari bati, edo ordeztu.


Oroitu!

Sartu Mantentze lanen planean instalazioan maiztasun gutxiagoz ikuskatzen diren elementuak (saretak, lurrungailuak, instalazio garaiak...).

Oso garrantzitsua da sortutako kea eta lurrunak xurgatzeko nahikoa potentzia izatea ke-kanpaiak.

Eskuak garbitzeko, eskuz eragitekoa ez den instalazio bat eduki behar duzu, gutxienez, ur hotzarekin eta ur beroarekin, bai eta lehortzeko eta garbitzeko beste higie-ne osagarri batzuk ere.

Zer ez duzu egin behar?



1. Elikagaientzat arriskutsuak izaten ahal diren ekipamenduekin lan egin (herdoilduak, narriatuak, pintura altxatuta dutenak, eta abar).
2. Egurrezko tresnak erabili (egurra okerrago garbitzen da eta ezpaltzen ahal da), haragiak mozteko oholak izan ezik.

Plan bat prestatzeko, eredu hau erabiltzen ahal duzu (2. eranskinean dago):

	MANTENTZE LANEN PLANA	Noiz egina: <hr/> Nork egina:		
Ekipamendua / instalazioa	Egin beharreko prebentziozko mantentze lanak	Arduraduna	Maiztasuna	Oharrak

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

Ekipo berri bat erosten duzunean, egiaztatu elikagaiak ukitzeko egokia den.

Mantentze lanen erregistro modura, artxibatu honako hauek:

- Ekipamenduen eta instalazioen fabrikatzaileek edo instalatzaileek iradokitako jarraibideak.
- Mantentze lanen plana.
- Mantentze edo konponketa lanetarako kanpoko enpresen emate-agiriak.



3. Garbitzeko eta desinfektatzeko (L+D) plana

Instalazioak, lokalak, ekipamenduak eta tresnak **garbitzeak** ezabatu egiten du elikagaiak kontsumituko dituztenentzat arriskutsua izaten ahal den zikinkeria guztia.

Garbitu ondoren, **desinfektatzeak** ezabatu ezabatu egiten ditu eritasunak sortzen eta/edo elikagaiak hondatzen ahal dituzten mikroorganismo guztiak.

Gainera, instalazioak garbi badituzu, lan ingurunea hobetzen da, bai eta jendeak establezimenduari buruz duen irudia ere.

Zer egin behar duzu?

1. Egin arrisku handiagoko ekipamenduak garbitzeko jarraibideak. Hauek, gutxienez: zuku-makina, ebakigailua, kafe makina eta edariak banatzeko makina.
2. Sartu garbiketa planean elementu guztiak, baita hain garbitzeko eskura ez daudenak ere (ez ahaztu eltxo sareak, hustubideak, sabaiak, aireztapen sareak, intsektuen aurkako gailuak...).
3. Elikagaiak garraiatzeko ibilgailu egokirik baduzu, sartu kargen konpartimentua garbiketa planean.
4. Erabili garbitzeko eta desinfektatzeko egokiak diren produktuak.
 - Detergenteek ez dute elikagaien industriarako berariazko baimena behar. Etxean erabiltzekoak, adibidez, egokiak dira.
 - Desinfektatzaileek, berriz, berariazko baimena eduki behar dute. Baimena etiketan azaltzen da, eta bederatzi digituko kode bat da, haren ondotik "HA" letrak dituen (elikagaien higiena -Higiene Alimentaria-, gaztelaniaz), edo elikagaien industrian "erabilpen baimendua" duela azaltzen da etiketan edo segurtasun fitxan.
5. Oro har, hobe ez badituzu garbiketako eta mantentze lanetako produktu kimikoak beste ontzi batzuetara pasatzen. Alabaina, egiten baduzu:
 - Ez erabili elikagaigintzako ontzirik. Guarda por separado la lencería limpia y la sucia.
 - Identifikatu argi eta garbi ontzi berria, barnean daukan produktuaren izena jarrita.

Zer egin behar duzu?

6. Mihiseria (mahai-zapiak, ahozapiak, laneko arropa eta sukaldeko oihalak).
 - Gorde toki desberdinetan mihiseria garbia eta zikina.
 - Eduki nahikoa ordezeko.
7. Baietak eta espartzuak:
 - Garbitu eta desinfektatu egunean behin, gutxienez.
 - Aldatu behar den maiztasunarekin.

Zer ez duzu egin behar?

1. Tresna berak erabili komunak eta elikagaiak dau- den eremuak garbitzeko.
2. Elikagaien industrian erabiltzeko berariazko bai- menik ez duten desinfektatzaileak erabili.
3. "Edateko ura desinfektatzeko egokitzat" jotzen ez den lixiba erabili.
4. Eremua garbitu aurretik desinfektatu (desinfektatzai- leak zikinkeria ezabatu ondoren soilik funtzionat- zen du).
5. Gainazal eta/edo tresna zikinekin lan egin.
6. Zerbait garbitu, eremuan elikagaiak manipulatzeko beste jarduera batzuk egiten ari diren bitartean, halako moldez non ziprirtinez kutsatzen ahal bai- tira.
7. Ganberak barnean elikagaiak dauzkatela garbitu.
8. Edateko txarra den ura erabili garbitzeko.
9. Tresna zikinak (zapiak, espartzuak, eskuilak...) erabili garbiketa egiteko. Egiaz, zikinkeria lekual- datzen eta gehiago zikintzen ari zara.

Ez!



Nola egin behar duzu?

Prestatu **Garbiketa plan** bat, eta hau zehaztu:

1. Zer elementu garbitu behar diren eta, garbitzeaz gain, zein desinfektatu behar diren. Gogoratu baietak eta espartzuak sartzea.
2. Zenbatean behin, kontuan hartuta gutxienez honako hauek egin behar direla:
 - Elikagaiak zuzenean ukitzen dituzten ekipamenduak/tresnak erabiltzen diren bakoitzean garbitu behar dira.
 - Behin eta berriz erabiltzen diren ekipo eta instalazioak garbitzeko (ganberak, beira arasak, biltegiak...) gutxieneko maiztasuna ezarri behar duzu.
 - Denbora batez erabili ez diren elementuak berriz erabili aurretik garbitu behar dira.
3. Zer produktu erabiliko diren.
4. Nor arduratzen den garbitzeaz.
5. Nork egiaztatuko duen garbiketa ongi egin dela.

Gorde toki jakin batean, elikagaietatik bereizita, garbiketarako produktuak, tresnak eta beste produktu kimikoak.

Kontuan hartu hurrengo orrialdeko **Garbiketa/desinfekzioa egiteko metodo orokorra** (garbiketa produktuak gordetzen diren tokian kopia bat jartzea gomendatzen da).

Desmuntatu behar diren ekipamenduak badituzu, idatzi berariazko jarraibideak horiek garbitzeko.

Garbiketa plana prestatzeko, eredu hau erabiltzen ahal duzu (3. eranskinean dago txantilo osoa):

	GARBITZE PLANA	Noiz egina:
		Nork egina:

Aretoa / ekipamendua / tresna	Maiztasuna	Garbitzeko produktuak	Garbiketaren arduraduna	Egiaztapenaren arduraduna	Oharrak

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

Planean izendatutako pertsonak garbiketa behar bezala egin dela egiaztatu beharko du, hots, gainazalak, tresnak, instalazioak eta lokalak **garbi eta desinfektatuta** daudela.

Kontrola begiz ikuskatuko da amaitzean, eta txukun eta ongi garbituta dagoela eta honako hauek ez daudela egiaztatuko da:

- Hondakin organikoak.
- Detergente aparraren hondarrak.
- Ontzi eta enbalajeen hondarrak.
- Materia arrotzak: hautsa, lohia, gantza eta abar

Kontrolaren emaitzak ez badira zuzenak:

- Garbitu berriro.
- Ebaluatu ea garbitzaileek prestakuntza jaso behar duten.
- Berrikusi ea garbiketa plana egokia den edo zerbait aldatu behar den.



Garbiketa/desinfekzioa egiteko metodo orokorra

1. Ezabatu zikinkeria handiena eta produktuen eta elementuen ageriko hondarrak.
2. Pasatu uretan.
3. Aplikatu detergentea fabrikatzaileak adierazitako dosian. Igurtzi aparra sortzeko eta itsatsitako zikinkeria kentzeko.
4. Kendu xaboi arrastoak ura ausarki erabiliz.

Beharrezkoa denean (elikagaiak ukitzen dituzten gainazalak)

5. Aplikatu desinfektatzailea fabrikatzaileak adierazitako dosian. Utzi adierazitako denboran. Tresnak desinfektatzeko, produktuan murgiltzen ahal dira.
6. Desinfektatzailearen etiketak hala esaten badu, uretan pasatu.
7. Lehortu gainazala erabili eta botatzeko paperaz.
8. Garbitu garbiketako prozesuan erabilitako tresna guztiak, hurrengorako garbi egon daitezen. Desinfektatu baietak eta espartzuak.
9. Jarri lehortzen espartzu eta baietak, eta gorde toki garbi batean.

Oroitu!

- Hau da eremu bat garbitzeko ordena: toki garaienetatik lurrera.
- Ez erabili inoiz komunak eta lurrak garbitzeko erabiltzen dituzun tresnak elikagaiak ukitzen dituzten eremuak garbitzeko.
- Garrantzitsua da komunetik edo hondakin uren isurbidetik botatzea garbitu ondoko ur zikinak.

BAXERA GARBITZEA

Orokortasunak

1. Bereizi baxera zikina eta garbia.
2. Biltegitatu tresnak eta ekipamenduak eremu garbi batean, eta saihestu kontaminazioak.
3. Garbitu sukaldeko eta zerbitzuko tresnak (platerak, mahai-tresnak...) ahal bezain laster.
4. Jarri uretan berehala garbitu ezin dituzun tresnak.
5. Derrigorrezkoa da ontzi-garbigailua erabiltzea behin erabiltzekoak ez diren baxerak eta mahai-tresnak garbitzeko.
6. Ontzi-garbigailua ahalik eta tresna gehien garbitzeko erabiltzea gomen-datzen da, adibidez, mozteko taulak.
7. Gorde baino lehen, lehortu ekipamenduak eta sukaldeko tresnak hori egi-teko soilik erabilitako oihal bat edo erabili eta botatzeko papera erabiliz.
8. Begiratu, egiaztatu baxera, tresnak eta sukaldeko ekipamenduak garbi eta egoera onean daudela, erabiltzen hasi baino lehen, beti. Garbitu berri-ro, behar izanez gero.

Ontzi-garbigailuan garbitzea

1. Garbitu ontzi-garbigailua/edalontzi-garbigailua egunero (hustu upela, kendu zikinkeria iragazkitik...).
2. Erabili programa egokia, zer objektu garbituko dituzun kontuan hartuta.
3. Garrantzitsua da, baxera atera aurretik, ura lurruntzen uztea.

4. Izurriteak kontrolatzeko plana

Karraskariak, intsektuek, hegaztiak eta beste animalia batzuek elikadurako eritasunak transmititu eta elikagaien kontsumoarekin lotutako arriskuak sortzen ahal dituzte.

Zer egin behar duzu?

1. Hartu neurriak berehala, animalia bat dagoela hautematen baduzu; hala, arazoa areagotzea saihestuko duzu.
2. Ez sartu inoiz produkturik establezimenduan, izurritea duela ikusi baduzu.
3. Ez utzi inoiz elikagai hondarrik babestu gabe, metatutako zikinkeriarik, ur geldirik edo zaborrik, horrek guztiak izurriteak erakartzen ahal baititu.
4. Izurriteak tratatzeko enpresa baten zerbitzuak kontratatzen badituzu, jarraitu haiek emandako jarraibideei.

Zer ez duzu egin behar?

Ez!



1. Etxeko animaliei elikagaiak prestatzeko eta biltegitzeko eremuan sartzen utzi.
2. Lokalean garbitzeko eskura ez dauden eremuak eduki; denborarekin, izurriteendako babesleku bihurtzen ahal dira.

Nola egin behar duzu?

NEURRI PASIBOAK izurriteak sar ez daitezen:

- Izan beti instalazioa egoera onean, pitzadurarik eta zulorik gabe.
- Tapatu hustubideak itzulbiderik gabeko saretekin.
- Jarri eltxoen kontrako sareak aireztatzeko irekitzen dituzun leihoetan eta kanpoaldearekin komunikatu dezaketen beste zulo batzuetan.
- Jarri burletak kanpora jotzen duten ateetan, baldin eta ateen eta lurzorua ren edo paretaren artean tarterik badago.
- Saihestu zaborra pilatzea.
- Gorde beti biltegiratutako elikagaiak beren ontzietan edo potoetan babestuta, ez dadin egon janaririk animalien eskura.
- Biltegiratu elikagaiak lurretik eta hormetatik bananduta.

NEURRI AKTIBOAK

Zuk zeuk hartzen ahal dituzu neurriok, horretarako ez bada produktu kimikorik manipulatu behar.

Adibidez, intsektukutoreak eta intsektu hegalaria k harrapatzeko zerrenda itsasgarriak dituzten argizko tranpak jar ditzakezu instalazioko hainbat puntutan.

Zerrenda itsasgarriak dituzten argizko tranpak eraginkorragoak eta garbiagoak dira intsektukutoreak baino.

Intsektukutoreen arriskua da intsektuak gainazaletara eta elikagaietara eror daitezkeela. Horregatik, ez jarri inoiz intsektukutorerik elikagaiak manipulatzeko diren eremuen edo ontzietan gabekoen gainean.

Garrantzitsua da lokalaren plano batean adieraztea non dauden kokatuta kontrol elementuak.

Izurritea badago (intsektu edo karraskari ugari egotea), espezializatutako enpresa bat kontratatu beharko duzu, beharrezko produktu kimikoak aplikatu dituzan. Halakoetan, garrantzitsua da:

Te asegures de que tanto la empresa como las personas que aplican los tratamientos se encuentran autorizadas para realizar estas tareas.

1. Egiaztatzea enpresak eta tratamendua aplikatzen duten pertsonen horretarako baimena dutela.
2. Erregistroan gordetzea:
 - Enpresak eta langileek baimena dutela egiaztatzen duten dokumentuak.
 - Egindako jardueren laneko parteak.

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

Behin eta berriz egiaztatu ez dagoela animalion mugimendurik edo izurriterik:

- Intsektuen hondakinak, karraskarien ileak edo hegaztien lumak edo gorzkiak.
- Karraskatutako produktuak edo ontziak.

Berrikusi **aldian behin**, neurri pasiboak ongi daudela egiaztatzeko (eltxoen kontrako sareak garbi eta osorik, burletak egoera onean, etab.).

Neurri aktiborik baduzu, berrikusi horiek ere aldian behin ongi funtzionatzen dutela egiaztatzeko eta jarduera seinalerik dagoen ala ez ikusteko.

Animaliak edo haiek daudenaren seinaleak ikusten badituzu, berrikusi ezarritako neurriak eta, behar izanez gero, hartu ohiz kanpokoak.

5. Ura kontrolatzeko plana

Ura edateko modukoa izan behar du, edozein moldetan dagoelarik (likidoa, izotza edo lurruna), elikagaiak manipulatzeko, instalazioak garbitzeko edo langileen higienarako baldin bada.

Edateko ura erabiltzen baduzu, berrmatuko duzu ez dela helduko elikagaien kontsumorako arriskutsuak izaten ahal diren mikroorganismorik edo beste substantzia arriskutsurik uraren bidez.

Zer egin behar duzu?

1. Aldian-aldian desmuntatu eta garbitu txorrotetako aho muturrak, bertan zinkinkeria ez dadin metatu; izan ere, eragina izaten ahal du erabiltzen duzun uraren higiean.
2. Tarteko depositu bat baduzu, sartu garbiketa planean.
3. Ur edangarria erabiliz egindako izotza eta lurruna erabili behar dituzu soilik.

Zer ez duzu egin behar?

Ez!



1. Kontrolatu gabeko ura erabili.
2. Ur ez-kloratua, uherra edo zapore/kolore/usain arraroa erabili.

Nola egin behar duzu?

- Egiaztatu establezimenduko txorrota guztietatik irteten dela ura eta zapore/kolore/usain normala duela.
- Ez badator sare publikotik, egiaztatu klorazio egokia duela.

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

Hornidura iturria	Zer kontrolatu behar duzun	Zenbatean behin	Zer agiri gorde behar dituzun
Sare publikoa	Kolorea/usaina/zaporea/uhertasuna	Etengabe	Ordainagiriak
Sare publikoak hornitutako tarteko depositua	Kolorea/usaina/zaporea/uhertasuna	Etengabe	Ordainagiriak
	Kloroaren presentzia (gehienez 1 ppm)	Astean behin	Kloroaren kontrolaren erregistroa (ikus adibidea behean)
Norberaren putzua edo iturria	Kolorea/usaina/zaporea/uhertasuna Kloroaren presentzia (gehienez 1 ppm)	Ekoizpen egun bakoitzeko behin	Kloroaren kontrolaren erregistroa
	Kontroleko analisisa	Urtean behin*	Kanpoko laborategi baten analisisien txostena

*Kontroleko analisisien eta analisi osoen gutxieneko kopuru bat egin beharko duzu, uraren bolumenaren (m³/egun) eta Osasun Agintaritzaren irizpidearen arabera.

Ezusterik badago, erabili edateko ura lortzeko beste iturri batzuk kontrolak mugetatik kanpo daudenean.

Kloroaren kontrola egiteko erregistroaren adibidea. Txantiloia osoa 4. Eranskinean dago:

	KLOROAREN KONTROLA	Urtea:
		Nork egina:

Data	Ongi (0.2 ppm eta 1 ppm artean)	Ez ongi (idatzi balioa)	NEURRI ZUZENTZAILEAK

- Egiaztapena egin ondoren, berrikusi emaitza:
- Ez bada normala, jarri harremanetan hornitzailearekin, arazo orokorra den jakiteko.
- Ez bada sare orokorreko arazoa, jarri harremanetan mantentze lanen zerbitzuarekin eta ikuskatu uren zirkuitua.
- Tarteko depositu batetik edo zeure putzu edo iturri batetik hornitzen bazara, ura arazteko sistema ikuskatu behar duzu, ongi funtzionatzen duela bermatzeko.

6. Hondakinak kontrolatzeko plana

Elikagaiak manipulatzearen ondoriozko hondakinak izurriteak erakartzeko eta mikroorganismoak hazteko fokua dira. Zaborrak maiz eta modu higienikoan ezabatzen badira, arrisku horiek murrizten ahal dira.

Oro har, gida honetan jasotako establezimenduek sortzen dituzten hondakinak honela sailkatzen ahal dira:

- Hiri hondakinekin parekatzen ahal diren hondakin solidoak, birziklagarriak zein ez birziklagarriak.
- Sukaldeko olio erabiliak.

Zer egin behar duzu?

1. Instalazioan hondakinak uzteko barruti bat badago, sartu garbiketa planean eta izurriteak kontrolatzeko planean.
2. Hondakinen bolumenagatik beharrezkoa bada, edukiontzia izan beharko dituzu, zabor zerbitzuak jaso ditzan.
3. Gorde sukaldean erabilitako gantzak eta olioak aparteko ontzi batean haiek tratatu arte.
4. Gorde itzultzeko ontziak aparteko gunean.

Zer ez duzu egin behar?



Hondakinak horretarako ezarritako ontzi edo edukiontzietatik kanpo utzi.

Nola egin behar duzu?

HONDAKIN OROKORRAK

Utzi hondakinak instalazioan egokiro kokatutako ontzi edo edukiontzietan; ezau-garri hauek izan behar dituzte

- Tapa ez da eskuz irekitzekoa hondakin organikoen kasuan.
- Tamaina eta edukiera egokia.
- Erraz garbitzeko eta desinfektatzeko aukera eman behar dute.
- Hermetikoak izan behar dute eta material iragazgaitzeko poltsak izan behar dituzte.

Atera hondakinak ahal bezain laster, gutxienez:

- Ontziak beteta daudenean.
- Lanaldia amaitzean, zabor organikoaren kasuan.

Utzi hondakinak, modu higienikoan, hiri hondakin solidoei edo birziklatzeko materialei dagokien edukiontzian, kasuaren arabera.

Lokalean **hondakinak** uzteko **barruti bat** badago:

- Horretarako soilik izan eta beste geletatik isolatuta egon behar du (horma bidez).
- Ezin da zuzenean lotu elikagaiak manipulatzeko eta biltegiratzeko eremuekin.

SUKALDEKO OLIOAK

Honela jokatu behar duzu:

1. Berriazko edukiontzitan biltegiratu behar dituzu.
2. Kudeatzaile baimendu batekin erretiratu behar dituzu, eta hori ziurtatzen duen dokumentazioa gorde, edo garbigune batera eraman, eta zer egunetan eta zenbat olio eraman duzun erregistratu.

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

Egiaztatu behin eta berriz:

- Ez dagoela zaborrik ontzi eta edukiontzietatik kanpo.
- Ontzi eta edukiontziak itxita daudela eta ez dutela gainezka egin.
- Sukaldean erabilitako olioak berariazko edukiontzietan daudela.
- Ontzi guztiak garbi daudela.

Berehala zuzendu hautemandako jardunbide okerrak.

Manipulazioko jardunbide

egokiak

7

Temperaturak kontrolatzeko plana

8

Trazabilitatea kontrolatzeko plana

9

Plan de control de trazabilidad

10

Erosteko, hartzeko eta biltegiratzeko
jardunbide egokiak

11

Sukaldean prestaketak egiteko
oinarriko arauak

12

Produktuaren edo prozesuaren araberako
berriarazo arriskuak

13

Zerbitzua

7 • Tenperaturak kontrolatzeko plana

Bakterioak nagusiki 8°C eta 37°C bitartean ugaltzen dira.

Tenperatura baxuetan (hoztuta edo izoztuta), bakterioak motelago hazten dira, eta elikagaiak denbora gehiagoz mantentzen dituzte egoera onean. Oro har:

- Elikagaiak 0°C eta 8°C bitartean **hozten** badira, zenbait egunez kontserbatzen ahal dira.
- Elikagaiak -18°C baino tenperatura baxuagoan **izozten** badira, zenbait hilabetez kontserbatzen ahal dira.

Lortu nahi diren tenperaturetara heltzeko, ezinbestekoa da hotzeko ekipoei ongi funtzionatzen dutela egiaztatzea.


Oroitu!

Fabrikatzaileak adierazitako iraungitze data eta kontsumo lehenetsiaren data betetzeko, elikagaiaren etiketan adierazitako kontserbazio baldintzak bete behar dira.

Zer egin behar duzu?

1. **Sartu berehala ganberetan** establezimendura hoztuta edo izoztuta heltzen diren elikagaiak.
2. Eduki tenperatura neurtzeko sistema bat:
 - Ganberak kokatzean, kontuan izan termometroak begien bistan egon behar duela.
 - Ganbera batek ez badu berezko termometrorik, jarri bat barnean, erraz ikusteko moduan.
3. Ez gainditu ganbera bakoitzaren **karga gaitasuna**. Airean egon behar da elikagaien artean, hoztuta edo izoztuta mantentzeko.
4. **Bereizi kontsumorako prest dauden produktuak** eta oraindik prestatu gabe daudenak, bai eta produktu zikinak eta garbiak ere.
5. Onena da elikagai mota bakoitzarentzat berariazko ganberak edukitzea. Ezin bada, biltegiratu produktu prestatuak lehengai gordinetatik babestuz eta isolatuz.
6. Ganbera handitan, tenperatura puntu batean baino gehiagotan neurtzea komeni da.

Zer ez duzu egin behar?



- Elikagaiak **berriro izoztu.**
- Fabrikatzaileak adierazitako tenperatura **gain-ditu.**
- **Elikagaiak giroko tenperaturan desizoztu.**

Nola egin behar duzu?

- Ganbera bat baino gehiago badituzu, egin **ganberen zerrenda** (ikus adibidea behean), eta adierazi bakoitzak zer tenperatura izan behar duen, zer produktu gordetzen duen eta non dagoen.
- Ikusi zein produktuk behar duen tenperaturarik baxuena, eta jarri ganbera tenperatura horretan.

Ganberen zerrendaren adibidea. Txantiloia osoa 5. eranskinean dago.

	GANBEREN ZERRENDA	Noiz egina:
		Nork egina:

Zk.	Tenperatura	Biltegitratutako produktuak	Non dago?	Oharrak

- Produktuak kontserbatzeko, gorde fabrikatzaileak etiketan adierazitako tenperaturan.
- Taula honetan, legediak produktu hauetarako exijitzen dituen tenperaturak adierazten dira:

Produktua	Gehieneko temperatura (produktuaren etiketak temperatura baxuagoa adierazten duenean izan ezik)
Esneki hoztuak	≤ 8°C
Ugaztunen haragia (zerrikiak, behikiak, bildoskiak) eta ehiza larria	≤ 7°C
Haragizko produktuak (fianbrea, urdaiazpiko egozia...)	≤ 5°C
Haragi xehatua	≤ 2°C
Haragi prestakinak	≤ 4°C
Hegaztiak eta ehiza xehea	≤ 4°C
Arrain, molusku eta krustazeo freskoak	Izotza urtzeko temperaturatik hurbil
Produktu izoztuak	≤ -18°C
Bete elikagai hoztu batzuk	≤ 3°C Produktuaren etiketak beste temperatura bat adierazten duenean izan ezik

Hoztu behar diren produktuetan, ziurtatu jarraibide hau errespetatzen duzula sukaldean nahiz zerbitzuan:

Elikagaia giroko temperaturan egon den denbora	Zer egin behar duzu?
2 ordu baino gutxiago	<ul style="list-style-type: none"> Hozkailuan sartu edo Erabili berehala
2 eta 4 ordu artean.	<ul style="list-style-type: none"> Erabili berehala
4 ordutik gora	<ul style="list-style-type: none"> Baztertu

Kontserbatu plater prestatuak honako tenperatura hauetan (ikus 12. kap. "Tenperatura jaitea eta birsortzea").

Plater prestatuen motak		Temperatura
Berotan prestatutako platerak eta bero mantendutakoak		≥65°C
Berotan prestatu eta tenperatura jaitsi* zaien platerak eta hotzetan prestatutakoak	24 ordura baino gutxiago kontsumitzen badira	≤8°C
	24 ordu igaro ondoren kontsumitu behar badira	≤4°C
Izoztutako plater prestatuak		≤-18°C

***Tenperatura jaitea da elikagaiak azkar hoztea. Janariaren barneko tenperatura asko jaisten da denbora gutxian.**

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

- Egunero, ikuskatu zer tenperatura adierazten duten ganberen termometroek eta egiaztatu ez duela gainditzen gehieneko modura finkatu duzuna.
- Ezustekorik bada, jarraitu "Gorabeherak kudeatzea" izeneko 15. kapituluko jarraibideak, eta idatzi neurri zuzentzaileak. Horretarako, "Ganberetako tenperaturaren kontrola" egiteko erregistroaren adibideko "ekintzak" atala erabil dezakezu.
- Komeni da beste termometro bat izatea, ganberetakoek ongi funtzionatzen duten egiaztatzeko. Aldian-aldean, egiaztatu ez dagoela 0.5°C baino gehiagoko alderik termometro horren eta ganberako termometroaren artean.
- Gorde erregistroan:
 - **Ganberetako tenperaturaren kontrola.**
 - Mantentze lanen emate-agiriak, ganberak konpontzen dituzunean.

Ganberetako tenperaturaren kontrola egiteko erregistroaren adibidea. Txantiloia osoa 6. eranskinean dago.

	Ganberetako tenperaturaren kontrola	Noiz egina:
		Nork egina:

Data	Ganberetako tenperatura										Ekintzak
	1.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

8. Alergenoak kontrolatzeko plana

Oroitu!

Alergenoak kontrolatzea zure ardura da.

Erosi behar duena zu zarenean ere, alergenoei buruzko informazio guztia bildu eta jakinarazi behar duzu.

Identifikatu alergenok plater bakoitzaren erregistroan edo fitxan. Zure establezimenduan sartzen diren alergeno guztien eta haiek dituzten produktu guztien zerrenda egin behar duzu.

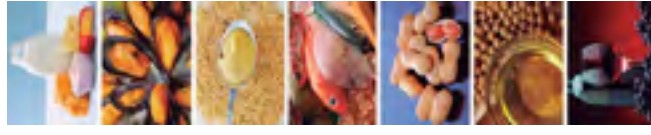
Jarraitu triptikoko jarraibideak, bezeroei informazioa emateko.

Horrez gain, langileek prestakuntza dutela ziurtatu behar duzu.

Pertsona batzuek ikaragarri sentikorrak dira, eta erreakzio larria eragin diezaieke platerean osagarri gisa edo kontaminazio gurutzatu baten ondorioz dagoen alergenoren kantitate oso txiki batek.

Bezeroak daki zer puntutaraino den sentikorra eta zer arrisku onar dezakeen.

Lista de los **14 ALÉRGENOS** que deben identificarse cuando se utilicen como **ingredientes en un plato**

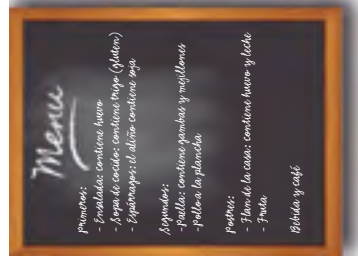


EJEMPLOS PRÁCTICOS

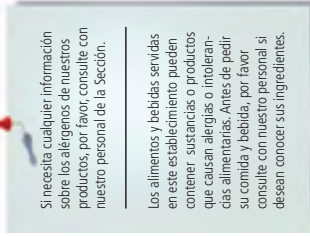
Ejemplo de un cuadro de platos con el contenido de alérgenos

PLATO	CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LECHE	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUCES
Risoto de pescado		✓ Gambas		✓ Merluza							✓ Mejillones			
Tarta de limón	✓ Trigo		✓			✓								

Ejemplo de carta o menú



Ejemplos de carteles indicando dónde obtener la información



ES RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA CONOCER QUÉ INGREDIENTES ALERGENICOS ESTÁN PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE VENDEN Y PROPORCIONAR LA INFORMACIÓN CORRECTA AL CONSUMIDOR.

Para más información:
 Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra
 Sección de Seguridad Alimentaria
<http://www.isp.navarra.es>

Deposito legal: NA. / 2016

ALÉRGENOS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA



Guía para establecimientos de restauración colectiva según el nuevo reglamento de INFORMACION ALIMENTARIA AL CONSUMIDOR

REGLAMENTO 1169/2011. Fecha de aplicación 13-12-2014.
 REAL DECRETO 126/2015. Entrada en vigor 05-03-2015.



QUÉ SON LAS ALERGIAS

Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos atribuibles a la ingesta, el contacto o la inhalación de un alimento o alguno de sus componentes.

Pueden provocar desde reacciones leves, como picor o erupciones en la piel, hasta síntomas más graves como asma, diarrea o cólicos. En casos más graves pueden provocar un choque anafiláctico, que ponga en peligro la vida de la persona con síntomas como dificultad para respirar, inflamación de labios o boca o desvanecimiento.

SI SUCEDE ESTO, LLAMAR A URGENCIAS 112

El único modo de evitar que una persona sufra una reacción alérgica es asegurarse de que no consuma los alimentos que las causan. Para ello es fundamental:

- Que el personal del establecimiento este formado y concienciado de aplicar con rigor las medidas preventivas.
- Que la información al consumidor sobre la presencia de alérgenos en los alimentos que consume sea clara y completa.
- Hay que tener en cuenta que pequeñas cantidades del alérgeno pueden desencadenar grandes reacciones alérgicas.

ELABORACIÓN DEL MENÚ



- Se dispondrá de un registro o ficha de cada comida donde se detallen todos los ingredientes.
- Se debe conocer la composición de los ingredientes por si contienen algún alérgeno de los presentes en la lista de los 14 alérgenos.
- Es conveniente prever menús específicos para personas alérgicas o intolerantes a algún alimento.
- Si se produce un cambio de proveedor o ingrediente, se debe comprobar la composición.

MANTENER LAS FICHAS ACTUALIZADAS

BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN

MATERIAS PRIMAS

- Se solicitará información al proveedor sobre la presencia de alérgenos en sus productos.
- Verificar el etiquetado de los productos y comprobar la lista de ingredientes.
- Rechazar los alimentos cuyo envase o etiquetado esté roto o defectuoso.
- Almacenar los ingredientes en sus recipientes originales. En caso de cambiar de recipiente, éste deberá estar cerrado y se conservará la información del etiquetado.
- Los productos para personas alérgicas (sin gluten, sin huevo, ...) se almacenarán separados del resto.
- Archivar la documentación (albaranes, etiquetas) para mantener la trazabilidad (origen del producto).

MANIPULACIÓN: EVITAR LAS CONTAMINACIONES CRUZADAS



- Es aconsejable preparar primero las comidas destinadas a personas alérgicas para minimizar el riesgo.
- Antes de la preparación se comprobará que las superficies, los utensilios y la ropa de trabajo están limpios.
- Disponga de utensilios específicos para la elaboración de comidas destinadas a personas alérgicas (por ejemplo, de colores diferentes).
- Se comprobará que los ingredientes usados son los que constan en la ficha de elaboración y se utilizará siempre la misma receta.
- Se utilizarán aceites nuevos para freír y cocinar en freidora o sartén aparte, así como una plancha distinta para este tipo de menús.
- No se guardarán estos menús con los normales. Se mantendrán protegidos e identificados.
- No se debe eliminar un ingrediente alérgico de un plato listo para servir a una persona alérgica, ya que pueden quedar restos que no sean visibles.



FORMACIÓN

- Se formará a todo el personal de la empresa antes de que empiece a trabajar, cualquiera que sea su función.
- El personal debe conocer y aplicar las buenas prácticas de manipulación y tener acceso a la información sobre alérgenos.
- Se mantendrá actualizada la formación del personal.



INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR



ESCRITA

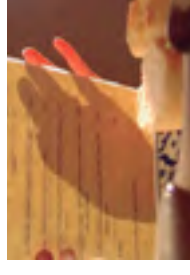
- En la carta o menú.
- En carteles o pizarras próximos a los alimentos (píndulos).
- En las páginas web si se venden por internet.

ORAL

- Se deberá señalar en un cartel dónde y cómo pueden obtener la información.
- Los carteles serán visibles, legibles y estarán próximos a donde se venden los alimentos.
- Deberá constar en soporte escrito o informático la información oral que se facilita y estará a disposición del consumidor si lo solicita y de las autoridades de control.
- El personal conocerá esta información y tendrá acceso al soporte escrito o informático.
- La información oral deberá suministrarse fácilmente antes de finalizar el acto de compra o de consumo del alimento.
- En la venta a distancia (Ej. Pedido telefónico de comida para llevar), la información sobre alérgenos se proporcionará sin coste adicional antes de que se realice la compra y de forma escrita cuando se entregue el alimento.
- No está permitido decir de forma genérica que los alimentos podrían contener alguno o cualquiera de los 14 ingredientes alérgicos.
- Si un consumidor pregunta si un alimento contiene un ingrediente concreto, la información será veraz, sin suposiciones. Debe asegurarse que ese ingrediente no estará en el alimento, ni siquiera por contaminación cruzada.

FICHAS

Las empresas pueden elaborar folletos, fichas, cuadros o dossiers para consulta o entrega al consumidor con información sobre sus productos o platos elaborados.



EL CONSUMIDOR ES EL QUE DECIDE
QUÉ ALIMENTO COMPRAR O CONSUMIR
DE ACUERDO CON LA INFORMACIÓN
SOBRE ALÉRGENOS QUE SE LE FACILITE.



9. Trazabilitatea kontrolatzeko plana

Trazabilitatea da produktu bat aurkitzeko eta horren arrastoari jarraitzeko aukera.

Trazabilitate sistema on batek aukera ematen du elikagai bat non dagoen jakiteko eta merkatutik ateratzeko, osasun arazo edo alertaren bat egonez gero.

Legeriak trazabilitate sistema bat izatera behartzen du. Jatetxeetan, sistemak honako hauek jakitea ahalbidetu behar ditu:

- **Atzera begira:** nori erosi diozun produktua.
- **Aurrera begira:** beste establezimendu batzuei janari prestatuak saltzen badizkiozu, nori saldu dizkiozun.
- **Barnean:** kontserbazio epe luzeak dituzten edo ontziratuta dauden elikagaietan edo plater prestatuetan, noiz egin/izoztu diren jakin behar duzu.

Zer egin behar duzu?

1. Zure hornitzaileen **emate-agiriak** eta **fakturak** gorde, gutxienez 6 hilabetez, produktuak jaso diren egunetik hasita.
2. Elikagaiak hornitzailearen ontzitik zure ontzietara aldatzen badituzu, gorde etiketako informazioa eta identifikatu.
3. Tarteko produktuak prestatzen dituzunean (saltsak, masak...), gorde produktu horiek eta identifikatu honela:
 - Produktuaren izena.
 - Prestaketa data.
 - Gehieneko iraupen data.
4. Produktuak izozten badituzu, etiketatu honela:
 - Noiz izoztu den.
 - "Ez berriro izoztu desizoztu ondoren".

Nola egin behar duzu?

Gutxienez, datu hauek jakin eta jaso behar dituzu:

Etapa	Zer informazio jakin behar duzu?	Zer erregistro artxibatu behar dituzu?
Hornitzaileei erostean	<ul style="list-style-type: none"> • Zer produktu jaso duzun • Nork saldu dizun • Noiz jaso duzun • Zenbat jaso duzun 	Hornitzailearen emate-agiria edo faktura, beharrezko datuekin osatuta
Beste establezimendu batzuei saltzean	<ul style="list-style-type: none"> • Zer produktu saldu duzun • Nori saldu diozun • Noiz saldu duzun • Zenbat saldu diozun 	Salmentaren emate-agiria edo faktura
Kontserbazio epe luzeko elikagaiak edo plater prestatuak (ontziratuak edo izoztuak)	<ul style="list-style-type: none"> • Produktuaren izena (adibidez, urdaiazpikozko kroketen masa, izokina, haragi-bolak...) • Noiz egin/izoztu den. 	<p>Ez da erregistrorik gordetzen.</p> <p>Produktu beraren gainean identifikatzen da.</p>

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

- Aldian-aldean, egiaztatu agirien artxiboak ongi antolatuta daudela.

10. Erosteke, hartzeko eta biltegitratzeko jardunbide egokiak

Plater seguruak prestatzeko lehen urratsa da kalitatezko produktuak saltzen dituzten hornitzaile baimenduekin aritzea.

Elikagaien segurtasunaren ikuspegitik, «hornitzaile ona» da jardunbide egokiak eta produktuaren kontrola mantentzeaz arduratzen dena, kontsumitzaileendako arriskuak saihesteko.

Elikagai bat erosi, hartu, biltegitratu eta saltzean egoera onean mantentzea, hein handi batean, manipulatzeko duen langilearen jardunbide egokien baitan dago.

Manipulazioko jardunbide egokiak aplikatzen badira, substantzia kimikoek, mikroorganismoek eta elementu fisikoek eragindako kutsadura saihesten da, bai eta horren ondorioz kontsumitzaileari eritasunak eragitea ere. Gainera, elikagaiak hondatzea eta horren ondorioz negozioak izaten ahal dituen galera ekonomikoak ere saihesten dira.

Zer egin behar duzu erostean?

1. Dagokion erregistroa edo baimena duten hornitzaileei soilik erosi (adibidez, perretxikoak, arrautzak, ehiza...).
2. Eskatu hornitzaileari:
 - Produktu hoztu edo izoztuak ekartzean, behar duten tenperatura mantentzeko aukera ematen duten ibilgailuak erabil ditzatela.
 - Produktuak identifikatuta egon daitezela edo beharrezko informazioa duten dokumentuak egotea haiekin batera.
 - Garraio ibilgailuak garbi egon daitezela eta ez dezatela usain txarrik izan.
 - Ez ditzatela elikagaiak janaria ez diren beste produktu batzuekin batera garraiatu, fisikoki bereizita egon ezean.
3. Ongi antolatuta artxibatu emate-agiriak, fakturak, tiketak eta abar.

Zer egin behar duzu produktuak hartzean?

4. Egiaztatu jaso dituzun produktu guztiak:
 - Baimendutako hornitzaileenak direla.
 - Emate-agiria edo tiketa dutela.
 - Ontziratuta badaude:
 - Etiketa dutela.
 - Ontzia edo enbalajea osorik eta garbi dutela. Zikin badaude, oihal lehor bat pasa dezakezu haien gainetik ireki baino lehen.
5. Kendu enbalajeak prestatzen dauden elikagaietatik urrun dagoen toki batean.
6. Garbitu eremua, enbalajeak kendu ondoren.

Produktu motaren arabera, jarraian azaltzen den taula betetzen dutela.

PRODUKTUA	T.	BADAUKA	EZ DAUKA
Haragia	Hoztua edo izoztua	<ul style="list-style-type: none"> • Osasun zigiluak/marka • Fresko itxura 	<ul style="list-style-type: none"> • Zikinkeria • Ohiz kanpoko kolorea/usaina
Arrainak, moluskuak eta krus-tazeoak	Izotza urtzeko enperaturatik hurbil	<ul style="list-style-type: none"> • Itsaso usaina • Arrainak begi distiratsuak, itxura sendoa eta zakatz gorriak ditu • Moluskuak bizirik daude 	<ul style="list-style-type: none"> • Zikinkeria • Bizkarroiak agerian* • Zapaltze sintomak (arrainak kolpe ugari, molusku eta krustazeoek maskorrak eta oskolak apurtuta)
Arrautza freskoak	Girokoa	<ul style="list-style-type: none"> • Oskola osorik • Arrautza bakoitzak marka bat • Kontsumo lehenetsiaren data kutxan edo enbalajea 	<ul style="list-style-type: none"> • Bizkarroiak edo intsektuak agerian • Eremu usteldu edo lizunduak agerian
Frutak eta barazkiak	Girokoa Hozteko IV. gama bada	<ul style="list-style-type: none"> • Garbiak • Freskoak 	<ul style="list-style-type: none"> • Parásitos o insectos visibles • Zonas visibles de podredumbre o mohos
Produktu izoztuak	-18°C baino gutxiago (jasotzean -15°C arte onartzen da)		<ul style="list-style-type: none"> • Desizozte zantzuak (bigunduta edo izotz zuri askorekin) • Hotzagatik erreta

PRODUCTO	Tª	BADAUKA	EZ DAUKA
Produktu hoztuak	0°C - 8°C artean	<ul style="list-style-type: none"> Produktu bakoitzaren ezaugarriak 	
Kontserbak eta giro tenperaturan egoten diren beste produktu batzuk (irina, lekaleak...)	Girokoa		<ul style="list-style-type: none"> Mailatuak, kolpeak Ontzi zikinak/apurtuak Kontserbatan: sabelduta edo hermetikotasuna galduta, herdoilduta
Elikagaiak ukitzen dituzten ontziak/materialak	Girokoa	<ul style="list-style-type: none"> Babesteko enbalajea Elikagaigintzan erabiltzeko egokitzat jotzen dira, edo sinbolo hau dute. 	<ul style="list-style-type: none"> Zikinkeria/orbanak

*Europako 853/2004 (EE) Erregelamenduaren arabera: Kozinatu aurretik, arrantzako produktuak begiz aztertu behar dira, agerian izaten ahal dituzten bizkarroiak hautemateko. Ez da zerbitzatu behar bizkarroiek argi eta garbi kontaminatutako arrantzako produkturik.

Oroitu!

Baztertu egokiak ez diren ibilgailuetan (tenperatura, usainak, garbiketa) dagoen produktuak.

Janaria zerbitzatu eta egiten duten establezimenduek ezin dute haragi txikiturik erosi txikizkako dendetan.

Erosi behar duena zu zarenean ere, etiketatzeari buruzko informazio guztia bildu eta jakinarazi behar duzu.

Zer egin behar duzu produktuak biltegitratzean?

1. Ganberak eta biltegiak ordenatuta eduki.
2. Ganberak bereizita eduki:
 - Produktu garbiak eta kontsumorako prest dauden produktuak.
 - Produktu zikinak edo prestatu gabe daudenak, adibidez, garbitu gabeko landareak.

Ezin bada, jarri garbiak eta kontsumorako prest daudenak ganberaren goialdean, eta zikinak edo prestatu gabe daudenak behealdean

3. Ez erabili tresnarik ontzien barnean (koilarak, sardeskak, etab.).
4. Edukiontziak tapatuta edo itxita, elikagaiak kontaminatu eta/edo lehortu ez daitezten.
5. Beste ontzi batean sartu behar duzu irekitako laten edukia.
6. Ez jarri elikagaiak zuzenean lurrean. Apaletan jar ditzakezu, edo gurpildun euskarritan. Ez erabili paletik, saretxorik edo alfonbrarik elikagaien eta lurraren artean, zikinkeria handia pilatzen baita horrelakoetan.
7. Gorde toki garbi eta ongi babestutako batean elikagaiak biltzeko ontziak.
8. Ez pilatu lanetik kanpoko objektuak biltegian.
9. Gorde produktu kimikoak berariazko tokitan, elikagaietatik bereiz.
10. Gorde toki zehatz batean mantentze lanetarako tresnak eta ordezeko piezak.

Zer ez duzu egin behar?

Ez!



1. Osasun erregistro edo baimenik ez duten hornitzaileei erostea (adibidez, perretxikoak, arrautzak, ehiza...).
2. Produktu bat onartzea, hornitzailea nor den jakin gabe.
3. Etiketarik gabeko produktu ontziratua edo dokumentaziorik gabeko ontziratua gabekoak onartu.

Nola egin behar duzu?

- Prestatu hornitzaileen zerrenda bat, eta hau adierazi bertan:
 - Hornitzailearen harremanetarako oinarritzko informazioa.
 - Erregistroa edo baimena duela eta identifikazio etiketa edo merkataritzako dokumentua daukala egiaztatu duzula.
 - Adibidetzat hartzen ahal duzu 7. eranskineko **Hornitzaileen zerrenda**.
- Artxibatu salmentaren emate-agiriak eta beste dokumentuak (fakturak, tike-tak...) dataren arabera antolatuta.
- Hitz egin hornitzaileekin elikagaiak adostutako egoeran iristen ez badira. Adibidez, kartoiak zikin iristen badira edo garraioko tenperatura errespetatzen ez bada. Beharrezkoa izanez gero, itzuli elikagaiak.

	HORNITZAILEEN ZERRENDA	Noiz egina:
		Nork egina:

Enpresa	Harremanetarako pertsona	Telefonoa	Produktua / zerbitzua	Dokumentazioa			Oharrak
				Erregistroa / baimena	Etiketa	Beste batzuk	

1 1 Sukaldean prestaketak

• egiteko oinarrizko arauak

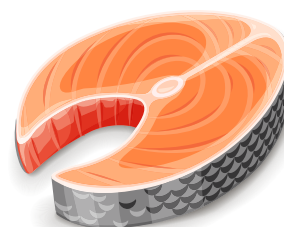
HIGIENEAREN ARLOKO OINARRIZKO JARRAIBIDEAK SUKALDEAN

- Garbitu eskuak maiz, 1. kapituluko Higiearen arloko jardunbide egokien jarraibideei jarraituz.
- Posible den guztietan, erabili matxardak edo beste tresna batzuk, elikagaiak manipulatzeko.
- Eskularruek garbitasun sentrazio faltsu bat sor dezakete. Zuzenean kontsumituko diren elikagaiak eskuekin ukitzeko soilik gomendatzen da eskularruak erabiltzea (kozinatu gabekoak, adibidez, sushia). Kasu honetan:
 - Behin bakarrik erabiltzekoak izan behar dute. Bota lana amaitzen duzunean.
 - Ez dute latexkoak izan behar.
- Zaindu ekipamenduen eta tresnen higiea. Garbi egon behar dute lanean hastean, eta garbitu egin behar dira beharrezkoa den guztietan.
- Saihestu itxaronaldiak giroko tenperaturari. Hoztu edo berotu berehala. Etenaldi bat eginez gero, gorde produktuak hozkailuan.
- Eduki elikagaiak hoztuta kameretan, haiek erabili/zerbitzatzeko unera arte.
- Ez prestatu kantitate handirik. Egokitu prestaketak beharretara.
- Baztertu hondakinak sortzen joan ahala (adibidez, arrainen tripak, hosto hondakinak, arrautza oskolak) eta garbitu lan eremua.
- Ez eduki beharrezkoak ez diren tresnak lan eremuan.
- Ireki kartoizko eta egurrezko kaxak prestaketa eremutik kanpo (hau da, sukaldetik kanpo). Aukera bakarra bada, ez jarri inoiz laneko gainazalen gainean.

KONTAMINAZIO GURUTZATUAREN PREBENTZIOA

Ulertuko da:

- **Kontsumorako prest dagoen produktua:** bestelako tratamendurik gabe (hau da, kozinatu gabe edo beste modu batera eraldatu gabe), zuzenean kontsumitu daitekeena. Adibidez:
 - Plater prestatuak.
 - Hestebeteak, fianbreak eta gaztak.
- **Kontaminatzailea izan daitekeen produktua:** kontaminazioa (zikinkeria, bakterioak...) beste produktu batzuetara pasa dezakeena. Adibidez:
 - Produktu gordinak, hala nola haragia eta arraina.
 - Desinfektatu gabeko landareak.
- **Kontaminazio gurutzatua:** hoziak pasatzea. Mikrobioak (bakterioak, birusak) kontaminatutako elikagai edo gainazal batetik kontsumorako prest dagoen elikagai batera.



OHARRA: Kontaminazio gurutzatua esaten zaio ere alergenok dituen elikagai batetik edo alergenok horrekin kontaminatutako gainazal batetik alergenok hori ez duen elikagai batera pasatzeari.



Zer egin behar duzu?

Ez ditzatela ukitu kontsumorako prest dauden elikagaiak eta kontaminatzaile izan daitezkeenak.

Nola egin behar duzu?

- Biltegiratu bereizita kontsumorako prest dauden elikagaiak eta kontaminatzaile izan daitezkeenak. Bereizitako ganberarik ez baduzu, kontsumorako prest dauden elikagaiak babesturik gorde behar dituzu, ganberaren goialdean.
- Manipulatu leku desberdinetan. Hori egin ezin baduzu:
 - Ez egin biak aldi berean.
 - Garbitu eremua eta tresnak elikagai kontaminatzaile bat ukitu ondoren.
- Lehortu arraina eta haragia, sukaldeko papera erabiliz. Inoiz ez oihalezko zapiak erabiliz.
- Erabili taula desberdinak produktu gordinak eta prestatuak mozteko. Onena da kolore desberdineko taulak izatea. Bakar bat baduzu, ordena zuzena honako hau da:

Produktu kozinatuenak → Garbitu taula → Produktu gordinak → Garbitu taula



KOZINATZEA EDO EGOSTEA



Kozinatzea funtsezkoa da mikroorganismoak suntsitzeko.

Denbora eta temperatura hainbat modutara uztartuz kozinatu daiteke elikagai bat. Adibidez, "pasteurizazioak" (bi minutuz 70°C-tan, 15 segundo 72°C-tan edo baliokideak) patogeno ohikoenak suntsitzea ziurtatzen du.

Kasu bakoitzean beharrezkoa den temperatura lortu ote duzun jakiteko modu objektiboa da termometro bat erabiliz hura neurtzea.

Modu praktikoan, elikagai bat kozinatuta dagoen eta segurua den adierazten duten al-daketak daude, adibidez:

- Elikagai likidoak edo erdi likidoak irakiten hasten dira (burbuilak sortuz).
- Arrautzaren gorringoa koagulatu, eta likido izateari uzten dio.
- Irabiatutako arrautza mamitu egiten da, tortilla batean bezala.
- Errekiek likido arrosa izerditzeari uzten diote.
- Haragi gordinaren berezko kolore gorria desagertzen da.
- Arrainaren haragia zuri edo opako bihurtzen da, eta hezurak erraz kentzen.
- Oilasko haragiak krema kolorea hartzen du.

Zer egin behar duzu? Nola egin behar duzu?

Jarraibide orokorrak:

- Erabili produktu oso freskoak.
- Errespetatu beti kozinatu osoa.
- Eginda daudela uste duzun plateren tenperatura egiaztatu noizean behin.
- Neurtu tenperatura beti erreki oso handiak, haragi xehatuz betetakoak eta haragi metxatuak prestatzean.
- Ziurtatu barnealdea ez dela gordinik geratu erabat desizoztuta ez dauden elikagaiak kozinatzean.
- Oroitu: "txigortua, baina ez erreta", hau da, ez gehiegi txigortu edo erre elikagaiak, akrilamida bezalako konposatu kaltegarriak ager daitezkeelako.

Zer egin behar duzu kozinatzeko meto- doaren arabera?

Elikagaiak **frijitzen** dituzunean:

- Ez gainkargatu frijigailua, dena behar den bezala frijitu dadin.
- Ez erre elikagaiak, eta gogoratu onena dela "txigortua, baina ez erreta".
- Kontrolatu frijitzeko olioaren erabilpena (ikus 12. kapitulua).

Patatak frijitzen badituzu, akrilamidarik sor ez dadin:

- Erabili azukre gutxiko patata barietateak (adibidez, barietate garratzak, Kennebec, Elodi edo Lady Amarilla).
- Biltegitratu patata gordinak 6°C-tik gora.
- Ez frijitu ernatu direnak.
- Moztu zati loditan.
- Sartu moztutako zatiak uretan, almidoia aska dezaten.





Mikrouhin-labean **kozinatzen** duzunean:

- Kontrolatu tenperatura eta denbora, elikagaia modu heterogeneoan berotu dadin.
- Erabili hori egiteko ontzi egokiak.



Parrillan kozinatzen duzunean, substantzia kontaminatzaileak sor ez dadin:

- Kontrolatu tenperatura eta denbora, elikagaia txi-gortu dadin, baina erre gabe.
- Saiatu gantz tantarik ez erortzen, horrek sua bizia-gotuko baitu.



Albardatzen baduzu:

- Erabili irin eta ogi arraspatu garbiak. Erabili horretarako behar duzun kantitatea.
- Ez sartu soberakina jatorrizko ontzian. Bota.



Elikagaiak **beratzen/marinatzen** dituzunean:

- Produktu osoa busti behar da marinatuaren nahasketan.
- Eduki ontzia itxita prozesua osoan.
- Ziurtatu denborak eta tenperaturak egokiak direla produktuarentzat, errezeta kontuan hartuta.

Berotan mantentzea da plateren tenperatura 65°C-tik gora mantentzeko sistema bat erabiltzea.



- Ur bainua erabiltzen baduzu, egiaztatu uraren maila nahikoa dela, erretiluen altuera kontuan hartuta.
- Mugitu ontzi bakoitzeko edukia maiz, produktu guztia bero mantendu dadin maila berean.
- Tapatu ontziak, eta kendu tapak nahitaezkoa denean soilik.
- Eduki berotuta zure ustez zerbitzu batean kontsumituko diren kantitateak. Sartu hozkailuan gainerakoa.

Oroitu!

Egosiz, bakterio asko desagerrarazten dira, baina, kozinatu eta gero, manipulatzeko jardunbideak egokiak ez badira, elikagaiak berriro kontaminatu daitezke.

Aurrez janaria prestatzen baduzu:

1. Hozkailuan sartu behar duzu:
 - a. 24 ordu igaro baino lehen kontsumituko bada, hoztu 8°C-tik behera.
 - b. 24 ordu igaro ondoren kontsumituko bada, hoztu 4°C-tik behera.
2. Izoztu -18°C-tik behera.
3. Eduki berotan 65°C-tik gora.

Oroitu!

Prestaketak hotzean egiten direnean, ez dago bakterioak suntsituko dituen ezer. Hori horrela, OSO GARRANTZITSUA da:

- Higienearen arloko neurri guztiak errespetatzea.
- Platerak azken unean egitea.
- Ahalik eta produktu hotzenekin lan egitea

12. Produktuaren edo berariazko prozesuaren araberako arriskuak

LANDAREAK GARBITZEA ETA DESINFEKTATZEA

Fruta eta barazki, belar aromatiko eta hazien kimu guztiak garbitu behar dira kontsumitu baino lehen.

Horietako asko gordinik eta/edo zuritu gabe kontsumitzen dira. Kasu honetan, desinfektatzea oso urrats garrantzitsua da, azaleko balizko kontaminazioa desagerrarazteko modua baita hori.

Zer egin behar duzu? Nola egin behar duzu?

1. Lehorrean, kendu zikinkeria eta egoera onean ez dauden zatiak edo kontsumituko ez direnak.
2. Garbitu landareak ur txorrotaren azpian. Behar izanez gero, erabili berariazko eskuilak.
3. Gordinik eta/edo zuritu gabe kontsumitzeko landareen kasuan:
 - Prestatu soluzio bat ura eta "elikagaigintzan erabiltzeko edo edateko ura desinfektatzeko egokitzat jotzen den" lixiba erabiliz.
 - Jarraitu produktuaren etiketako edo fitxa teknikoko jarraibideak, erabilitako uretan zenbat lixiba behar duzun jakiteko.

Orientazio moduan, postreerako koilarakadaxo bat lixiba erabili beharko duzu edateko 3 litro ur bakoitzeko.

- Murgildu landareak nahasketa horretan 5 minutuz.
 - Kendu garbikari arrastoak, behar adina urez.
4. Sartu hozkailuan berehala erabiliko ez diren landareak.



Oroitu!

Ordena logikoa honako hau da: garbitu-uretan garbitu-moztu.

ARRAUTZA PRODUKTUEN ERABILPENA

Oroitu!

Arrautza gordinen ezaugarriek bakterioen hazkundeari laguntzen diote, elikagarri asko dituztelako, erraz apurtzen direlako eta haien oskola porotsua delako.

Salmonella arrautzen oskolean dago, eta egoki manipulatzeko ez bada, elikagaiak kontaminatu ditzake.

Zer egin behar duzu? Nola egin behar duzu?

- **Arrautza gordinak:**

- Erosi ahalik eta freskoenak.
- Kontserbatu hozkailuan.
- Bota kontsumoko data igaro dutenak.
- Baztertu oskolak, arrautzak kraskatu bezain laster.
- Ez erabili oskola zuringo eta gorringo bereizteko.
- Garbitu eskuak arrautzak manipulatu ondoren, beti.
- Sartu erabilitako ontziak ontzi-garbigailuan.



- **75°C-tik beherako prestaketetan, derrigorrezkoa da:**

- Oboproduktu pasteurizatuak erabiltzea.
- Produktua 8°C-tik behera biltegitratzea.
- 24 ordu igaro baino lehen produktua botatzea.

- **Mahonesaren eta alioliaren kasuan, gainera:**

- pH azidoa eduki behar dute (4.2tik behera).
- pH-a jaisteko, ozpina edo limoia erabil daitezke, adibidez.
- Azidotasuna pH-metro bat edo pH-a neurtzeko zerrendak erabiliz neur daiteke.

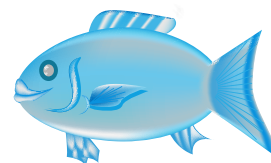
- Ahateen edo antzaren arrautzak manipulatu gero, bi aukera dituzu: Comparlos pasteurizados.

1. Pasteurizatuak erostea.
2. 10 minutuz egostea.

ARRAINEN ERABILPENA

Oroitu!

Arrainetan dauden bizkarroietako asko erraietan pilatzen dira, eta handik haragira pasatzen. Kendu tripak arrainei jaso bezain laster.



NOLA KONTROLATU ANISAKISA?



Arrain gordina jatearekin lotutako arrisku bat da anisakis bizkarroia.

-20°C-tik beherako temperatura batera iritsi ondoren, arrantzako produktuak 24 orduz izoztu behar dira, gutxienez, baldin eta:

1. Gordinik edo ia gordinik kontsumitu behar badira, edo prestaketa bizkarroia suntsitzeko nahikoa ez bada.
2. Hotzetan keztatu badira, produktuaren erdiko temperatura 60°C-tik beherakoa denean eta Ozeano Atlantikoko edo Ozeano Bareko sardinarren, berdelen, ijito-sardinen eta izokinen (basatiak) espezieetakoak direnean.
3. Eskabetxean edo gazituta kontsumitzen direnean.

Pieza osoa 1 minutuz 60°C-tik gora egosiz, frijituduz, labean errez edo plantxan eginenez bermatzen da anisakisa suntsitzea.

Zer egin?

1. Erosi izozte tratamendu pean jada egondako arrainak. Kasu horretan, hori justifikatzen duen hornitzailearen informazioa gorde behar duzu.
2. Izoztu arrain gordina edo produktu amaitua, eta identifikatu trazabilitateari buruzko 9. kapituluak dioena kontuan hartuta.

Goian aipatutako produktuak izoztu egin direla jakinarazi behar diezu bezeroei. Kartelen bidez egin dezakezu hori, edo kartaren/menuaren bidez.

NOLA KONTROLATU HISTAMINA?

Arrantzako produktu batzuek histamina izeneko substantzia bat sortzen dute degradatzen direnean, hala nola hegaluzeek, berdelek, txitxarro arruntek, an-txoek eta atunek; eta substantzia horrek kontsumitzaileek erreakzio kaltegarriak izatea eragin dezake (hazkura, itolarria...).

Halakorik gerta ez dadin:

1. Eduki arraina hozkailuan beti.
2. Arrainak desizoztean, tenperatura ez dadila izan hozte tenperatura baino altuagoa.
3. Ez izoztu berriro sekula.
4. Prestatu eta zerbitzatu arraina ahalik eta denbora gutxienean.

NOLA ERABILI FLETANA EDO "GURIN ARRAINA"?

Arrain honen kontsumoak nahasmendu gastrointestinalak eragin ditzake, gantz ugariko arraina da eta. Horren berri eman behar da jatetxeko kartan.

Halakorik gerta ez dadin:

1. Kendu azala eta agerian dagoen gantza.
2. Prestatu arraina gantzak murriztuz, parrila bezalako prestaketak erabiliz eta ez frijitzuz.
3. Sekula ez erabili hura egostean sortutako salda edo plantxako soberakina.

FRIJITZEKO OLIOEN ERABILPENA

Oroitu!

Zenbat eta ordu gehiagoz piztuta egon frijigailua, orduan eta lehenago hondatuko da olioak.

Sartu erabilitako olioak berariazko ontzi batean, olio hori hondakin gisa kudeatzeko gero.



egin behar duzu? Nola egin behar duzu?

Gehiegi berotutako edo askotan berotutako olioetan, substantzia kaltegarriak sor daitezke. Halakorik gerta ez dadin:

- Ez berotu olioak 180°C-tik gora.
- Ez nahasi olio desberdinak frijigailu/zartagin berean.
- Ez bota olio berririk olio erabilia duen frijigailu batean.
- Kendu aurrez frijitutako elikagaien arrastoak. Behar izanez gero, iragazi olioak.
- Aldatu olioak hura degradatzen denean, honako hauek kontuan hartuta:
 - Ke beltz eta dentsorik botatzen badu.
 - Aparra edo hondakinak, edo atxikidurak badaude paretetan.
 - Olioak ilundu bada.
 - Zapora/usain desatseginak badaude.
- Konposatu polarren ehunekoa % 25etik beherakoa izan behar du. Beharrezkoa denean benetan olioak aldatzen duzula egiaztatzeko metodoren bat erabiltzea komeni da (kit kolorimetroak, aparatu elektronikoak...).
- Tapatu frijigailua erabili ondoren, beti.

Olioak kontrolatzearen arduraduna nor den, olioak aldatu erabakitzeke metodoa zein den, olioak zer maiztasunarekin aldatu beharko litzatekeen eta erabilitako olioak nola kendu adierazteke fitxa bat egitea komeni da.

IZOZTEA ETA DESIZOZTEA

Zer egin behar duzu? Nola egin behar duzu?

Izozteko:

- Doitu eta mantendu ekipamenduaren temperatura -18°C -tik behera.
- Izoztu soilik OSO freskoak diren lehengaiak edo prestatu berri diren platerak, horiek aurrez hoztuz.
- Ez gainkargatu ganberak, aireak zirkulatzeko arazorik izan ez dezan eta temperatura batera lehenago irits dadin.
- Irakurri izozkailuen jarraibideak; hala jakinen duzu zenbat kilo izoztu ditzakezun gehienez denbora tarte jakin batez.
- Babestu produktuak, izozkailuan sartu aurretik. Horrela, usainak/zaporeak batetik bestera ez pasatzea eta hotzagatik erredurarik ez egotea lortuko duzu.
- Etiketatu, eta adierazi izozte data.



Desizozteko:

- Onena da produktua hozkailuan desizoztea, 4°C -tik behera.
- Produktu gordinak desizozterakoan, ez daitezela murgilduta geratu desizoztearen ondorioz sortutako likidoan, eta ur hori ez dadila erori beste elikagai batzuen gainera, horrek kontaminatu ditzake eta. Horretarako, kendu edo zulatu ontzia, jarri saretxo bat edo hustu ontzia maiz.
- Mikrouhin-labea erabil dezakezu produktua berehala kozinatu behar baduzu; kontrolatu haren potentzia eta denbora, produktua modu uniformearen desizoztu dadin.
- Produktuak ur arrunta erabiliz desizoztu ditzakezu, ur hotzeko txorrotaren azpian jarrita.



Zer ez duzu egin behar?

Ez!



1. **Giroko temperaturan** edo **ur berotan desizoztu.**
2. Elikagaiak **berriro izoztu.**

TENPERATURA JAISTEA ETA BIRSORTZEA

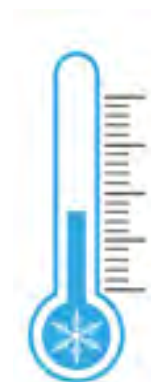
Zer egin behar duzu? Nola egin behar duzu?

Plater baten **hozte azkarra** edo **haren tenperatura jaistea** da oso denbora gutxian tenperatura bero batetik tenperatura hotz batera eramatea. Honela egin dezakezu:

- 65°C-tik 10°C-ra igarota 2 orduetan, gehienez.
- 57°C-tik 21°C-ra igarota 2 orduetan, gehienez, eta 21°C-tik 4°C-ra 4 orduetan, gehienez.
- Beste tenperatura eta denbora seguru batzuk uztartuz.

Jarraibideak:

- Zatitu janaria zati txikitan, irabiatu maiz, eta erabili erretilu edo ontzi lauak; horrela, azkarrago hoztuko dira.
- Utzi tarte bat ontzien artean, airearen zirkulazioa errazte aldera.
- Elikagaiak kerik ez bota arte itxaron dezakezu, hozte prozesuarekin hasteko.



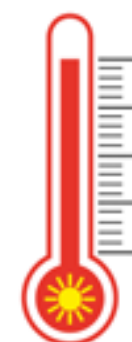
Hozte azkarreko/tenperatura jaisteko metodoak:

- Tenperatura jaistekoa. Berriazko ekipamendu eroso eta segurua da.
- Tenperatura jaisteko soilik erabiltzen den hozkailua edo gainerako elikagaien tenperaturak gora egin ez dezan nahikoa potentzia duena.
- Beste metodo batzuk:
 - Murgildu janaria duen ontzia izotzezko eta urezko bainu batean.
 - Aurreko metodoaren eraginkortasuna hobetzeko, gatza ere jar dakioko izotzez eta urez egindako nahasketari.

Birsortzea da hoztuta edo izotzuta dagoen plater prestatu bat 65°C-tik gora berotzea.

Jarraibideak:

- Berotu ahal bezain azkar, produktuaren erdia 65°C-tik gora irits dadin ordubete baino gutxiagoan.
- Berotu zerbitzatu aurretik justu. Berehala kontsumitu behar ez bada, eduki produktua 65°C-tik gora.
- Berotu beharko duzun kantitatea soilik.
- Irabiatu elikagaiak maiz berotzen diren bitartean, prozesua errazteko.
- Ez berotu produktuak behin baino gehiagotan.



13. Zerbitzua

Jarraitu 1. kapituluko Higienearen arloko jardunbide egokien jarraibideak.

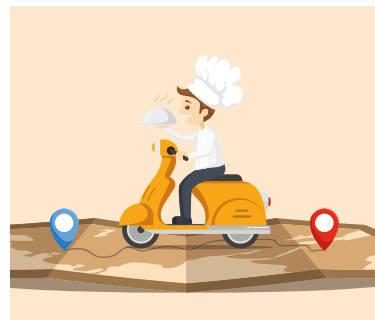
Eduki elikagaiak tenperatura egokian eta babestuta, kontsumitzen diren unera arte.

Ez gorde mahaietan zerbitzatu diren elikagaien soberakinak (kakahueteak, patatak, etab.).

Zer egin behar duzu? Nola egin behar duzu?

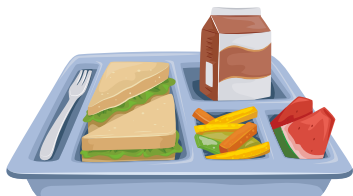
ETXERA ERAMATEA

- Erabili soilik elikagaigintzarako ontziak.
- Behar izanez gero, eman bezeroei platerak birsortzeko jarraibide zehatzak.
- Motorretako eta beste ibilgailu batzuetako kaxek garbi egon behar dute.
- Eman bezeroei emandako elikagaietan dauden alergenoei buruzko informazioa.



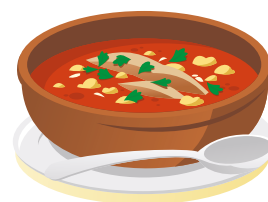
AUTOZERBITZUA

- Konektatu hotzeko eta beroko ekipamenduak aldez aurretik, tenperatura egokia har dezaten elikagaiak jarri baino lehen.
- Ez erabili autozerbitzuko ekipamenduak elikagaiak berotzeko edo hozteko.
- Egiaztatu plateren tenperatura egokia dela zerbitzu bakoitzean behin, gutxienez.
 - Jarri pantaila bat ontziak publikotik babestuz.
 - Eman tresna desberdinak, plater bakoitza zerbitzatzeko. Tresna horiek maiz aldatzea gomendatzen da.
 - Tresna guztiak, ontziak eta erretiluak barne, ontzi-garbigailu batean garbitu behar dira.
 - Erabili ontzi garbiak elikagaiak berriz jartzen dituzunean, eta baztertu soberakinak.
- Zerbitzuen artean:
 - Estali tresnak (mahai-tresnak, ahozapiak, baxera...).
 - Gorde irekitako bizigarrien potoak hozkailuan (ketchupa, mustarda, mahonesa...).



Plater beroak:

- Mantentze metodo desberdinak erabil ditzakezu, hala nola marian berotzea, kontaktuzko bero plakak, bero konbekzioa airezko upeletan, labeetan edo salamandretan.
- Doitu ur bainuaren tenperatura 85°C-tik gora.
- Plater guztiak 65°C-tik gora egon behar dute ekipamenduan jarri baino lehen, eta tenperatura horretan mantendu behar dira.
- Hustu ura eta garbitu bainua egunero.



Plater hotzak:

- Mantentze metodo desberdinak erabil ditzakezu, hala nola kontaktuzko plaka hotzak eta izotza.
- Doitu erakustegiaren tenperatura 8°C-tik behera platerak azken 24 orduetan egin badira, eta 4°C-tik behera haiek egin zirenetik 24 ordutik gora igaro badira.
- Aurkeztu produktuak bereiz, haien izaera kontuan hartuta (adibidez, bereizi gordinak eta egosiak, haragi eta arrainak...)
- Ez gainkargatu hozte sistema.



ZERBITZUA BARRAN

- Erabili tresna garbiak, pintxoak zerbitzatzeko.
- Babestu elikagaiak, jendeak ukitu ez ditzan.
- Eduki plater bakoitza dagokion tenperaturan, eta giroko tenperaturan badituzu, erabili honako arau hau:



Zenbat denbora egon da giroko tenperaturan?	Zer egin behar duzu?
2 ordu baino gutxiago	- Hozkailuan sartu edo - Erabili berehala
2 eta 4 ordu artean.	- Erabili berehala
4 ordutik gora	- Baztertu

14. Lekuko diren laginen kudeaketa

Lekuko den plater bat da hoztuta edo izoztuta gordetzen den banakako anoa bat. Behar izanez gero, anoa hori aztertzeko aukera izanen da.

Zer egin behar duzu?

Osasun ikuskaritzak "lekuko diren platerak" gordetzea eska diezazuke, zer motatako platerak egiten dituzun eta zer publikorentzat diren kontuan hartuta.

Nola egin behar duzu?

1. Jarri platerean anoa bat jatera doan pertsona bati zerbitzatuko zeniokeen bezalaxe, hau da, jarri elikagai nagusia eta haren hornigaia. Guztira, 100 gramo elikagai eduki behar ditu, gutxienez.
2. Lekuko den platera zerbitzurako erabilitako platerean gorde dezakezu film batez estalita, edo beste ontzi batean.
3. Identifikatu lekuko den plater bakoitza haren prestaketa datarekin.
4. Gorde lekuko diren platerak bost egunez gutxienez, 4°C-tik behera hoztuta edo -18°C-tik behera izoztuta.



Kudeaketako jardunbide

egokiak

15

Gorabeherak kudeatzea

16

Sistema berrikustea

15. Gorabeherak kudeatzea

Manipulazioko eta higieneko jardunbide egokiak ongi aplikatu arren, gorabeherak gertatzen ahal dira, hots, osasun segurtasunerako arazoren bat egoten ahal da.

Arazoak ezagutzen eta erregistratzen badira, hobeki ekiten ahal da kasu bakoitzean, eta etorkizunean arazoa errepikatzea saihesten ahal da.

Zer egin behar duzu?

1. Berehala ekin arazo bat hautematen duzunean, gehiago egotea saihestuko duzu.
2. Jakinarazi ikuskariari, uste baduzu hauteman duzun arazoak:
 - Beste establezimendu batzuetan ere eragina duela.
 - Jada zerbitzatu diren platerak kontsumitu izanak pertsonengan eragina izan dezakeela.

Nola egin behar duzu?

- Erregistro bakoitzeko oharretan jaso hautemandako arazoak.
- Taula honetan, ohiko arazoetan hartzen ahal diren neurri batzuk jaso ditugu:

Oroitu!

Zuzendu gorabehera guztiak. «Ez utzi biharko gaur egiten ahal dena».

Egindako jarduera	Hautemandako arazoa	Ezagutzen den konponbidea
Edozein	Ez dira gidako kapituluetan deskribatutako jardunbide egokiak betetzen.	Oroitu edo berriro irakurri jardunbide egokiak. Ikuskatu eraginpeko produktuak. Jarrerak irauten badu, presatuntza indartu.
Garbiketa	Gainazalak, makineria eta beste tresna batzuk ez daude garbi.	Berehala garbitu. Garbiketa plan bat jarraitu dela berrikusi, eta behar izanez gero, aldatu. Langileak prestatu, behar izanez gero.
	Garbiketako produktuak daude etiketarik gabeko ontzietan.	Berehala baztertu. Argi eta garbi identifikatu.
Izurriteen kontrola	Neurri pasiboak (sareak, intsektuak akabatze gailuak, etab) hautsita edo zikin daude.	Konpondu edo garbitu.
	Intsektuak, karraskariak eta abar hauteman dira.	Kendu eraginpeko elikagaiak eta garbitu eremua. Jarri harremanetan izurriteen kontra borrokatze enpresa batekin, eta jarraitu haren gomendioak.
Uraren kontrola	Zapore, usain edo kolore arraroa du. Kloroa ez dago dagokion mailan.	Ez erabili ura. Jakinarazi hornitzaileari (ura sare publikokoa bada). Ikuskatu klorazio sistema (norberaren hornikuntza bada).
Hondakinak	Ontziak/edukiontziak beteta edo zikin daude, edo usain txarra botatzen dute	Hustu eta garbitu.

Egindako jarduera	Hautemandako arazoa	Ezagutzen den konponbidea
Temperaturaren kontrola	Temperatura altua (produktu motaren arabera)	<p>Pasatu produktuak beste ganbera batera (oraindik hotz badaude).</p> <p>Bota produktuak (ez badaude hotz)</p> <p>Doitu termostatoa eta ikuskatu berriro 2 ordu geroago.</p> <p>Berdin jarraitzen badu, deitu zerbitzu teknikoari.</p>
Alergenoen kontrola	Sukaldeko jardunbideek ez dute bermatzen alergenorik ez egotea.	<p>Ez zerbitzatu INOIZ platera pertsona sentikor bati.</p> <p>Eguneratu karta/menua/kartela, balizko alergenok guztiei buruz informazioa eman bezeroei.</p> <p>Prestatu langileak.</p>
Erostea, hartzea eta biltegiatzea	Produktuak ez du betetzen adostutakoa (temperatura, itxura, dokumentazioa, etiketak, garraioa...)	<p>Baztertu/itzuli produktua.</p> <p>Hornitzaileak berriz akats bera egiten badu, aldatu hornitzailez.</p>
	Elikagaiak ez daude ongi biltegiatuta.	Jarri zuzen.
	Iraungitako produktuak daude Produktu batzuek etiketa galdu dute	Ahal dela, hornitzaileari itzuli; bestela, bota.
Kozinatzea eta birsortzea	Produktuaren erdigunea ez da beharrezkoa den temperatura izatera iritsi.	<p>Jarraitu tratamenduarekin.</p> <p>Berrikusi instalazioaren mantentzea.</p> <p>Deitu zerbitzu teknikoari.</p>
Jaistea	Produktua ez da iritsi 10^0-ra 2 ordu baino gutxiagoan (edo tratamendu baliokidea)	<p>Aldatu kamera batetik bestera.</p> <p>4 ordutik gora pasa ez badira, birsortu (berotu 65°C-tik gora) eta zerbitzatu berehala edo eduki berotuta.</p>
Frijitzeko olioaren erabilpena	Frijitzeko olioak zikin dago	Iragazi olioak edo aldatu.
	Konposatu polsaren ehunekoak %25etik gorakoa da.	Aldatu olioak.
Landareen garbiketa eta desinfekzioa	<p>Landareak zikin daude</p> <p>Ez dira errespetatu desinfektatzailearen dosiak edo haren eraginpean egon beharreko denbora.</p>	<p>Garbitu/desinfektatu berriro.</p> <p>Prestatu langileak.</p> <p>Desinfektatzaile dosia gainditu bada, garbitu zenbait aldiz ur garbia erabiliz.</p>

16. Sistemaren berrikuspena

Gida honetatik dagozkizun zati guztiak betetzen dituzun ikuskatzen baduzu aldian-aldian, guztia aurreikusitako moduan egiten ari zaretela egiaztatzen ahalko duzu, egunerokotasunean ikusten ez diren arazoak hauteman eta ohituragatik ikusten ez diren alderdiak hobetu.

Zer egin behar duzu?

1. Gutxienez 6 hilean behin, egiaztatu gida honetatik zure establezimenduari dagozkion alderdi guztiak betetzen dituzula. Eredutzat hartzen ahal duzu 8. eranskinean dagoen Funtzionamenduaren ikuskapena txantiloia.
2. Berehala konpondu ikuskatzean hautemandako gorabeherak.

Sistema berrikusteko txantiloia adibidea:

	FUNTZIONAMENDUAREN IKUSKAPENA	Noiz egina:
		Nork egina:

NORBERAREN HIGIENERAKO JARDUNBIDE EGOKIAK	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
Elikagaien manipulatuzaileek laneko arropa eramaten dute.			
Arropa garbia dago.			
Eskuak garbi daude; azazkalak, berriz, motzak, garbiak eta esmalterik gabe.			
Eskuak garbitzeko modua zuzena da.			
Zauriren bat izanez gero, koloretako estalki iragazgaitz eta esterilizatu			

Nola egin behar duzu?

- Txantilo hori erabili edo antzeko beste bat egiten ahal duzu, kontrolatu nahi dituzun alderdiak barnean hartuta.
- Markatu laukitxo bakoitzean ea aipatutako alderdia betetzen den (Ongi) edo ez den betetzen (Ez ongi); ez bada betetzen, adierazi zer egingen duzun arazoa konpontzeko.
- Egiaztatu zuzenketak egiten direla.

Oroitu!

Gida honekin lotuta egin behar dituzun erregistro guztiak bete behar dituzu eta osasun ikuskeraren zerbitzuen eskura izan.

A photograph of a woman with long dark hair wearing a blue long-sleeved shirt and a man with short dark hair wearing a purple t-shirt. They are standing at a food truck counter. The woman is holding a drink with a straw. The man is also holding a drink. In the background, there are more drinks on the counter and a person behind the counter. The image has a white border.

Kalez kaleko
salmentarako janariak

egiteko
ibilgailuak
Food trucks-ak

.....
Gidaren alderdi jakin batzuen
egokitzapena
.....

Kalez kaleko salmentarako janariak egiteko ibilgailuak (Food trucks-ak)

GIDAREN ALDERDI JAKIN BATZUEN EGOKITZAPENA

Instalazioak

Ibilgailuak honako ezaugarri hauek eduki behar ditu:

- Elikagaiak biltegitzeko, prestatzeko eta saltzeko nahikoa espazio eduki behar du.
- Kontaminazio gurutzatua saihesteko moduan banatu behar da espazioa. Honako espazio hauek bereizi behar dira:
 - Elikagai gordinak manipulatzeko gainaldeak.
 - Elikagai kozinatuak manipulatzeko gainaldeak.
 - Biltegitratze instalazioak.
 - Hondakin solidoentzako pertzak.
 - Gidariaren kabina bereiztea gomendagarria da.
- Hodiak, isurbideak eta kableak finkatuta eduki behar ditu pareten, lurren eta sabaien atzean.
- Harraska eta eskuak garbitzeko konketa izan behar du, ur hotz eta beroarekin. Erabilera partekatukoa bada, eskuz ez eragitekoa izan beharko du.
- Baxera berrerabilgarria erabiliz gero, edukiera nahikoa duen ontzi-garbigailua eduki beharko du.

Kokapen baldintzak

- Ibilgailua kokatzen den tokian eta inguruan ez dute zaborrik eta kutsadura iturri-rik egon behar.
- Ahal den lekuetan, ibilgailua estolda eta ur publikoko sareetara konektatu beharko da.

Ura

- Ibilgailuak edateko uraren eta hondakin uren tangak eduki beharko ditu, baldin eta sare publikora konektatzea ahalbidetzen duten lekuetan soilik kokatuko bada eta horretarako bitartekoak baditu.
- Sareko ura edo ontziratutako ura erabiliko da soilik elikagaiak prestatzeko.

- Tangako edo sareko ura erabil daiteke eskuak, gainaldeak eta/edo elikagaiak garbitzeko.

Edateko uraren tangak:

- Bakarrik erabiltzekoa izan behar du.
- Egiten duen jarduerari aurre egiteko edukiera nahikoa izan behar du.
- Garbiketa planean sartuta egon behar du.

Ur zikinaren tangak:

- Argi eta garbi identifikatuta eta isolatuta egon behar du.
- Edukiera nahikoa izan behar du.
- Lan-eguna amaitzean hustu behar da.
- Garbiketa planean sartuta egon behar du.

Hondakinak

- Hondakinak botatzeko edukiontzi bat jarri behar da ibilgailuaren kanpoaldean bezeroentzat.
- Elikagaiak prestatzean sortutako hondakinak ontzi itxitan biltegitatu behar dira, haiek suntsitu arte.

Oroitu!

Ibilgailua martxan dagoenean eta geldirik dagoenean, hozkailuaren eta izozkailuaren tenperatura mantentzen dela bermatu behar duzu.

Establezimendu ez-iraunkorrak



HONAKO HAUEK DITUZTELA BERMATU BEHAR DUTE:

- Hornidura elektrikoa.
- Edateko ur beroa eta hotza.
- Hondakin likidoak desagerrarazteko sistema.
- Eskuak garbitzeko konketa edo eskuz eragitekoa ez den txorrota duen harraska, eskuak garbitzeko konketarik ez badu.
- Hozkailuan biltegitzeko instalazioak, hoztuta kontserbatzen diren elikagaiekin lan eginez gero.
- Elikagaiak modu higieniko batean manipulatzeko adina toki.
- Ontzi-garbigailurik ez badu, behin bakarrik erabiltzekoa den baxera erabili beharko dute (platerak, edalontziak, mahai-tresnak).

Oroitu!

Establezimendu finkoek edo iraunkorrek higienearen arloan betetzen dituzten eta gida honetan jasotzen diren arau berak bete behar dituzte.

Eranskinak



Eranskina 1

DATU OROKORRAK

IZENA/SOZIETATEAREN IZENA:	
Kokapena:	
Titularraren izena:	
Harremanetarako telefonoa:	
Harremanetarako helb. el.:	

EGINDAKO JARDUERA ¹ :
Langileen kopurua:
Instalazioaren tamaina:
Egunero emandako anoen batez bestekoa:
Jardueraren hasiera data:
<ul style="list-style-type: none">• Etxerako zerbitzua: Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/> <i>Erantzuna baiezkoa bada, deskribatu labor-labor garraioa nola egiten den.</i>
<ul style="list-style-type: none">• Bestelako establezimenduei zerbitzua: Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/> <i>Erantzuna baiezkoa bada, deskribatu labor-labor garraioa nola egiten den.</i>
<ul style="list-style-type: none">• Berehala kontsumitzeak ez diren janariak egitea: Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/> <i>Erantzuna baiezkoa bada, deskribatu labor-labor segurtasun-tenperaturak lortzeko eta mantentzeko metodoa (ikus 12. Kap. "Jaistea eta birsortzea")</i>
<ul style="list-style-type: none">• Frijigailuen erabilpena: Bai <input type="checkbox"/> Ez <input type="checkbox"/> <i>Erantzuna baiezkoa bada, deskribatu labor-labor olio aldatzeko erabilitako irizpidea (ikus 12. kap. "Frijitzeko olioaren erabilpena").</i>

¹: Kafetegia, taberna, jatetxea, establezimendu ez-iraunkorra, etab.

Eranskina 1

DATU OROKORRAK

JARDUERAREN DESKRIBAPEN LABURRA

*Lokalaren planoak atxikitzea gomendatzen da.
Kokapen bat baino gehiago badago, adierazi datuak.*

Lokalaren planoak atxikitzea gomendatzen da.
Kokapen bat baino gehiago badago, adierazi datuak.

Data eta arduradunaren sinadura.

Eranskina 2

	MANTENTZE LANEN PLANA	Noiz egina:
		Nork egina:

Ekipamendua / instalazioa	Egin beharreko prebentziozko mantentze lanak	Arduraduna	Maiztasuna	Oharrak

Jaso txantilo horietan ekipamendu/instalazio guztien mantentze lana:

- Zehaztu makina eta instalazio guztien zerrenda.
- Adierazi zer mantentze lan egin den (margotzea, koipeztatzea, ikuskatzea...), arduraduna barneko langilea edo kanpoko enpresa bat den eta zenbatean behin egiten duen.

Eranskina 3

	GARBITZE PLANA	
	Noiz egina:	
	Nork egina:	

Aretoa / ekipamendua / tresna	Maiztasuna	Garbitzeko produktuak	Garbiketaren arduraduna	Egiaztapenaren arduraduna	Oharrak

Jaso txantilo honetan garbitu diren areto/ekipamendu/tresna/instalazioak:

- Zehaztu areto/ekipamendu/tresna/instalazio guztien zerrenda.
- Adierazi zenbatean behin garbitzen den (egunero, astean behin, hilean behin, etab.) eta zer produktu erabiliiko den.
- Adierazi behar da garbiketaz nor arduratzen den eta garbi dagoela nork egiaztatatu behar duen.

Eranskina 4

	KLOROAREN KONTROLA	Urtea:
		Nork egina:

Data	Ongi (0.2 pp m eta 1 ppm artean)	Ez ongi (idatzi balioa)	NEURRI ZUZENTZAILEAK

Jaso txantiloak honetan kloroaren inguruan egin duzun kontrola:

- Adierazi noiz egin duzun kontrola eta markatu Ongi edo Ez ongi laukitxoak, kasuaren arabera. Emaitza Ez ongi denean, idatzi balioa.

Eranskina 5

	GANBEREN ZERRENDA	Noiz egina:
		Nork egina:

Zk.	Temperatura	Biltegitratutako produktuak	Non dago?	Oharrak

- Dokumentu honetan jaso behar dira ganbera guztiak, horien kokapena, zer produktu dituzten barranean eta zer tenperaturan dauden.
- Ganberako tenperatura ezartzeko, ikusi ea zein den barranean dauden produktu guztien kontserbazio tenperaturarik baxuena.

Eranskina 6

	Ganberetako tenperaturaren kontrola	
	Noiz egina:	
	Nork egina:	

Data	Ganberetako tenperatura										Ekintzak
	1.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

Temperatura ikuskatzean hau hauteman baduzu:	Hau egin behar duzu:
Ganberako tenperatura 3°C baino gutxiago igo bada:	<ul style="list-style-type: none">Doitu termostatoa eta ikuskatu berriro 2 orduren buruan.Berdin jarraitzen badu, deitu zerbitzu teknikoari.
Ganberako tenperatura 3°C baino gehiago igo eta, hala ere, produktua hotza badago:	<ul style="list-style-type: none">Deitu zerbitzu teknikoari.Ez erabili ganbera, konpondu arte.Pasatu produktua beste ganbera batera.
Ganberako tenperatura 3°C baino gehiago igo eta produktua EZ badago hotza:	<ul style="list-style-type: none">Deitu zerbitzu teknikoari.Bota produktua.

Eranskina 8



FUNTZIONAMENDUAREN IKUSKAPENA

Noiz egina:

Nork egina:

NORBERAREN HIGIENERAKO JARDUNBIDE EGOKIAK		Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
Elikagaien manipulatuzaileek laneko arropa eramaten dute.				
Arropa garbia dago.				
Eskuak garbi daude; azazkalak, berriz, motzak, garbiak eta esmalterik gabe.				
Eskuak garbitzeko modua zuzena da.				
Zauriren bat izanez gero, koloretako estalki iragazgaitz eta esterilizatu batez eta/edo eskularru batez babestuta dago.				
Ez da jaten, edaten edo erretzen elikagaiak manipulatzeko bitartean.				
Langileek ez daramate produktura erori edo eskuak garbitzea oztopatu dezaketen objektu pertsonalik (piercing-ak, boligrafoak...).				
INSTALAZIOAK, LOKALAK ETA EKIPAMENDUA		Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
Lurzoruak, hormak, sabaia eta elikagaiak jartzeko gainazalak	Ez dute pitzadurarik, zokorik, zulorik eta altxatutako pinturarik.			
	Lurzoruak ez du pitzadurarik, zulorik edo ur putzurik.			
Laneko ekipamenduak eta tresnak	Ez dute pitzadurarik, zokorik, herdoilik eta altxatutako pinturarik.			
	Funtzionatzen dute (egiaztatu, egunero erabiltzen ez direnak abian jarri).			
	Metalezko elementuak (labanak, lata-irekitzekoak...) osorik eta herdoilik gabe daude.			
Ekipamendu espezifikokoak	Ez dago beirazko/plastikozko elementurik hautsita (leihoak, kamerak, argiak...).			
	Kafe makina garbi dago eta funtzionatzen du.			
	Edariak banatzeko makinak eta hodiak garbi daude eta funtzionatzen dute.			
	Mikro-uhinen labea garbi dago eta funtzionatzen du.			
	Ebakigailua garbi dago eta funtzionatzen du.			
	Ontzi-garbigailua garbi dago eta funtzionatzen du.			
	Labea garbi dago eta funtzionatzen du.			
Txorrotak	Plantxa garbi dago eta funtzionatzen du.			
	Robota garbi dago eta funtzionatzen du.			
	Funtzionatzen dute (ur beroa eta hotza ematen dute eta ez zaizkie tantak erortzen).			
Eskuak garbitzeko konketa	Eskuz eragitekoa ez den konketa bat du, ur bero eta hotzarekin, eta xaboa eta paperezko eskuoihalak edo esku			

Eranskina 8



FUNTZIONAMENDUAREN IKUSKAPENA

Noiz egina:

Nork egina:

Ateak.	Ahokatuta daude, eta ongi ixten dira (berrikusi burletak).			
Kanporako beste irekigune batzuk, esaterako, leihoak eta argi zuloak.	Ateak behar-beharrezkoa denean soilik mantentzen dira irekita.			
	Aireztatzeko irekitzen direnean, eltxo sare bat jartzen da.			
Komuna/aldagela	Eltxo sarea osorik eta garbi dago.			
	Ez da biltegi moduan erabiltzen.			
	Armairuetan ongi kabitzen dira arropa eta objektu pertsonalak, eta erabiltzen dira.			
Argiztapena/eletrizitatea	Ur bero eta hotza duen konketa, xaboia eta paperezko eskuoihalak edo esku lehorgailua daude.			
	Argiek eta etengailuek ongi funtzionatzen dute (piztu eta egiaztatu ez dagoela bat ere erreta).			
	Argiak babesten dituzten pantailak osorik daude edo argi puntuak hautsezinak dira.			
Lokal barreneko hustubideak (baldin badaude)	Koadro elektrikoa hermetikoa da eta babestuta dago.			
	Ez da ikusten kable zuritirik.			
	Plaka zulatuekin edo saretekin estalita daude.			
Kamera eta aire girotuaren ekipamenduak	Aireztapen-saretak garbi daude.			
	Kameraren tenperatura zuzena da.			
	Kameraren ateak ongi ixten dira, eta gomak egoera onean eta garbi daude.			
	Apalak/bereizleak egoera onean eta garbi daude, herdoilik gabe.			
Aireztapena/Ke-kanpaia	Lurrungailuak garbi eta hautsik/zikinkeriarik/lizunik gabe daude.			
	Lurrungailuek ez dute izotz gehiegi.			
	Lurrungailuek ez dituzte tantak botatzen elikagaien gainera (behar izanez gero, hustubiderako hoditeria dago).			
GARBIKETA ETA DESINFEKZIOA	Keak eta usainak ongi kanporatzen dira.	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
	Biltegiaren, sukaldearen eta zerbitzugunearen itxura orokorra garbia da, eta ez dago tokiz kanpoko edo jardueraz kanpoko objekturik.			
	Ez dago hautsik/armiarma sarerik sabaietan, zokoetan, kameren behealdean eta armairuetan eta abarretan.			
	Hustubideak garbi daude (desmuntatu eta ikuskatu).			
	Garbitzeko tresnak eta produktuak horiendako egokitutako guneeetan daude.			
	Erabilitako produktu kimiko guztien fitxa teknikoan edo etiketen kopia			

Eranskina 8

	<h2>FUNTZIONAMENDUAREN IKUSKAPENA</h2>	Noiz egina:
		Nork egina:

bat dago.

Garbiketako produktu guztiak bere izenez identifikatuta daude.

Elikagaien ontziak ez dira produktu kimikoak gordetzeko erabiltzen.

IZURRITEEN KONTROLA	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
----------------------------	------	---------	-----------

Tranpak eta intsektuak akabatzeko gailuak dagokien tokian daude.

Intsektuak akabatzeko gailuek ongi funtzionatzen dute, ez daude erreta eta garbi daude.

Tratamenduren bat egon bada, kanpoko enpresaren laneko parte artxibatuta dago.

URAREN KONTROLA	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
------------------------	------	---------	-----------

Sare publikokoa bada Hornikuntzaren ordainagiri guztiak artxibatuta daude.

Sare publikokoa bada eta tarteko depositua baduzu Depositua garbi eta lizunik/algarik gabe dago.

Ura zeure putzu edo iturri batetik badator Kloroa kontrolatzeko erregistroak beteta daude.

Ura zeure putzu edo iturri batetik badator Kloroa kontrolatzeko erregistroak beteta daude.

Ura zeure putzu edo iturri batetik badator Gutxienez analisi buletin bat dago urte bakoitzeko.

HONDAKINEN KONTROLA	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
----------------------------	------	---------	-----------

Ez dago hondakinik metatuta.

Zakarrontziak garbi daude, eta material irazgaitzezko poltsak dituzte.

TENPERATURAREN KONTROLA	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
--------------------------------	------	---------	-----------

Termometroek egokiro neurtzen dute.

Tenperatura kontrolatzeko erregistroak beteta eta artxibatuta daude.

ALERGENOEN KONTROLA	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
----------------------------	------	---------	-----------

Alergenoak dituzten produktu guztiak (lehengaiak eta prestatutako produktuak) identifikatzen dituzte etiketaren edo fitxa teknikoaren bidez.

Publikoak alergenokoa adierazten dituen karta/menua/kartela ikus dezake.

TRAZABILITATEAREN KONTROLA	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
-----------------------------------	------	---------	-----------

Azken 6 hilabeteotako albaranak artxibatuta daude.

Elikagaiak izotzuz gero, izenarekin eta izozte-datarekin identifikatzen dituzte.

EROSKETAK, HARRERA, BILTEGIRATZEA	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
--	------	---------	-----------

Hornitzaile guztiak zerrendan daude.

Biltegiratutako produktuak egokiro ontziratuta/babestuta eta identifikatuta daude.

Produktuak tenperatura egokian biltegitzen dira.

Kontsumitzeko prest dauden produktuak ez daude lehengai gordinekin batera.

Eranskina 8

	<h2>FUNTZIONAMENDUAREN IKUSKAPENA</h2>	Noiz egina:
		Nork egina:

Elikagaiak dituzten ontzi guztiak tapatuta daude.			
Biltegian ez dago narriatutako, zikindutako edo apurtutako ontzirik.			
Erabilitako ontziak elikaduraren arloan erabiltzeko egokiak dira.			
Biltegiratutako produktuek dagozkien tenperatura baldintzak eta baldintza bereziak betetzen dituzte.			
Biltegiratutako edo prestaketan erabilitako produktuak ez daude iraungita/ez dute kontsumo lehenetsiaren data gainditu.			
Ez dago elikagairik elikadurakoak ez diren produktuen ondoan.			
Ez dago elikagairik lurzorua ukitzen edo hormaren edo sabaiaren kontra.			
Moztutako edo xerratan ebakitako produkturik badago, hozkailuan daude (haragi produktu onduak izan ezik).			

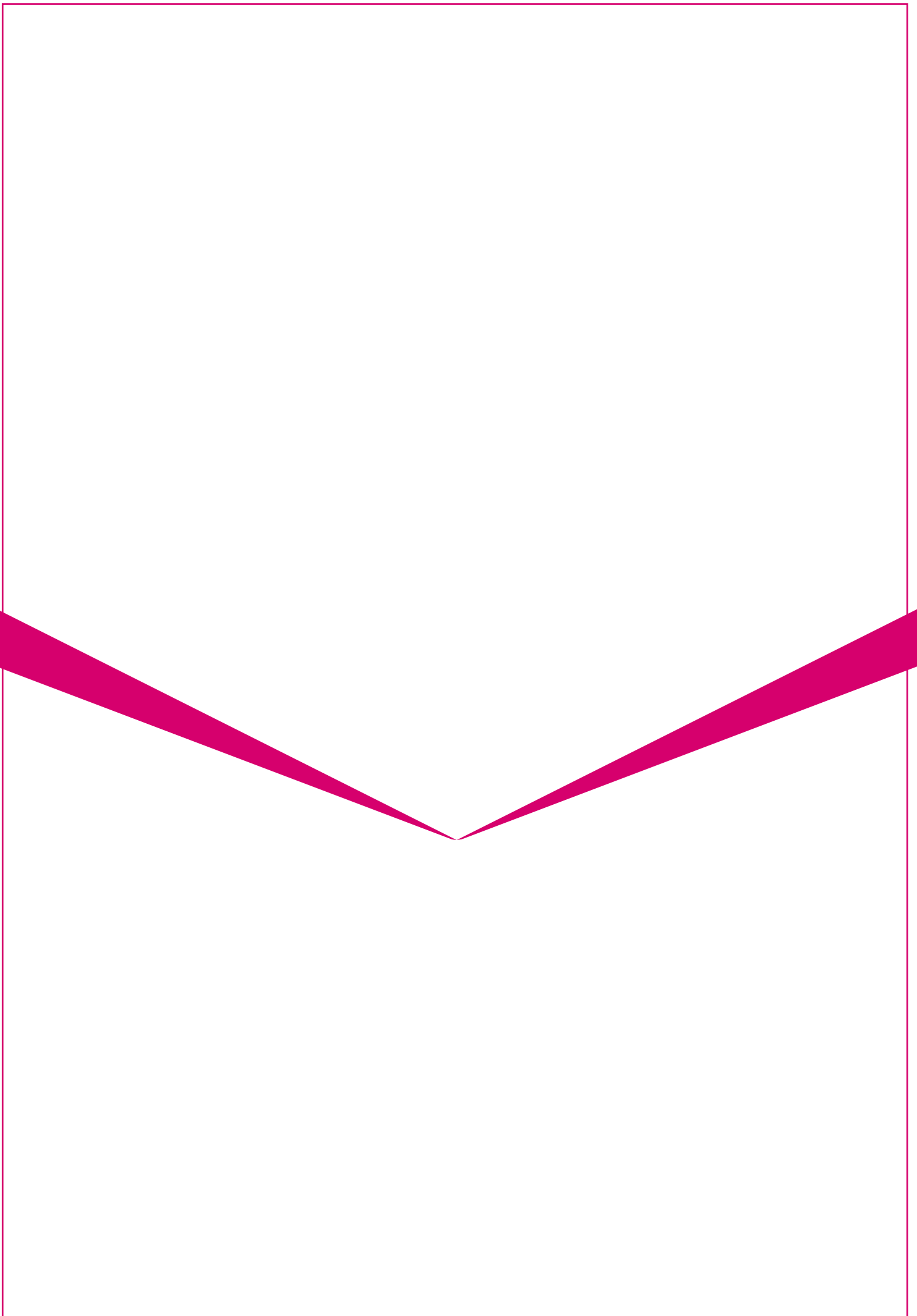
PRESTAKETA SUKALDEAN	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
Lanerako gainaldeetan/tokietan ez dago tresnarik/hondakinik.			
Sukaldeko papera dago.			
Sukaldeko trapuak, baietak eta espartzuak ez daude zikinak eta ez dute usain txarrik.			
Mozteko taulak garbi eta egoera onean daude.			
Mikro-uhinen labean sartzeko ontzi egokiak daude.			
Irinaren/ogi xehetuaren ontziek ez dute aurrez irinetan edo ogi xehetuetan pasatutakoaren arrastorik.			

PRODUKTU EDO PROZESU ESPEZIFIKOA	Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
BARAZKIAK			
Langileek badakite barazkiak desinfektatzen eta zenbat desinfektatzaile erabili.			
ARRAUTZAK			
Arrautzak hozkailuan gordetzen dira.			
75°C-tik beherako prestaketetan, oboproduktu pasteurizatua erabiltzen da, eta hozkailuan gordetzen da.			
Badute egindako mahonesen/saltsen pH-a neurtzeko sistemaren bat.			
ARRAINA			
Arraina gordinik edo minutu batez 60°C-tik behera prestatuz gero, arrain izoztua erabiltzen da, eta bezeroei horren berri ematen zaie kartan/menuan edo kartelen bidez.			
Arrain guztiak hozkailuan/izozkailuan gordetzen dira.			
Gurin-arraina emanez gero, langileek badakite hura nola manipulatu.			
Erabiltzen ez diren frijigailuak estalita daude.			
FRIJITZEKO OLIOAK			
Langileek badakite oliaren degradazioa			

Eranskina 8

	<h2>FUNTZIONAMENDUAREN IKUSKAPENA</h2>	Noiz egina:
		Nork egina:

JAISTEA ETA BIRSORTZEA	Langileek desizozteko jarraibideak ezagutzen dituzte.			
	Elikagaien tenperatura jaitsiz gero, langileek hori egiteko moduak ezagutzen dituzte.			
	Erabilitako hozkailua hori egiteko erabiltzen da soil-soilik edo potentzia nahikoa du.			
	Platerak birsortuz gero, produktuaren erdigunea ordubetea gutxienez 65°C-ra iritsi dela kontrolatzen da (begiratzuz edo termometroak erabiliz).			
ZERBITZUA		Ongi	Ez Ongi	ZUZENKETA
ETXERA	Elikagaiekin kontaktuan egoteko balio duten edukiontziak ditu.			
	Banatzailuek Higieneko Jardunbide Onak betetzen dituzte. Banaketa edukiontziak garbi daude.			
AUTOZERBITZUA	Elikagai guztiak babestuta daude.			
	Zerbitzu baten eta besteren artean, tresneria eta mahai tresnak estalita daude.			
	Bizigarrien potoak hozkailuan gordetzen dira.			
	Platerak bero mantentzeko elementuek funtzionatzen dute.			
	Erakustegi hotzek funtzionatzen dute.			
ZERBITZUA BARRAN	Produktu guztiak babestuta daude.			
	Platerak tenperatura egokian mantentzen dira.			



Higienearen arloko
jardunbide egokien gida:
janariak zerbitzatzeta eta prestatzea

NAFARROAKO OSASUN PUBLIKOAREN ETA LAN OSASUNAREN INSTITUTUA

INFORMAZIOA EDO ALE GEHIAGO BEHAR IZANEZ GERO:

NAFARROAKO OSASUN PUBLIKOAREN

ETA LAN OSASUNAREN INSTITUTUA

ELKAGAIEN SEGURTASUN ATALA

848 42 34 80

isp.seguridad.alimentaria@navarra.es