



Higienearen arloko

jardunbide egokien gida

NAFARROAKO OSASUN PUBLIKOAREN
ETA LAN OSASUNAREN INSTITUTUA

Txikizkako
SALTEGIA

Sedentari Gabeko
MERKATARITZA

Saltzeko
MAKINAK



Higienearen arloko jardunbide egokien gida

NAFARROAKO OSASUN PUBLIKOAREN
ETA LAN OSASUNAREN INSTITUTUA

Izenburua:

Higienearen arloko jardunbide egokien gida

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

Urtea:

Abendua 2018

Imprimitzailea:

Nafarroako Gobernuko Argitalpena

Lege-gordailua:

DL NA 985-2019

Aurkibidea

| | |
|---|-----------|
| Hitzaurrea | 7 |
| Gidaren helburua eta irismena | 10 |
| Jardueren sailkapena eta erregistroa | 12 |
| I. blokea: Higienearen arloko jardunbide egokiak | 15 |
| 1. Langileak prestatzeko plana. Norberaren higienerako jardunbideak | 17 |
| 2. Instalazio, lokal eta ekipamenduen mantentze lanen plana | 20 |
| 3. Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+D) plana | 22 |
| 4. Izurriteak kontrolatzeko plana | 27 |
| 5. Ura kontrolatzeko plana | 30 |
| 6. Hondakinak kontrolatzeko plana | 33 |
| II. blokea: Manipulazioko jardunbide egokiak | 37 |
| 7. Tenperaturak kontrolatzeko plana | 39 |
| 8. Alergenoak kontrolatzeko plana | 43 |
| 9. Produktuen trazabilitatea eta balio-bizitza kontrolatzeko plana | 47 |
| 10. Elikagaiak erosteko, hartzeko, biltegiratzeko eta saltzeko jardunbide egokiak | 49 |
| III. blokea: Kudeaketako jardunbide egokiak | 55 |
| 11. Gorabeheren kudeaketa | 57 |
| 12. Sistema berrikustea | 60 |
| IV. blokea: Nola aplikatu txikizkako saltegi jakin batzuetan | 63 |
| - Arrandegiak | 67 |
| - Harategiak | 69 |
| - Barazki eta fruta dendak | 70 |
| - Okindegi eta gozotegiak | 71 |
| - Gozokien eta fruitu lehorren dendak | 72 |
| - Izozkien eta antzekoen salmenta | 73 |
| V. blokea: Nola aplikatu saltegi ez egonkorretan | 75 |
| VI. blokea: Nola aplikatu saltzeko makinetan | 81 |
| Eranskinak | 91 |

ATARIKOA

Txikizkako merkataritzaren sektoreak benetako garrantzia du Nafarroan. Batetik, duen jarduera ekonomikoagatik, baina baita beste arrazoi batzuegatik ere: hurbileko herritarren hornikuntza-premiak asetzen laguntzen du, inguruan ekoiztutako elikagaiak banatzen ditu, hiri ehuna eta landa ingurunea mantentzen laguntzen du eta funtsezko sektorea da herrien eta hirien garapen iraunkorra lortzeko. Gauza bera esaten ahal da saltegi ez egonkorrez, azokez eta elikagaien saltzaile ibiltariez, bai eta elikagaiak saltzen dituzten makinez ere.

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 Sisteman 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.

Hiru sektore horietako enpresak nagusiki mikroenpresak dira. Autokontrolerako sistema horiek garatzeko zailtasunez jakitun, 2017ko urtarrilean, Elikagaien Segurtasunerako Europako Agentziak «Arriskuen analisisien ikuspegiak txikizkako saltegi batzuentzat, elikagaien segurtasuna kudeatzeko sistemak aplikatzeko» dokumentua argitaratu zuen, sinplifikatzeko irizpideak errazte aldera. Proposatutako ikuspegia oinarritzen da, batetik, prozesuko faseen oinarritzko ulermenean eta, bestetik, arriskuen kontrolean, aurrebetekizunen programak erabiliz.

Ikuspegi horretan oinarrituta, Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuak, Iruñeko Udalaren laguntzarekin eta Elikagaigintzako Teknologiaren Zentro Nazionalarekin koordinatuta, gida hau egin du, elikagaien txikizkako saltegiei, saltegi ez egonkorrez eta saltzeko makinak ustiatzeaz arduratzen direnei autokontrolerako sistema bat aplikatzen laguntzeko, errazago bete ditzaten elikagaien segurtasuneko helburuak, nahitaezko erregistro dokumentuak erabiliz.

Gida hau tresna erabilgarri eta eraginkorra izatea lortu nahi da, erreferentziako dokumentua izan dadin, hala operadore ekonomikoentzat nola ikuskarientzat, errazago ikuskatu dezaten ea sektore horietako elikagai enpresek egokiro aplikatzen dituzten autokontrolerako sistemak, malgutasunez eta kontrol ofizialerako irizpide homogeneousak erabiliz.

Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuaren asmoa gida honek segida izatea da; horretarako, argitalpen gehiago egin nahi ditu Nafarroako beste elikagai sektore batzuentzat, hain zuzen ere, elikagaien segurtasuneko autokontrolerako sistemak garatzeko zailtasun handienak dituztenentzat. Etorkizuneko proiektu horretan, halaber, malgutasuneko irizpide batzuk sartu nahi dira, Europar Batasuneko gidalerroekin bat etorriz, elikagai enpresa iraunkorrek sor daitezten, zeinak, horrez gain, hurbilekoak izanen diren eta lehen mailako ekoizpenari lotutako elikagaiak prestatu eta merkaturatu eta kontsumitzailearentzat seguruak diren produktuak eskainiko dituzten.

Azkenik, eskerrak eman nahi dizkiet Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuko langileei, Iruñeko Udalarari eta Elikagaigintzako Teknologiaren Zentro Nazionalari gida prestatzen egin duten lanagatik, eta edukiak tratatzean izan duten profesionaltasun, argitasun eta zorrotasunagatik:

Javier Aldaz Berruezo, Raúl González Alvarado, Maribel Perfecto San Miguel, María Jesús

Álvarez de Eulate Pascual, María Ángeles Fernández Zudaire, Nuria Crespo Delgado,
Javier García Ullate, Andrés Pemán Calvo, Cristina Garrido eta Lorena de la Fuente.

Iruña, 2019ko urtarrila

María José Pérez Jarauta

Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuko zuzendari kudeatzailea.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. J. Pérez Jarauta', with a horizontal line underneath.

Gida honen xedea eta norainokoa

Gida honen helburua higieneko jardunbide egokiak azaltzea da, elikagaien manipulazio segurua bermatzeko **txikizkako saltegi, saltegi ez egonkor eta elikagaiak saltzeko makinetan**.

Dokumentua oinarritzat hartzen ahalko da establezimendu horiek beren autokontrolerako prozedura presta dezaten eta jardunbide egokiak aplika ditzaten beren errealitatera egokituta.

Gidak jarduera hauek hartzen ditu barnean:

1. Manipulatu gabeko edo gutxi manipulaturako produktuak biltegitratzea, giro tenperaturan, hoztuta edo izoztuta.
2. Giro tenperaturan, hoztuta edo izoztuta dauden produktuak azken kontsumitzaileari saltzea, ontziratuta zein ontziratatu gabe, saltokian.

Gutxieneko manipulazioak: produktua bezeroak eskatutako formatuan emateko beharrezko manipulazioak dira (moztea, xehatzea, tripak kentzea, xerratan ebakitzea, dagoeneko eginda dauden okintza-produktuak eta opilak berotzea...); manipulaziotan ez da beste osagairik botako, ez eta beste produktu bat sortuko ere (adibidez, harategi edo arrandegi batean produktua xehatzea sartzen da, baina ez hanburgesak egitea).

Nolanahi ere, manipulazio guztiak dagozkion osasun baimen eta erregistroen mende daude.

Gidak barnean hartzen dituen establezimenduak

- **Txikizkako saltegiak:** gizakiek kontsumitzeko elikagaien manipulazioa eta txikizkako salmenta egiten duten establezimendu guztiak.
- **Arrandegia:** nagusiki arrain freskoa eta arrantzako produktuak manipulatzeko eta saltzeko dituen establezimendua. Ez da deus prestatzen, itsaskiak egosi besterik ez, beharrezko azpiegitura dagoenean.
- **Harategia:** haragia eta horren eratorriak prestatu gabe saltzeko dituen establezimendua; beste elikagai batzuk ere saltzeko ahal ditu, osagarri modura.
- **Barazki eta fruta denda:** nagusiki fruta eta barazki freskoak, zurituak, zatituak, garbiak eta/edo ontziratutakoak saltzeko dituen establezimendua.

- **Okindegia, gozotegia:** gida honi dagokionez, nagusiki ogia, pastak eta gozogintzako eta okintzako beste produktu prestatu batzuk saltzen dituen establezimendua da. Zenbaitetan, aurrez erretako oreak laberitzen dituzte
- **Gozokien eta fruitu lehorren denda:** nagusiki gozokiak eta fruitu lehorrak saltzen dituen establezimendua.
- **Produktuizoztuendenda:** nagusiki elikagai izoztuak saltzen dituen establezimendua.
- **Janari denda:** bertan egin ez diren elikagaiak saltzen dituen establezimendua. Ezin dute ez haragia ez arraina manipulatu. Haragizko produktuak eta esnekiak moztu, xerratan ebaki eta ontziratzen ahal dituzte, bai eta aurrez erretako oreak laberatu ere.
- **Supermerkatua:** elikagaiak saltzen dituen establezimendua. Beste atal batzuk izaten ahal ditu (harategia, arrandegia...).
- **Belar denda eta parafarmazia:** zenbait kategoriatako elikagaiak saltzen dituen establezimendua; produktuok ez dira botikak eta dagozkien berariazko arauak bete behar dituzte. Hauek aurkitzen ahal dira, adibidez:
 - Landare espezieak, elikaduran erabiltzeko infusioak egiteko.
 - Elikadura osagarriak.
 - Bularreko haurrendako prestakinak eta jarraipeneko prestakinak.
 - Zerealez egindako elikagaiak eta haurrendako elikagaiak.
 - Erabilera mediko bereziak dituzten elikagaiak.
 - Pisua kontrolatzeko dieta osoa ordezkatzeko duten elikagaiak.
 - Elikagai berriak.
- **Saltegi ez egonkorak / ibiltariak:** azoka txikietan, aldizkako azoketan, kalean eta saltegi diren ibilgailuetan elikagaiak saltzen dituzten instalazio finko edo mugikorak.
- **Elikagaiak saltzeko makinak jartzen edo betetzen dituzten establezimenduak:** elikagaiak eta edariak erosi, biltegiratu eta horretarako diseinatutako makinaren bidez saltzen dituzten enpresak.

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 soilik gauzatzen dituzte elikagaiak biltegitratzeko, banatzeko eta 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:


| | |
|---|--|
| Saltegi txikizkaria | <p>Beharrezko datuak jakinarazi behar dizkiozu Nafarroako Osasun Publikoaren eta Lan Osasunaren Institutuari, Osasun Erregistro Autonomikoan sar zaitzaten:</p> <ul style="list-style-type: none">• Jarduera hastean.• Jardueraz aldatzean edo izena ematean adierazitako datuak aldatzean. |
| Merkataritza ez egonkorreko saltokiak | <p>Ez duzu Erregistro Autonomikorik behar, saltzen arituko zaren herriko Udalaren baimena soilik behar duzu.</p> |
| Saltzeko makinak produktuz hornitzen dituzten enpresak | <p>Elikagai Enpresen eta Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean erregistratu behar duzu, 40 klabeaz (biltegitratzea eta banaketa).</p> <p>Saltegi txikizkaria izanik, saltegiaren titularrak lokal berean saltzeko makinak jarri baditu, ez da beharrezkoa Elikagai Enpresen eta Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean erregistratzea, nahikoa da saltegia Osasun Erregistro Autonomikoan inskribatuta egotea.</p> |

Oroitu!

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

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>Helbide elektronikoa: isp.registro.sanitario@navarra.es</p> <p>Bide honetatik, Erregistroaren kudeaketarekin lotutako zalantzak argitu eta eskatutako agiriak jasotzen dira.</p> |
|  | <p>Webgunea:</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 higieneko 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 manipulatuzailea da bere lanbidean elikagaiekin harremana duena, elikatzeko edozein fasetan, salmentara arte.

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



Ondorioz, manipulatuzaileek 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, manipulatuzaileendako higiearen arloko jardunbide egokiak zein diren azaldu eta langileen prestakuntzaren arloan legeria nola bete erakusten da.

Jardunbide egokiak ezagutzea oso garrantzitsua da elikagaien segurtasuna mantentzeko.

Zer egin behar duzu?

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

Nola egin?

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) Prestakuntza erakundeak emandako ziurtagiriak gordez.

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

1. Prestakuntzaren berrikuspena.

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-aldian:

- 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 heldu den establezimenduan higie-nearen arloan ezarritako jardunbide egokiekin.
- Berehala zuzendu hautemandako akatsak.
- Antolatu prestakuntza, behar izanez gero.

HIGIENEAREN ARLOKO JARDUNBIDE EGOKIAK



Itxura garbia izan.

Ilea garbi eta bilduta eraman. Bizarra baduzu, txukun eraman.



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



Eskularruak erabiltzen badituzu, **garbi** eduki. Erabili eta botatzekoak badira, maiz aldatu.



Jakinarazi nagusiari:

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



Laneko arropa:

- Lanerako soilik erabili.
- 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 elikagaietara erortzen ahal baitira makurtzean.



Maiz garbitu eskuak, egoera hauetan guztietan:

- Lantokira sartzean eta atsedenaldeen ondoren.
- Komunera joan, jan, erre edo zaborra eskuztatu ondotik.
- Garbiketak edo mantentze lanak egin ondotik.
- Dirua eskuztatu ondotik, ontziratu gabeko elikagaiak ukitu behar badituzu.
- Ilea edo ahoa ukitu edo zintz egin ondoren.
- Zure lanak hala behar duen guztietan.

Nola garbitu eskuak?



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, azazkal luzeak edo gezurrezkoak, eskumuturrekoak, harribitxiak dituzten eraztunak...).
- Elikagaien gainean ez tul edo doministiku egin.
- Lurrera erori diren produktuak erabili edo manipulatu.
- Ekortu edo hautsa harrotu elikagaiak dauden tokian.

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 ekipoek hobeki funtzionatzea eta gastu txikia eta irudi hobea izatea.

Zer egin behar duzu?

1. Lanpostua garbi eta txukun eduki. Erabiltzen ez diren makina eta tresnei zinkinkeria lotzen zaie.
2. Bete zure mantentze lanen plana.
3. Konpondu matxurak lehenbailehen.
4. Garbitu lan eremua edozein mantentze lan egin ondoren, oso txikia izan arren.

Zer ez duzu egin behar?

EZ!



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

Nola egin?

EGIAZTATU INSTALAZIOAK ETA EKIPOAK BEHAR BEZALA ZAINDUTA DAUDELA

- Prestatu **Mantentze lanen plan** bat, eta bertan hau zehaztu:
- Mantendu beharreko elementuen zerrenda qhauek barnean hartuta:
 1. Hala produktuak manipulatzeko (ebakitzeko eta ontziratzeo makinak, hozkailuak...) nola neurtzeko tresnak (termometroak, klorometroak).
 2. Instalazio orokorrak (aireztapen sistema, aire girotua...).
- Aldian-aldean egin behar diren eragiketak.
- Zenbatean behin egin behar den eragiketa bakoitza.
- Nork egingen dituen eragiketa horiek (barneko langileak edo kanpoko enpresa).

Plan bat prestatzeko, eredu hau erabiltzen ahal duzu (1. eranskinean dago):

| | | |
|---|------------------------------|-------------|
|  | MANTENTZE LANEN PLANA | Noiz egina: |
| | | Nork egina: |

| Ekipamendua / instalazioa | Egin beharreko prebentziozko mantentze lanak | Arduraduna | Maiztasuna | Oharrak |
|---------------------------|--|------------|------------|---------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

EGIAZTATU GANBEREK ETA TERMOMETROEK ONGI NEURTZEN DUTELA

Ganberak edo beira aresak badituzu, termometroak izan beharko dituzu tenperatura neurtzeko.

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

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 erabilerearen arabera.
- 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...).

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

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

Mantentze lanen erregistro modura, artxibatu honako hauek:

- Mantentze lanen plana.
- Mantentze edo konponketa lanetarako kanpoko enpresen emate-agiriak.



3. Garbitzeko eta desinfektatzeko (G+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. Sartu garbiketa planean elementu guztiak, baita hain garbitzeko eskura ez daudenak ere (adibidez, ez ahaztu eltxo sareak, hustubideak, sabaiak, aireztapen saretak, intsektuen aurkako gailuak...).
2. Ibilgailurik baduzu, sartu kargen konpartimentua garbiketa planean.
3. Oro har, hobe ez badituzu garbiketako eta mantentze lanetako produktu kimikoak beste ontzi batzuetara pasatzen. Alabaina, egiten baduzu:
 - Ez erabili elikagaigintzako ontzirik.
 - Identifikatu argi eta garbi ontzi berria, barnean daukan produktuaren izena jarrita.

Zer ez duzu egin behar?

EZ!



1. Tresna berak erabili komunak eta elikagaien eremuak garbitzeko.
2. Egokiak ez diren desinfektatzaileak erabili (ontzian edo fitxan ez badute adierazten «elikagaiak ukitzeko egokia» edo produktuaren kodean ez badu «HA» jartzen).
3. Eremua garbitu aurretik desinfektatu (desinfektatzaileak zikinkeria ezabatu ondoren soilik funtzionatzen du).
4. Gainazal eta/edo tresna zikinekin lan egin.
5. Zerbait garbitu, eremuan elikagaiak manipulatzeko beste jarduera batzuk egiten ari diren bitartean, halako moldez non ziprirtinez kutsatzen ahal baitira.
6. Ganberak barnean elikagaiak dauzkatela garbitu.
7. Edateko txarra den ura erabili garbitzeko.
8. Tresna zikinak (zapiak, espartzuak, eskuilak...) erabili garbiketa egiteko. Egiaz, zikinkeria lekualdatzen eta gehiago zikintzen ari zara.

Nola egin?

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

Zer elementu garbitu behar diren eta, garbitzeaz gain, zein desinfektatu behar diren.

1. 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...) gutxienerako maiztasuna ezarri behar duzu.
 - Denbora batez erabili ez diren elementuak berriz erabili aurretik garbitu behar dira.
2. Zer produktu erabiliko diren.
3. Nor arduratzen den garbitzeaz.

4. 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 gomentatzen da).

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

Garbiketa plana prestatzeko, eredu hau erabiltzen ahal duzu (2. 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:

- 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 ateratzeko eta barneratutako zikinkeria ezabatzeko.
4. Kendu xaboi arrastoak ura ausarki erabiliz.

Beharrezkoa denean (elikagaiak ukitzen dituzten gainazalak)

5. Aplikatu desinfektatzailea fabrikatzaileak adierazitako dosian. Utzi fabrikatzaileak adierazitako denboraz. 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.
9. Jarri lehortzen espartzu eta baietak, eta gorde toki garbi batean.

Oroitu!

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

4. Izurriteak kontrolatzeko plana

Izurriteek (karraskariak, intsektuak eta abar, eta haien hondakinak) elikadurako eritasunak transmititu eta elikagaien kontsumoarekin lotutako arriskuak sortzen ahal dituzte.

Elikagaiak dauden lokaletan ez da etxeko animaliarik ere egon behar.

Zer egin behar duzu?

1. Hartu neurriak berehala, izurriteren 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?



1. Etxeko animaliei establezimenduan sartzen utzi (itsu zakurrak izan ezik, betiere salmenta gunean).
2. Lokalean garbitzeko eskura ez dauden eremuak eduki; denborarekin, izurriteendako babesleku bihurtzen ahal dira.

Nola egin?

NEURRI PASIBOAK izurriteak sar ez daitezen:

- Izan beti instalazioa egoera onean, pitzadurarik eta zulorik gabe.
- Tapatu hustubideak itzulbiderik gabeko saretekin.
- Eltxo sarea baduzu soilik uzten ahal dituzu irekita ateak eta leihoak.
- Maiz atera zaborra establezimendutik kanpora, gutxienez egunean behin, betiere lanaldia amaitzen denean.
- Eduki beti garbi zakarrontzi eta paperontziak. Hustu betetzen direnean.
- Gorde beti biltegiratutako elikagaiak beren ontzietan edo potoetan babestuta, ez dadin egon janaririk izurriteen eskura.
- Biltegiratu elikagaiak lurretik eta horretatik bananduta.

NEURRI AKTIBOAK instalazioan sartu diren **izurriteak ezabatzeko**.

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

Adibidez, honako hauek jartzen ahal dituzu instalazioaren zenbait kokagunetan (salmenta gunea, prestalekua eta biltegiak):

- Intsektuak akabatzeko gailuak. Jarri pasabideetan, inoiz ez ontziratuta gabeko elikagaiak manipulatzeko diren tokien gainean.
- Tranpa ez kimikoak.

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

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

Egiaztatzea enpresak eta tratamendua aplikatzen duten pertsonak horretarako baimena dutela.

1. 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 gorozkiak.
- Karraskatutako produktu edo ontziak.
- Arrastoak hautsetan.

Neurri aktiboak badituzu, berrikusi **aldian-aldian**, mugimendu zantzurik den egiaztatzeko.

Aplikaturako neurriak ongi diseinatuta badaude eta behar bezala funtzionatzen badute, ez luke izurriterik egon behar.

Izurriteen zantzuak edo infestazioa hautematen badira, izurriteei aurre egiteko neurriak berrikusi eta ezohiko neurriak hartu beharko dira, behar izanez gero.

5. Ura kontrolatzeko plana

Urak 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, bermatuko 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.

Zer ez duzu egin behar?



1. Kontrolatu gabeko ura erabili.
2. Ura erabili kloroaren kontrola mugetatik kanpo dagoenean (0.2 ppm eta 1 ppm artean ez bada), uher ateratzen denean edo usain/zapore arraroa duenean.

Nola egin?

- 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?

Txorrotako ura 3 jatorritatik heltzen ahal da zure establezimendura. Kontrola jatorriaren baitan egonen da:

| 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 |
| | Kloroa (muga 0.2 ppm eta 1 ppm artean) | Astean behin | Kloroaren kontrolaren erregistroa (ikus adibidea behean) |
| Norberaren putzua edo iturria | Kolorea/usaina/zaporea/uhertasuna | Egunerokoa | Kloroaren kontrolaren erregistroa |
| | Kloroa (muga 0.2 ppm eta 1 ppm artean) | | |
| | Kontroleko analisisa | Urtero | Kanpoko laborategi baten analisisien txostena |

Kloroaren kontrola egiteko erregistroaren adibidea. Txantilo osoa 3. 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.
- Gizakiek jateko ez diren animalien azpiproduktuak (adibidez, arrainen hondakinak edo haragi zatiak). Hondakin mota jakin batekoak dira eta legeriak arautzen du horien kudeaketa.

Txikizkako saltegietan ohikoak diren mota horretako azpiproduktuekin hau egiten ahal da:

- Hondakin orokor moduan kudeatzea, astean 20 kg baino gutxiago ekoizten direnean.
- Animaliak elikatzeko erabiltzea, legeriak ezartzen duenari jarraikiz.

Zer egin behar duzu?

1. Hustu zakarrontziak beteta daudenean eta lanaldia amaitzen denean.
2. Instalazioan hondakinak uzteko barruti bat badago, sartu garbiketa planean eta izurriteak kontrolatzeko planean.
3. Hondakinen bolumenagatik beharrezkoa bada, edukiontzia izan beharko dituzu, zabor zerbitzuak jaso ditzan.

Zer ez duzu egin behar?



Hondakinak utzi horretarako ezarritako ontzi edo edukiontzietatik kanpo.

Nola egin?

HONDAKIN OROKORRAK

Utzi hondakinak instalazioan egokiro kokatutako ontzi edo edukiontzietan; ezagurri hauek izan behar dituzte:

- Ez dute eskuz irekitzekoak izan behar.
- Zaborra botatzeko soilik erabili.
- Tamaina eta edukiera egokia.
- Erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak.
- 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.
- Gutxienez eguneha behin hustu behar da.

GIZAKIEK JATEKO EZ DIREN ANIMALIEN AZPIPRODUKTUAK

Gizakiek jateko ez diren animalien azpiproduktuak badituzu, horiendako **berariazko edukiontziak** izan behar dituzu, eta **errotulatuta** egon behar dute.

Husten dituzun bakoitzean **garbitu eta desinfektatu** behar dituzu edukiontziak.

Gizakiek jateko ez diren animalien azpiproduktuentzat dagoen berariazko legeria bete behar duzu, horretarako:

- Egiaztatu horrelako azpiproduktuak jasotzen dizkizun kudeatzaileak jarduerari hori gauzatzeko baimena duela.
- Gorde kudeatzaileak emandako dokumentuak.

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.
- Gizakiek jateko ez diren animalien azpiproduktuak berariazko edukiontzietan daudela.
- Ontziak egunero husten direla, lanaldia amaitzean edo maizago, betetzen badira.
- Lanaldia amaitzean edukiontziak hutsik eta garbi daudela.

Berehala zuzendu hautemandako jardunbide okerrak.

Manipulazioko jardunbide

egokiak

7

Temperaturak
kontrolatzeko plana

8

Alergenoak
kontrolatzeko plana

9

Trazabilitatea
kontrolatzeko plana

10

Elikagaiak erosteko, hartzeko,
biltze-eratzeko eta saltzeko
jardunbide egokiak

7

• Temperaturak kontrolatzeko plana

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

Temperatura baxuetan (hoztuta edo izoztuta), bakterioak motelago hazten dira; hala, eritasunak sortzen ahal dituzten mailetara heltzea saihestu eta elikagaiak denbora gehiagoz mantentzen dira egoera onean. Oro har:

- Elikagaiak 0°C eta 8°C bitartean hozten badira, zenbait egunez kontserbatzen ahal dira.
- Elikagaiak -18°C baino temperatura 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. Ganbera guztiek **temperatura neurtzeko sistema** izan behar dute.
 - Ganberak kokatzean, kontuan izan termometroak begien bistan egon behar duela.
 - Ganbera batek ez badu berezko termometrorik, jarri bat barnean, begien bistan.
3. Ez gainditu ganbera bakoitzaren **karga gaitasuna**. Airean egon behar da elikagaien artean, hoztuta edo izoztuta mantentzeko.

Zer ez duzu egin behar?

EZ!



1. **Ganberetatik kanpo gorde** hoztuta edo izoztuta egon behar duten elikagaiak.
2. Hoztuta, fresko edo desizoztuta datozen elikagaiak izoztu.
3. **Ganbera bera** erabili **elikagai hoztuak eta izoztuak** gordetzeko.
4. Ganberak **itzali**, barnean elikagaiak baldin badauzka.

Nola egin?

- 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 4. Eranskinean dago.

| | | |
|--|--------------------------|-------------|
| | GANBEREN ZERRENDA | Noiz egina: |
| | | Nork egina: |

| Zk. | Tenperatura | Biltegiatutako produktuak | Non dago? | Oharrak |
|-----|-------------|---------------------------|-----------|---------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

- Produktuak kontserbatzeko, gorde fabrikatzaileak etiketan adierazitako tenperaturan.
- Gutxi gorabehera, taulan adierazitakoak dira:

| Produktua | Gehieneko tenperatura |
|---|---|
| Esnekiak | ≤ 8°C |
| Ugaztunen haragia (zerrikiak, behikiak, bildoskiak) eta ehiza larria | ≤ 7°C |
| Haragizko produktuak (fianbrea, urdaiazpiko egozia...) | ≤ 5°C |
| Haragi xehatua eta haragizko prestakinak (hamburgeresak, haragi bolak...) | ≤ 2°C |
| Hegaztiak eta ehiza xehea | ≤ 4°C |
| Arrain, molusku eta krustazeo freskoak | Izotza urtzeko tenperaturatik hurbil |
| Produktu izoztuak | ≤ - 18°C |
| Bete elikagai hoztu batzuk | ≤ 3°C Produktuaren etiketak beste tenperatura bat adierazten duenean izan ezik |
| Etiketari «toki fresko eta lehorrean gorde» adierazten duten produktuak gehienez ere 18°C-tan gorde behar dira. | |

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

| 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 ordu barru. 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. | <ul style="list-style-type: none"> Pasatu produktuak beste ganbera batera. |
| Ganberako tenperatura 3°C baino gehiago igo eta produktua EZ badago hotza: | <ul style="list-style-type: none"> Deitu zerbitzu teknikoari. Ez erabili ganbera, konpondu arte. | <ul style="list-style-type: none"> Bota produktuak. |

- Egunero, ikuskatu zer temperatura adierazten duten ganberen termometroek eta egiaztatu ez duela gainditzen gehieneko modura finkatu duzuna.
- Komeni da beste termometro bat izatea, ganberak ongi funtzionatzen duten egiaztatzeko:
 - Aldian-aldian, egiaztatu ez dagoela 0.5°C baino gehiagoko alderik termometro horren eta ganberako termometroaren artean.
 - Aldea handiagoa bada:
 - Egokitu ganberaren temperatura.
 - Egiaztatu berriz bi egunen buruan. Berriz ere aldea badago, jakinarazi mantentze lanetako teknikari bati.
- Erregistroan gorde:
 - **Ganberetako temperaturaren kontrola.**
 - Mantentze lanen emate-agiriak, ganberak konpontzen dituzunean.

Ganberetako temperaturaren kontrola egiteko erregistroaren adibidea. Txantiloia osoa 5. Eranskinean dago.

| | | |
|---|--|-------------|
|  | Ganberetako temperaturaren kontrola | Noiz egina: |
| | | Nork egina: |

| Data | Ganberetako temperatura | | | | | | | | | | Ekintzak |
|------|-------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

8. Alergenoak kontrolatzeko plana

Alergenoak elikagaietan berez dauden substantzia batzuk dira; oro har, ez dute kalterik eragiten eta jendeak ongi jasaten ditu, baina larritasun handiagoko eta txikiagoko osasun arazoak sortzen dizkiete pertsona sentikor edo alergikoei, eta ospitaleratu behar izatea edo hiltzea eragiten ahal dute.

Edozein elikagaik eragiten ahal du alergია. Alabaina, 14 kategoria dira ohikoenak, legerian jasota daude eta haien berri eman behar zaie kontsumitzaileei, nahitaez.



Pertsona sentikor batek erreakzio alergikoa saihesteko modu bakarra du: ez jartzea erreakzioak sortzen dizkion substantziaren eraginpean, edo substantzia hori ez kontsumitzea.

Nork izan behar du nahitaez alergenokoak kontrolatzeko plana?

Honelako elikagaiak saltzen dituzten dendak:

- Azken kontsumitzaileari saltzeko ontziratuta gabe daudenak.
- Erosleak hala eskatuta, saltokian ontziratzen direnak.
- Saltokian ontziratzen direnak, establezimenduan bertan edo jabe beraren beste establezimendu batzuetan berehala saltzeko.

Elikagai ontziratuta soilik saltzen dituzten dendak ez daude horretara behartuta; izan ere, elikagai horiek etiketa daramate eta fabrikatzailearen erantzukizuna da alergenoei buruzko informazioa adieraztea.

Zer egin behar duzu?

1. Jakin zer alergenoko dituzten saltzen dituzun produktuek, kontsumitzaileari informazio zehatza eman ahal izateko.
2. Saihestu berez alergenorik ez duten elikagaiak alergenoko kutsatzen ahal dituzten jarduerak.
3. Arretaz irakurri kapitulu hau eta azaldu zurekin lan egiten dutenei. Kontzientziazioa ezinbestekoa da kutsatzea saihesteko.
4. Saihestu latexeko eskularruak, erreakzio alergikoak sortzen ahal baitizkiete pertsona sentikorrei.
5. Manipulatu eta/edo saltzen dituzun ontziratuta gabeko produktuen artean, alergenoko jakin bat ez duela diozun produktuen bat badago (adibidez, «laktosarik gabe», «glutenik gabe»...):
 - Horiek manipulatzeko erabiltzen dituzun tresnak horiekin baizik ez erabili.
 - Erabili aurretik berariaz garbitu laneko gainazalak (mahaiak, ebakitzeko makinak, erretiluak...) alergenoko ezabatzeko.
 - Eskuak garbitu produktu horiek manipulatu aurretik.

Nola egin?

Lehenik, jakin behar duzu manipulatzeko dituzun produktuen artean zeinek «dituzten» edo «izaten ahal dituzten» legeriak aipatzen dituen 14 substantzietako baten bat.

Horretarako, arretaz irakurri erosten eta gordetzen dituzun produktuen etiketak eta fitxa teknikoak.

Hala, erraza izanen da ikustea zer alergenok dituen produktu bakoitzak.

BEZEROEI JAKINARAZTEA

1. Produktu freskoek ez dute alergenoei buruzko informazioa izan beharrik. Osagai bakarra dute eta osagai horrek identifikatzen du substantzia (adibidez, hurrak, almendrak eta beste fruitu oskoldun batzuk, esnea, arrautzak...).
2. Alergenok dituzten elikagai prozesatuak saltzen badituzu, jarraitu ondorengo eskema honen aukerei:

Nola eman zure bezeroei alergenoen berri?*



1. * Alergenorik ez duten elikagaiak saltzen badituzu, ez duzu deus egin behar.
2. ** Erregistroak eskuragarri egon behar du dendako langileentzat eta bezeroentzat.



Egin kontu!

Substantzia bat elikagai edo gainazal batetik beste batera igarotzen bada, honela deitzen diogu:
KUTSADURA GURUTZATUA

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

- Egiaztatu salgai dituzun produktuen alergenoei buruzko informazioa duzula.
- Egiaztatu goiko eskeman oinarrিতuta ari zarela ematen informazioa bezeroei.
- Saihestu kutsadura gurutzatuak.
- Berehala zuzendu hautemandako jardunbide okerrak.
- Gorde erregistroan produktuen etiketak eta fitxa teknikoak.

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. Txikikazko saltegietan, sistemak aukera eman behar du honako informazio hau jakiteko:

- **Atzera begira:** nori erosi diozun produktua.
- **Aurrera begira:** beste establezimendu batzuei produktuak saltzen badizkiozu, nori saldu dizkiozun.
- **Barnera begira:** produktuak soltean saltzen badituzu, une bakoitzean saltzen ari zaren loteak jakin beharko dituzu. Produktuak establezimenduan berean saltzeko ontziratzen badituzu, loteak eta abiaburuko intereseko informazioa jakin beharko dituzu.

Zer egin behar duzu?

1. Zure hornitzaileen **emate-agiriak** eta **fakturak** gorde, gutxienez 6 hilabetez, produktuak jaso diren egunetik hasita.
2. Soltean **saldutako produktuen etiketak** gorde, izakinak amaitu arte.
3. Beste establezimendu batzuei saltzen badiezu:
4. Adierazi emate-agirian lotearen zenbakia edo erreferentzia, jatorrizko produktua ezagutu ahal izateko.
5. Gorde **emate-agiriak** eta **fakturak** gutxienez 6 hilabetez, haien balio bitza amaitzen denetik hasita.
6. Produktuak berriz ontziratzen badituzu, gorde jatorrizko loteen dokumentuak eta ontziratze datak.

Nola egin?

Gutxienez, datu hauek jakin eta jaso behar dituzu:

| Etapa | Zer informazio jakin behar duzu? | Zer erregistro artxibatu behar dituzu? |
|--|---|---|
| Hornitzaileei eros- tean | <ul style="list-style-type: none">• Zer produktu jaso duzun/dituzun (lotea identifikatu)• Nork saldu dizun• Noiz jaso duzun• Zenbat jaso duzun | Hornitzailearen emate-agiria edo faktura, beharrezko datuekin osatuta |
| Beste establezi- mentu batzuei saltzean | <ul style="list-style-type: none">• Zer produktu saldu duzun/dituzun (lotea identifikatu)• Nori saldu diozun• Noiz saldu duzun• Zenbat saldu duzun | Salmentaren emate-agiria edo faktura |
| Produktuak berriz ontziratzea | <ul style="list-style-type: none">• Hasierako produktuen loteak eta iraungitze datak | Ontziratzearen barne erregistroak |

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

- Idian-aldian, egiaztatu agirien artxiboak ongi antolatuta daudela.
- Gorde dokumentuak adierazitako denboran.

10. Erosteke, hartzeko, biltegitratzeko eta saltzeko jardunbide egokiak

Produktu onak saltzeko lehenengo urratsa da kalitatezko produktuz hornituko zaituzten hornitzaile baimenduak izatea.

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 egokiaren baitan dago.

Manipulazioko jardunbide egokiak aplikatzen badira, substantzia kimikoak, mikroorganismoak eta elementu fisikoak 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.
 - 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?

- Egiaztatu jaso edo erosi dituzun produktu guztiak:
 - Baimendutako hornitzaileenak direla.
 - Emate-agiria edo tiketa dutela.
 - Ontziratuta badaude:
 - Etiketa dutela.
 - Ontzia edo enbalajea osorik eta garbi dutela.
- Honako hau betetzen dutela, produktu motaren arabera:

| PRODUKTUA | TENPERATURA | DAUKA | 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 krustazeoak | Izotza urtzeko tenperaturatik 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 guztiak markatuta Kontsumo lehenetsiaren data kutxan edo enbalajeon | <ul style="list-style-type: none"> Zikinkeria handia Hausturak/pitzadurak/arrailak |
| Frutak eta barazkiak | Girokoa | <ul style="list-style-type: none"> Garbiak Freskoak | <ul style="list-style-type: none"> Bizkarroiak edo intsektuak agerian Eremu usteldu edo lizunduak agerian |
| Produktu izoztuak | Hozteko IV. gama bada | | <ul style="list-style-type: none"> Desizozte zantzuak (bigunduta edo izotz zuri askorekin) Hotzogatik erreta |
| Produktu hoztuak | -18°C baino gutxiago (jasotzean -15°C arte onartzen da) | <ul style="list-style-type: none"> Produktu bakoitzaren ezaugarriak | |

| PRODUKTUA | TENPERATURA | DAUKA | EZ DAUKA |
|--|-------------|--|---|
| 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 galdua, 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: saldu aurretik, begiz aztertu behar dira arrantzako produktuak, agerian izaten ahal dituzten bizkarroiak hautemateko. Ezin dira gizakiek kontsumitzeko merkaturatu argi eta garbi bizkarroiek kutsatuta dauden arrantzako produktuak.

Oroitu!

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

Zer egin behar duzu biltegiratzean eta salmenta gunean ikusgai jartzean?

1. Izan salmenta guneak eta biltegiak ongi antolatuta.
2. Ez pilatu lanetik kanpoko objektuak biltegian eta salmenta eremuan.
3. Ez biltegiratu produktu kimikorik elikagaien eta edarien gainean, istripuz isurtzen ahal baitira.
4. Gorde toki zehatz batean mantentze lanetarako tresnak eta ordezeko piezak.
5. Jarri elikagaiak lurretik banandutako apaletan, sailkatuta eta ataletan antolatuta.
6. Jarri ontziratu gabeko produktuak jendaurretik aldentuta.

7. Produktuaren araudiak autozerbitzuan saltzeko aukera ematen badu:

- Adierazi, kartelen bidez, **debehatuta dagoela eskuekin ukitzea ontziratutako gabeko produktuak.**
- Jarri bezeroen eskura produktua manipulatzeko beharrezko bitartekoak.

Saltzeko ikusgai jartzen badituzu ebakitako, zatikatutako edo xerratan moztutako produktuak (haragizko produktu onduak eta barazkiak izan ezik), hozkailuan edo izotz ohe baten gainean paratu behar dituzu.

Elikagaiak ez diren produktuak (higieneko eta etxerako produktuak, animaliaendako janaria...) saltzen badituzu:

- Eduki itzazu jatorrizko ontzian.
- Biltegitatu edari eta elikagaietatik bereizita.
- Jendaurrean jartzean, toxikotasun gutxien dutenak paratu elikagaietatik hurbil, eta kaltegarri edo narritagarrienak urrun.

Gorde toki garbi batean eta ongi babestuta elikagaiak biltzeko papera eta poltsak.

Zer egin behar duzu produktuak saltzean?

1. Produktua biltzean, paper inprimatua erabiltzen baduzu, ez jarri tintaren aldea elikagaiaren kontra.
2. Ez saldu zatikatuta elkarrekin saltzeko eginda dauden produktuak.
3. Garbitu tresnak erabili ahalean.

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 ontziratutako edo dokumentaziorik gabeko solteko produktuak onartzea.
4. Poltsen barnera putz egitea edo elikagaiekin erabiltzen diren bilgarriak edo ontziak miazkatzea.

Nola egin?

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.

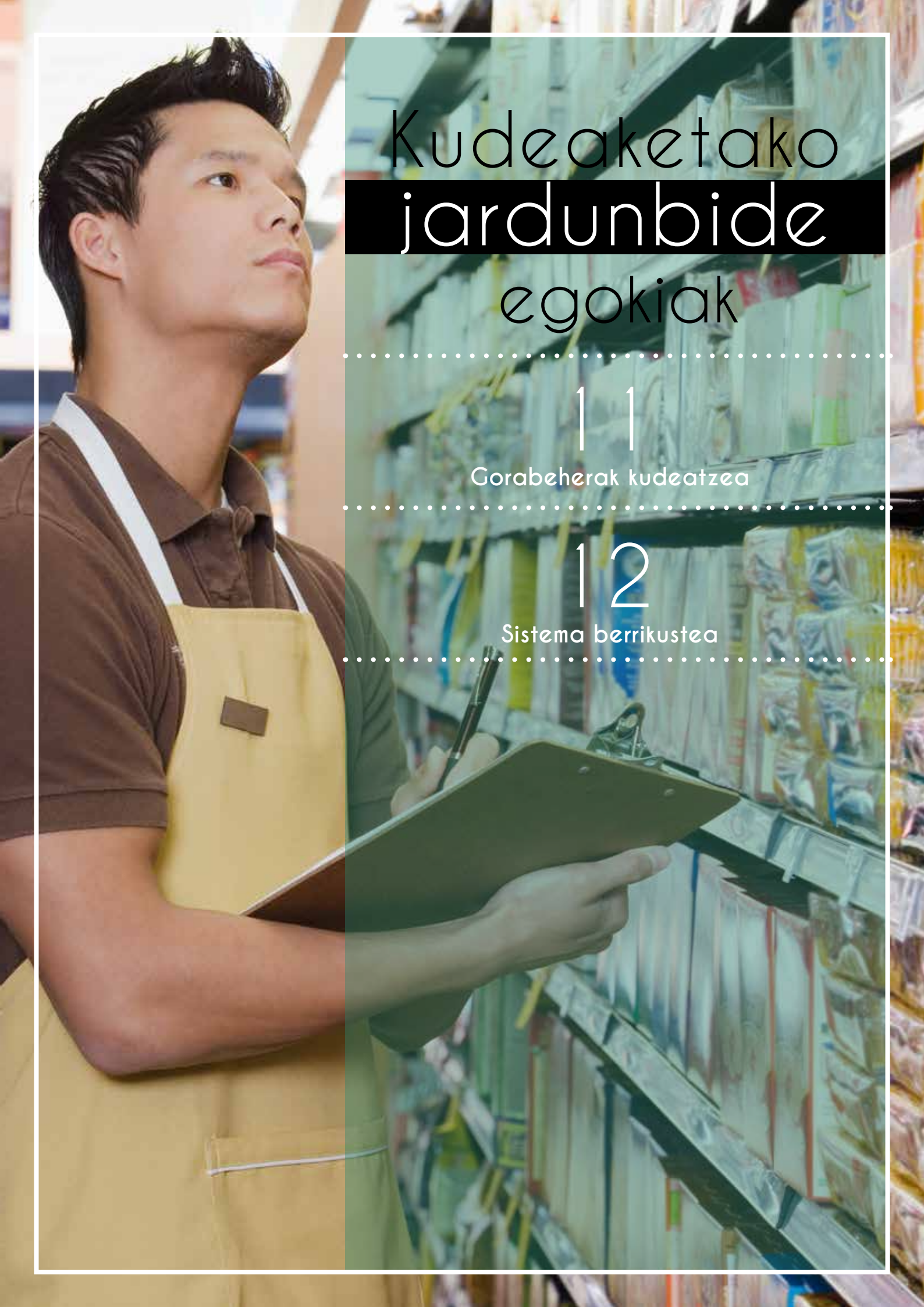
Adibidetzat hartzen ahal duzu 6. eranskineko **Hornitzaileen zerrenda**.

| | | |
|---|-------------------------------|-------------|
|  | HORNITZAILEEN ZERRENDA | Noiz egina: |
| | | Nork egina: |

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

Zer kontrolatu behar da? Nola kontrolatuko dut?

- Egunero, ikusi ea egiten duzuna bat heldu den manipulazioko jardunbide egokiekin.
- Berehala zuzendu hautemandako akatsak.
- Produkturen bat jasotzen duzun bakoitzean, egiaztatu baldintza hauek betetzen dituela:
 - 7. kapituluko tenperatura betekizunak, produktu motaren arabera.
 - Produktu horretarako eskatutako baldintzak.
- Artxibatu salmentaren emate-agiriak eta beste dokumentuak (fakturak, tiketak...) dataren arabera antolatuta.



Kudeaketako jardunbide egokiak

11

Gorabeherak kudeatzea

12

Sistema berrikustea

1.1. 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.
 - Dagoeneko saldutako produktuetan eragin duela.

Nola egin?

Erregistro bakoitzeko oharretan jaso hautemandako arazoak.

Taula honetan, ohiko arazoetan hartzen ahal diren neurri batzuk jaso ditugu:

| Egindako jarduera | Hautemandako arazoa | Ezagutzen den konponbidea |
|----------------------------|---|--|
| Edozein | Ez dira bete jardunbide egokiak (eskuak garbitzea, laneko arropa, eritasunak...). | Oroitu edo berriro irakurri jardunbide egokiak. Ikuskatu eraginpeko produktuak. Jarrerak irauten badu, pres-takuntza indartu. |
| Garbiketa | Gainazalak, makineria eta beste tresna batzuk ez daude garbi. | Berehala garbitu. Egiaztatu garbiketa plana bete dela. Planak ez badu funtzionatzen, aldatu. Langileak prestatu, behar izanez gero. |
| | Garbiketako produktuak daude etiketarik gabeko ontzietan. | Kendu berehala. Argi eta garbi identifikatu. |
| Izurriteen kontrola | Neurri pasiboak (sareak, intsektuak akabatzeko gailuak, etab) hautsita edo zikin daude. | Konpondu edo garbitu. |
| | Intsektuak, karraskariak eta abar hauteman dira. | Kendu eraginpeko elikagaiak eta garbitu eremua. Kontsultatu izurriteen aurkako enpresa batekin. Jarraitu enpresaren gomendioei. |
| 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 |
|--------------------------|---|---|
| Ganberen 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> |
| Erosketa/harrera | Produktuak ez du betetzen adostutakoa (temperatura, itxura, dokumentazioa, etiketak, garrarioa...). | <p>Baztertu/itzuli produktua.</p> <p>Hornitzaileak berriz akats bera egiten badu, aldatu hornitzailez.</p> |
| Biltegitratzea | Elikagaiak ez daude ongi biltegitratuta. | Egokiro kokatu. |
| | <p>Iraungitako produktuak daude</p> <p>Produktu batzuek etiketa galdu dute</p> | Ahal dela, hornitzaileari itzuli; bestela, bota. |

Oroitu!

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

12. Sistema berrikustea

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 7. 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. | | | |
| Zauriren bat izanez gero, koloretako estalki iragazgaitz eta | | | |

Nola egin?

- 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 ikuskerarako zerbitzuen eskura izan.



Nola aplikatu
txikizkako saltegi
jakin batzuetan

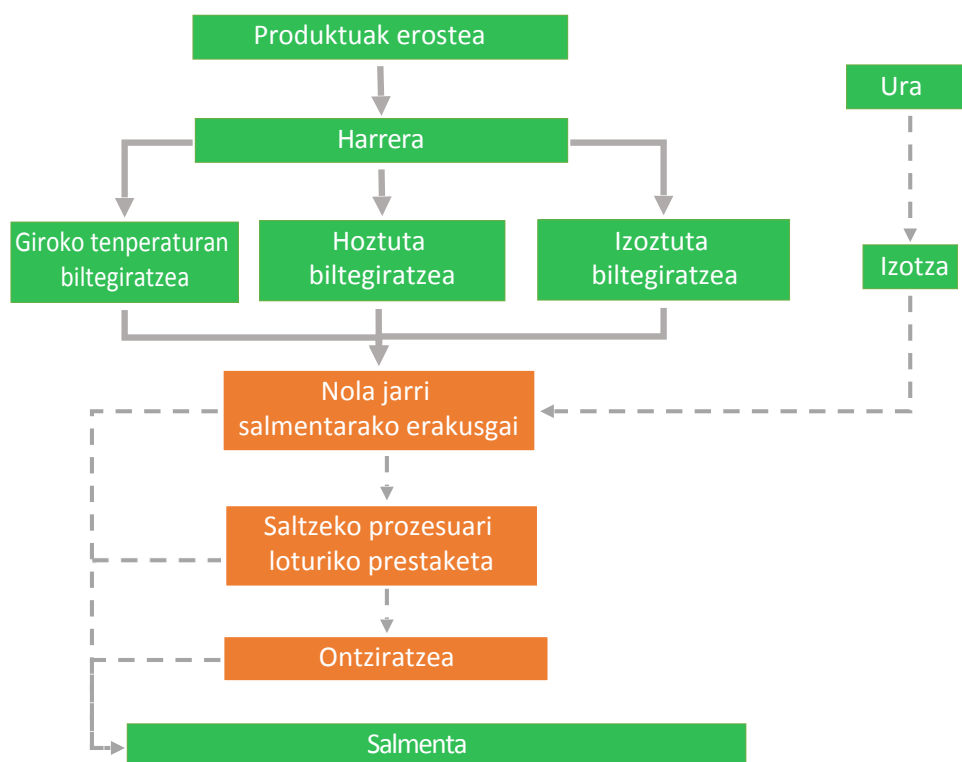
Txikizkako saltegi jakin batzuetan aplikagarriak diren alderdi

Txikizkako saltegi guztiek gida honetan sartutako gainerako sektoreek bezalako alderdiak dituztenez, beraiei ere dagozkie higieneko, manipulazioko eta kudeaketako jardunbide egokien ataletan deskribatutako jardunbideak.

Alabaina, txikizkako saltegi jakin batzuek berariazko faseak dituzte. Oro har, hauek dira:

- «Nola jarri produktuak salmentarako erakusgai»
- «Salmenta prozesuari loturiko prestaketa»
- «Ontziratzea»

Ondoko eskema honetan, txikizkako saltegi batean gauzatzen diren jarduerak irudikatu dira:



- Gidako jardunbide egokien blokean jasotako alderdiak
- Bloke honetan jasotako alderdiak

Oroitu!

Izotza:

- Egin beti edateko ura soilik erabiliz.
- Erosten baduzu, egiaztatu hornitzaileak baimena eta osasun erregistroa dituela.
- Manipulatzeko, erabili palak eta horretarako soilik erabiltzen dituzun tresna garbiak.
- Ongi babestuta gorde, horretarako soilik erabiltzen dituzun edukiontzi garbietan.
- Oroitu makina eta izotz depositua garbiketako eta mantentze

NOLA JARRI PRODUKTUAK SALMENTARAKO ERAKUSGAI

- Arrantzako produktuak, izoztu gabe daudenean, honela jartzen ahal dira erakusgai:
 - a) Zuzenean erakusmahaiaren gainean.
 - b) Jatorrizko ontzietan.
 - c) Garbitzen ahal diren materialez egindako ontzietan.
- Izotz askoren gainean jarri **produktu freskoak**. Urtzen doan heinean, jarri izotz gehiago, urtutako urak arraina uki ez dezan.
- Jarri garbitu beharreko **moluskuak** garbiketa data adierazten duen etiketa-
ren edo dokumentuaren ondoan.
- Mantendu egoera onean **bizirik** saltzen dituzun **molusku eta krustazeoak**,
bizirik egon daitezen saltzeko tenorean.
- **Itsaski egosia saltzen** baduzu, jarri honela:
 - Arrain freskotik bereizita.
 - Temperatura egokia mantentzen duen sistema baten bidez.
- **Produktu ontziratuak** saltzen badituzu (gulak, surimia...), hozteko beira
arasa batean erakutsi behar dituzu, etiketako baldintzak mantenduz.
- **Apaingarriak** erabiltzen badituzu, garbitzeko moduko materialez eginda eta
garbiketa planean sartuta egon beharko dute.

- **Apaingarriak** erabiltzen badituzu, garbitzeko moduko materialez eginda eta garbiketa planean sartuta egon beharko dute.

SALMENTA PROZESUARI LOTURIKO PRESTAKETA

- Ikuskatu arretaz arraina, agerian izaten ahal dituen bizkarroiak hautemateko.
- Kendu bizkarroia duten eremuak, saldu aurretik.
- Erabili tresna egokiak arraina prestatu, xerratan zatitu eta ezkatak kentzeko, eta garbitu iturriko uraz, erabiltzen dituzun bakoitzean.
- Saltzeko produktuak desizozten badituzu:
 - Hozkailuan desizoztu.
 - Jarri ontzi bat desizoztean sortzen den ura biltzeko.
 - Oroitu jakinarazi egin behar duzula desizoztutako produktua saltzen ari zarela, kartel edo etiketa baten bidez.

ARRANTZAKO PRODUKTUAK IDENTIFIKATZEA

- Jarri jendeak ikusteko moduan, etiketa, oholtxo, kartel edo antzeko baten bidez, honako informazio hau, gutxienez:
- Espeziearen merkataritzako izena.
- Ekoizteko metodoa (akuikultura, erauzketako arrantza, itsaski bilketa eta abar).
- Jatorria (harrapatzeko edo hazteko eremua).
- Produktua desizoztua dela, hala denean.
- Hala badagokio:
 - Gutxienerako iraupenaren data.
 - Alergenoak (sulfitoak), 8. kapituluan adierazitakoaren arabera.

MOLUSKU BIBALBIOAK ETA KRUSTAZEO BIZIAK IDENTIFIKATZEA

- Jarri jendeak ikusteko moduan hornitzailearen jatorrizko etiketa.
- Gorde soltean saldutako produktuen etiketa gutxienez 60 egunez, ontzia ireki duzunik hasita.

ITSASKIAK EGOSTEA

Itsaskiak egosten badituzu:

- **Instalazioak** baldintza hauek bete behar ditu:
 - Salmenta gunetik bereizita egotea.
 - Eskuak garbitzeko konketa eta manipulatzeko behar besteko tokia izatea.
- Produktua lehenbailehen hoztu behar da.
- Egindako egosketa guztiak erregistratu behar dituzu.
- Produktua identifikatu behar duzu, gutxienez datu hauekin:
 - Izena (zientifikoa eta arrunta).
 - Iraungitze data.

DEBEKATUA



- Izotza eta garbitu ezin diren ontziak berrerabiltzea.
- Erakusgai jarritako arraina urez edo beste likido batez garbitu, busti edo horretan murgiltzea.
- Arraina eguzkiaren zuzeneko argipean jartzea.
- **Produktu desizoztuak** freskoak balira bezala saltzea.
- Produktua egostea, hil ondoren hobeki kontserbatzeko.
- Arraina oholtxo edo etiketekin ziztatzea.

HARATEGIAK

Oroitu!

- Gutxienez urtebetez gorde behar dituzu behikien erosketa agiriak.
- Zurezko ohola baduzu, garbiketako eta mantentze lanetako planean sartu behar duzu.
- Ganberan zintzilikatutako gorpuzkiek eta haragi zatiek ez dituzte hormak eta lurra ukitu behar.
- Ez jarri beste produkturik zintzilik dagoen haragiaren

NOLA JARRI PRODUKTUAK SALMENTARAKO ERAKUSGAI

- Ahalik eta azkarren manipulatu haragia, ganberetara eta erakusmahaietara laster hel dadin.
- Bereizi haragi gordinaren erakusmahaia haragizko produktu eta prestakinetatik.
- **Haragi xehatua:**
 - Aurretik ez xehatzea gomendatzen da. Xehatu bezeroak hala eskatzean.
 - Lanaldia amaitzean, bota saldu ez duzuna.
- **Apaingarriak** erabiltzen badituzu, garbitzeko moduko materialez eginda eta garbiketa planean sartuta egon beharko dute.

HARAGIAREN IDENTIFIKAZIOA

- Espeziearen izena jarri ikusgai dagoen haragi guztiari, freskoa, ondua nahiz izoztua izan.
- Behikiei jatorrizko etiketako datuak jarri.

DEBEKATUA

- Produktuak izoztea.
- Haragia oholtxo edo etiketekin ziztatzea.



BARAZKI ETA FRUTA DENDAK

Oroitu!

Fruta ebakia eta/edo zatitua hozkailuan edo izotzezko ohe gainean eduki behar da.

NOLA JARRI PRODUKTUAK SALMENTARAKO ERAKUSGAI

- Produktuak ongi antolatuta izan, kutxa, edukiontzi edo ontzi egokietan eta lurretik bananduta.
- Autozerbitzua bada, eta produktuaren araudiak aukera ematen badu, kartel bidez adierazi debekatua dagoela produktua eskuz ukitzea, eta jarri eskularruak bezeroen eskura.
- **Soilik onartzen da:**
 - Pieza osoak saltzea.
 - Produktuak establezimenduan bertan garbitu eta zatitzea.
 - Saltzeko fruta eta barazki handiak establezimenduan bertan garbitu eta zatitzea.
- **Produktuak garbitu/zatitu behar badituzu edo zukuak egiteko makina baduzu:**
 - Behar adinako gainazala behar duzu, eta gutxienez harraska/konketa bat eta elikagaiak jartzeko gainazal egokia izan behar ditu.
 - Ere hori ere garbiketako eta mantentze lanetako planean sartu behar duzu.
 - Egiaztatu ontziratzeko materiala egokia dela elikagaiak ukitzeko eta biltegi-ratu toki garbi eta babestu batean.
- **Hozkailuan egon behar duten produktuak** saltzen badituzu (fabrikatzailearen etiketaren arabera), erakusleho bat izan behar duzu.

PRODUKTUAK IDENTIFIKATZEA:

- **Fruta eta barazkiak:**
 - Jarri oholtza bat produktuaren izena (produktua eta barietatea), jatorria eta kategoria adierazteko.
- **Garbitu/moztu eta ontziratu dituzun produktuak:**
 - Produktuaren etiketa.
 - Oroitu jatorrizko produktuaren trazabilitatea mantendu behar duzula.

OKINDEGIAK - GOZOTEGIAK

NOLA JARRI OGIA SALMENTARAKO ERAKUSGAI

- Berariaz okintzaren arlokoak diren lokal eta ataletan soilik saltzen ahal da.
- Jarri ontziratuta gabeko ogia apal, beira arasa edo apalategietan, betiere jendearen eskutik kanpo.

NOLA JARRI GOZOGINTZAKO ETA PASTELGINTZAKO PRODUKTUAK SALMENTARAKO ERAKUSGAI

- Salmentarako erakusgai jartzeko beira arasek gainerako produktuetatik bananduta egon behar dute.
- Gorde esne gaina, kremak edo arrautzaren eratorriak dituzten produktuak 0°C eta 3°C bitartean.
- Erabili pintzak edo bitsaderak ontziratuta gabeko produktuak ateratzeko edo pisatzeko.
- Produktu izoztuak erosi eta saltzeko desizozten badituzu, fabrikatzailearen jarraibideei jarraikiz desizoztu eta kontserbatu beharko dituzu, eta iraungitze-data errespetatu beharko duzu.

OGIA ETA OPILAK AUTOZERBITZUAN SALTZEA

- Produktuak ontziratuta edo jendeak eskuztatzen babestuta egon behar du.
- Jarri eskularruak edo pintzak eta ontziak bezeroen eskura.

AURREZ ERRETAKO OGIAK EDO OREAK ERRETZEN BADITUZU

- Laberatu aurretik desizozten baduzu, eremu garbi batean egin, kutsadura saihesteko.
- Jarri labea jendearen eskutik kanpo eta aldentuta, beroak hurbileko elikagietan eraginik izan ez dezan.
- Egiaztatu aplikatutako denborak eta tenperaturak fabrikatzailearen jarraibideen arabera direla.

GOZOKIEN ETA FRUITU LEHORREN DENDAK

Oroitu!

- Hauek saltzen ahal dituzu:
 - Salmentarako banaka ontziratutako produktuak; halakoetan, ez dago berariazko jardunbiderik.
 - Banaka ontziratatu ez diren produktuak:
 - Establezimenduko langileek salduak.
 - Autozerbitzua.

NOLA JARRI ONTZIRATU GABEKO PRODUKTUAK SALMENTARAKO ERAKUSGAI

- Jarri produktuak babestutako beira arasa eta ontzietan, produktu motaren arabera antolatuta.
- **Autozerbitzua** bada:
 - Jarri bitartekoak (eskularruak, palak, pintzak), zuzenean eskuz uki ez ditzaten.
 - Jarri kartel bat bitarteko horiek erabiltzea nahitaezkoa dela esateko.
- **Solteko produktuak** saltzen badituzu, gorde jatorrizko ontzien datuak, horien unitate guztiak saldu arte.

IZOZKIEN ETA ANTZEKOEN SALMENTA

Oroitu!

Izozkiak soltean eta izotz edariak saltzeko, produktuaren tenperatura behar bezala mantendu behar da, saltzeko manipulatu ahal dadin eta izozkia edo izotz edaria izaten jarrai dezan (gehienez ere -12°C).

- Garbitu tresnak (labanak, koilarak, espatulak eta antzekoak) iturriko uraz, erabiltzen diren aldiro; ez badira etengabe erabiltzen, gorde ongi garbituta eta desinfektatuta ontzi garbietan, berriz erabili arte.
- Izan garbi produktuak kontserbatzeko erabiltzen dituzun ontziak.
- Jarri ganberak eta beira arasak bero iturrietatik urrun (eguzki izpiak, la-beak...).
- Izan produktuak hozkailu egokietan.
- Gorde barkilloak, gailetak eta izozkiendako ontziak itxitako ontzietan.



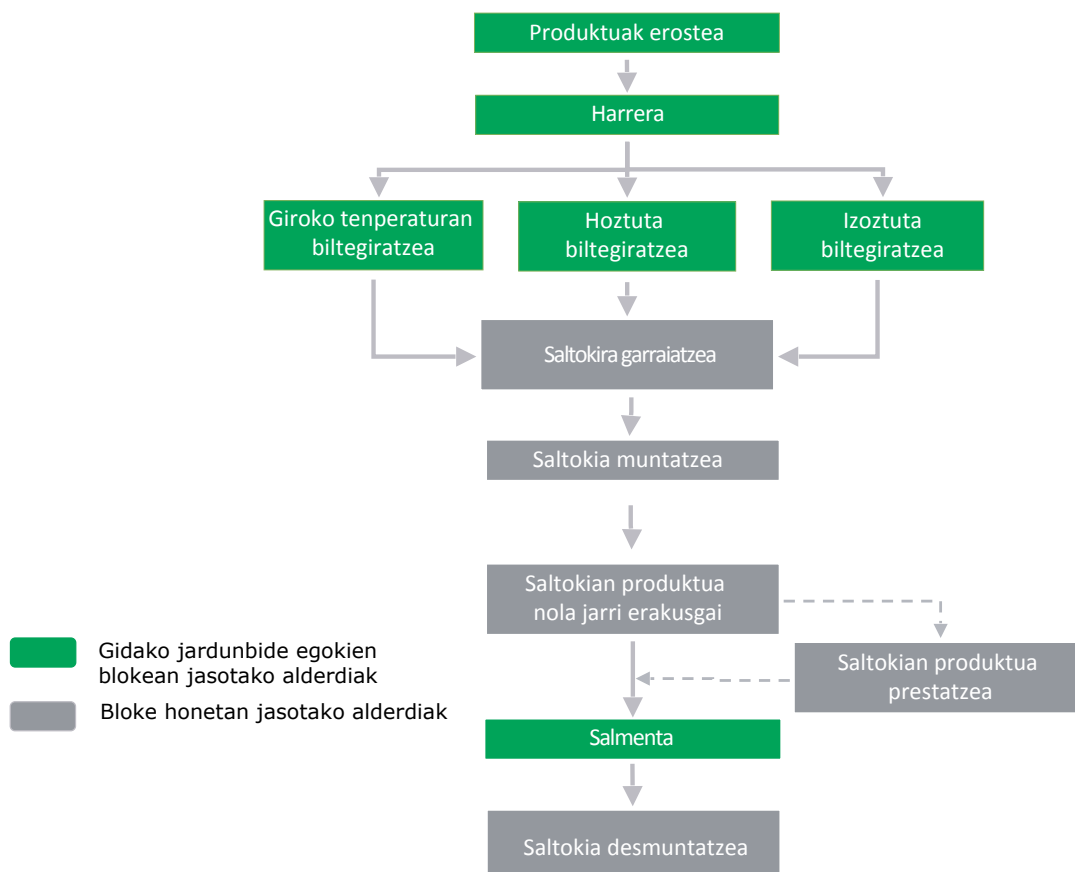
Nola aplikatu
saltegi ez
egonkorretan

Saltegi ez egonkorrari aplikagarriak diren alderdi orokorrak

Elikagaiak azoka ez egonkorretan saltzeak (kalez kaleko salmenta eta aldizkako ekitaldi edo azokak) gida honetan sartutako gainerako sektoreek bezalako alderdiak dituzenez, berari ere dagozkio higieneko, manipulazioko eta kudeaketako jardunbide egokien atal-letan deskribatutako jardunbideak. Saltegi ez egonkorretan 3 motatako instalazioak daude:

1. **Osagarriak:** saldu aurretik produktuak biltegitratzeko instalazioak.
2. **Eramangarriak eta mugikorrak:** ibilgailuak, erakusmahaia, produktuak erakusteko eta saltzeko ganberak eta saltokia muntatzeko beharrezko gainerako elementuak; horiek guztiek baldintza bereziak dituzte eta jarraian azalduko ditugu.
3. **Salmentarako hirugarrenek lagatakoak:** ez dira operadorearen erantzukizuna, esaterako, edateko ura izatea, elektrizitatea, hondakinak biltzeko zerbitzua eta abar, baina kontuan hartu behar dira baldintza jakin batzuk.

Eskema honetan, horrelako jardueren ohiko faseak irudikatu ditugu:



SALTOKIRA GARRAIATZEA

- Kargatu aurretik, egiaztatu ibilgailua garbi eta egoera onean dagoela.
- Ibilgailuak prestatuta egon behar du produktu guztien tenperatura mantentzeko, garraiatu bitartean.
- Elikagaiak jartzeko erabilitako gainazalak erraz garbitzeko eta desinfektatzeko modukoak izan behar dira.
- Garraiatu elikagaiak ontzi garbi, estali eta babestuetan, kutsadura saihesteko.

SALTOKIA MUNTATZEA

- Ez muntatu saltokia putzuak, lohia edo zikinkeria dagoen tokietan.
- Ez utzi saltokian zure gauzak, arropa, tabakoa... Ez ukitu salgai dauden elikagaiak zeure gauzekin.
- Saltokian apaingarriak paratzen ahal dituzu, ez badira elikagaiendako kutsadura iturri.
- Salmenta ibilgailu/kamioneta batean egiten bada, gidariaren kabinak behar bezala bereizita egon behar du salmentako konpartmentutik.
- Zaborrak eta hondakinak:
 - Ez pilatu hondakinak saltokitik hurbil, izurriteak eta animaliak erakarriko ditu.
 - Hustu edukiontziak horretarako esleitutako tokietan, beharrezko maiztasunaz, zaborra ez pilatzeko saltokian edo inguruan.
- Produktuagatik hala behar baduzu, hustubide sistema bat izan beharko duzu eskura, hondakin urak higienikoki botatzeko.
- Prozesuan ura behar baduzu, **edateko uraren** hornidura iturria beharko duzu:
 - Saltokia sarera lotzen duzulako.
 - Edateko ura hartzeko zeure depositua duzulako, dagokion konketa eta guzti. Depositua eskura egon beharko da, ikuskatu eta garbitu ahal izateko.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO PARA LA VENTA

- Oroitu aurreko blokeetan azaldutako higieneko, manipulazioko eta kudeaketako jardunbide egokiak bete behar dituzula.
- Jarri elikagaiak lurretik bananduta.
- Oroitu produktu bakoitza kontserbatzeko beharrezko temperatura mantendu behar duzula.
- Elikagaiak identifikatzea:
 - Eduki produktuak jatorrizko ontzi etiketatuan.
 - Beste ontzi batera pasatzen badituzu, identifikatu.
- Erabiltzen dituzun tresnak:
 - Behar dira egoera onean egon eta behar den guztietan garbitu.
 - Toki jakin eta garbi batean gorde behar dituzu.
- Erabili eskularru edo pintza garbiak kontsumitzeko prest dauden elikagaiak manipulatzeko.
- Erabili elikagaigintzarako papera edo plastikoa elikagaiak biltzeko.
- Babestuta gorde ontziak eta bilgarriak, erabili arte.

SALTOKIA DESMUNTATZEA

- Desmuntatzean, ikuskatu ea garbitu edo mantendu beharreko elementurik baden.
- Oroitu ibilgailuak eta saltokiaren parte diren elementuak (erakusmahaia, olanak, ganberak...) garbiketako eta mantentze lanetako planetan sartzea.
- Erabiltzen ez duzunean, gorde saltokia ongi babestuta eta toki garbi batean biltegituta.

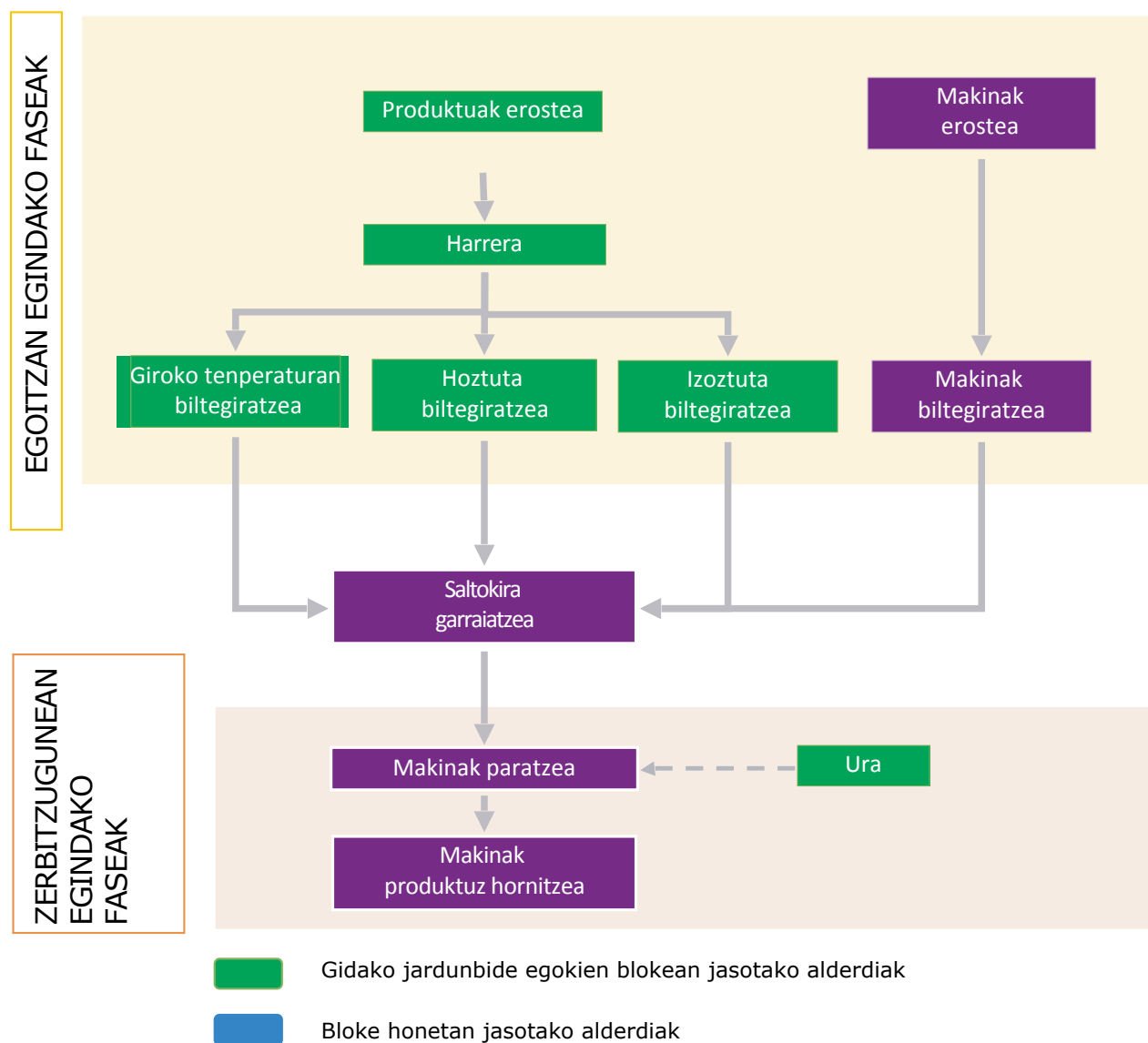
A man in a dark suit and white shirt is seen from the side, looking at a large vending machine. The machine's glass door is filled with various products, including bottles and boxes, arranged in a grid. Each product is labeled with a small blue number. The man's head is tilted slightly towards the machine, and his expression is one of interest. The background is a plain, light-colored wall.

Nola aplikatu
saltzeko
makinetan

Saltzeko makinetan aplikagarriak diren alderdi orokorrak

Elikagaiak saltzeko makinetan saltzeak gida honetan sartutako gainerako sektoreek bezalako alderdiak dituen, berari ere dagozkio higieneko, manipulazioko eta kudeaketako jardunbide egokien ataletan deskribatutako jardunbideak.

Bloke honetan, eskeman azaldutako jardueren baldintza bereziak zehaztu ditugu:



Kontuan hartu behar da, eskemak adierazten duen moduan, negozio horien jarduerak bi tokitan egiten direla:

- **Enpresaren egoitzan**, produktuak jaso eta biltegiratu eta ibilgailuak kargatu eta deskargatzen dira. Gainera, mantentze lanetarako edo makinak edo ordezeko piezak biltegiratzeko tokia egoten ahal da.
- **Zerbitzu gunetan**, makinak instalatu eta produktua saltzen da; batzuetan, ura behar izaten da produktua prestatzeko.

MAKINAK EROSTEA

Askotariko makinak daude.

- Esaterako, hornitutako produktuen arriskuaren arabera sailkatzen ahal dira; honela:

| Makina mota | Produktuen adibideak |
|--|--|
| Produktu ontziratuak giro tenperaturan saltzea | Zizka-mizkak, gailetak, patata frijituak... |
| Produktu ontziratuak hoztuta saltzea (0°C eta 8°C artean) | Sandwichak, jogurtak, freskagarriak, ura... |
| Izozkiak saltzea ($\leq -18^{\circ}\text{C}$) | Izotz eta izozki ontziratuak. |
| Produktu likidoak saltzea, hautsa edo jarabea erabiliz prestatuta | Kafea, zopak, ontziratu gabeko freskagarriak... |
| Produktu beroak saltzea, produktu ontziratu izoztuak edo hoztuak prestatuta | Patata frijituak, sandwich txigortuak, pizzak... |

Gida hau txikizkako merkatariarentzat denez, salmentarekin lotutako alderdiak soilik jaso ditugu, prestaketa kanpoan utzita, edari beroen eta kontsumitzeko pixka bat berotu behar diren produktuen kasuan izan ezik.

ENPRESAREN LOKALETARAKO JARRAIBIDE OROKORRAK

- Gida honetako higieneko, manipulazioko eta kudeaketako jardunbide egokien blokeetan azaldutako alderdiak bete behar dituzu.
 - Komeni da higienearen arloko jardunbide egokiak ikusgai jartzea biltegian.
- Egin makinak konpontzeko eta mantentzeko eta piezak garbitzeko lanak elikagaien biltegitik banandutako aretoetan.
- Tapatuta eduki erabiltzen ez diren makinak, hautsa har ez dezaten.

SALTZEKO MAKINAK INSTALATZEA

- Instalatu makinak honelako tokietan:
 - Garbiak eta ongi argiztatuak, produktuetan eragina izaten ahal duten hautsik, usainik eta hezetasunik gabeak.
 - Izurriterik gabeak (bereziki karraskariak eta intsektu narrastariak).
 - Ez jarri eguzkiaren izpien zuzeneko argipean.
- Ura honako hauetatik etortzen ahal da:
 1. Makina dagoen instalazioko sare orokorra.
 2. Makinari lotutako depositu itxia; eskura dagoena eta ateratzeko modukoa izan behar da, ikuskatzeko eta garbitzeko.
- Ura 25°C-tik behera mantentzea gomendatzen da, mikrobioak eta algak haz ez daitezen.
- Jarraitu fabrikatzaileak emandako jarraibideei, makina abian jartzean egin beharreko konexio eta garbiketei dagokienez.

SALTOKIRA GARRAIATZEA

- Kargatu aurretik, egiaztatu ibilgailua garbi eta egoera onean dagoela.
- Ibilgailuak prestatuta egon behar du produktu guztien tenperatura mantentzeko, garraiatu bitartean.
- Elikagaiak jartzeko erabilitako gainazalak erraz garbitzeko eta desinfektatzeko modukoak izan behar dira.
- Garraiatu elikagaiak ontzi garbi, estali eta babestuetan, kutsadura saihesteko.

MAKINAK PRODUKTUZ HORNITZEA

- Ahalik eta azkarren hornitu, produktuen temperatura igo ez dadin.

JARDUNBIDE EGOKIAK SALTZEKO MAKINETARA EGOKITZEA

«Elikagaiak erosteko, hartzeko, biltegitartzeko eta saltzeko jardunbide egokiak», «Ura kontrolatzeko plana», «Gorabeherak kudeatzea» eta «Sistema berrikustea» kapituluak dagokienez, ez dago alderdi berririk, gida honetan sartutako negozioekin alderatuta; horregatik, ez dira sartu taula honetan.

| Kapitulua / Kontrol plana | Saltzeko makinetan kontuan hartu beharreko alderdiak |
|--|--|
| 1.Langileen prestakuntza. Norberaren higienarako jardunbideak | <ul style="list-style-type: none">• OSO GARRANTZITSUA: garbitu eskuak, makinan elikagaiak ukitzen dituzten atalak ukitu aurretik. |
| 2.Instalazio, lokal eta ekipamenduen mantentze lanak | <ul style="list-style-type: none">• Berrikusi fabrikatzailearen jarraibideak, zure mantentze lanetako plana egiteko.• Makinek iragazteko sistemaren bat badute, sartu horien berrikuspena/aldaketa mantentze lanetako planean. |
| 3.Garbiketa eta desinfekzioa | <ul style="list-style-type: none">• Berrikusi fabrikatzailearen jarraibideak, makina bakoitza garbitzeko eta desinfektatzeko plana zehazteko.• Sartu makinaren atal guztiak garbiketa planean.• Likidoak ukitzen dituzten elementuak garbitzeko:<ul style="list-style-type: none">• Edateko ur beroa eta hotza behar dituzu.• Ez badago edateko urrik toki horretan, enpresako instalazio finkoetan garbitu beharko dituzu piezak.• Makinaren gainerako elementuak zapi umel edo lehor batez (eskuilatuz) garbitzen ahal dituzu.• Garbitu ontziratutako gabeko produktuen edukiontzi guztiak (esaterako, esne hautsa, kafea...) makina betetzen duzun bakoitzean. |

| Kapitulua / Kontrol plana | Saltzeko makinetan kontuan hartu beharreko alderdiak |
|---------------------------|---|
| 4.Izurriteen kontrola | <ul style="list-style-type: none"> • Utzi tokia makinaren azpia garbitzeko edo itxi makinaren behealdea, izurriteek habiak egin ez ditzaten. • Makina armazoi baten barnean jartzen bada, berrikusi eta garbitu tartek aldian-aldian. |
| 5.Hondakinen kontrola | <ul style="list-style-type: none"> • Bota, hondakinen moduan, hondatutako edo iraungitako produktuak. • Hustu eta garbitu makinetako hondakinen edo likidoen edukiontzia, produktuz hornitzen duzun bakoitzean. |
| 6.Temperaturaren kontrola | <ul style="list-style-type: none"> • Makinak ez daude diseinatuta hozteko, tenperatura bat mantentzeko baizik; horregatik, OSO GARRANTZITSUA da elikagai bakoitza dagokion tenperaturan sartzea. • Jarri makinak tenperaturarik baxuena eskatzen duen produktuaren tenperaturan. • Kargatzen duzun bakoitzean, idatziz jaso zer tenperatura duen makinak eta zer produktu sartu dituzun. |
| 7.Alergenoen kontrola | <ul style="list-style-type: none"> • Produktuak prestatzeko hautsa edo jarabea erabiltzen duten makinetan, jarri begien bistan kartel bat, produktu bakoitzak dituen alergenoen berri emateko. |
| 8.Trazabilitatea | <ul style="list-style-type: none"> • Ontziratu gabeko osagaiak erabiliz produktuak prestatzen dituzten makinetan, idatziz jaso karga bakoitzean sartutako produktuen loteak. <p>Eredutzat hartzen ahal duzu 8. eranskinean dagoen txantiloia.</p> |



PRODUKTUEN HORNİKUNTZA

Noiz egina:

Nork egina:

MAKINAREN IDENTIFIKAZIOA

KODEA

KOKAPENA

| Eguna eta ordua | Makinaren temperatura | Produktuak | | Egoera orokorra | | Oharrak |
|-----------------|-----------------------|------------|-------------|-----------------|---------|---------|
| | | Mota | Temperatura | Ongi | Ez Ongi | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Oroitu!

Zure harremanetarako datuak jarri behar dituzu makinan, begien bistan.

Eranskinak



3. Eranskina

| | | | |
|---|---------------------------|--|-------------------|
|  | 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. Emarazu Ez ongi denean, idatzi balioa.

4. Eranskina

| | | |
|---|--------------------------|--|
|  | 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 barrenean eta zer tenperaturan dauden.
- Ganberako tenperatura ezartzeko, ikusi ea zein den barrenean dauden produktu guztien kontserbazio tenperaturarik baxuena.


5. Eranskina

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 30C 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 30C baino gehiago igo eta, hala ere, produktua hotza badago: | <ul style="list-style-type: none"> Deitu zerbitzu teknikoari. Ez erabili ganbera, konpondu arte. Pasatu produktuak beste ganbera batera. |
| Ganberako tenperatura 30C baino gehiago igo eta produktua EZ badago hotza: | <ul style="list-style-type: none"> Deitu zerbitzu teknikoari. Ez erabili ganbera, konpondu arte. Bota produktuak. |

6. Eranskina

| | | | | | | | |
|---|---------------------------------|------------------|------------------------------|------------------------------|----------------|---------------------|----------------|
|  | <h1>HORNITZAILEEN ZERRENDA</h1> | | | | Noiz egina: | | |
| | | | | | Nork egina: | | |
| Enpresa | Harremanetarako pertsona | Telefonoa | Produktua / zerbitzua | Erregistroa / baimena | Etiketa | Beste batzuk | Oharrak |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

- Adierazi hornitzaile bakoitzarentzat: zer produktu edo zerbitzu ematen duen.
 - Adierazi ea datu hauek dauden: erregistroa edo baimena, identifikatzeko etiketa edo beste dokumentazio osagarriren bat.

7. Eranskina



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. | | | | |
| Zauriren bat izanez gero, koloretako estalki iragazgaitz eta esterilizatu batez eta/edo eskularru batez babestuta dago. | | | | |
| Ez da jaten, ez edaten ez eta erretzen ere salmenta gunean, biltegian eta denda ostean. | | | | |
| Inork ez ditu objektu pertsonalak edo tresnak eramaten arroparen goiko poltsikoetan (bolalumak, xaflak...). | | | | |
| Ontziratu gabeko elikagaiekin lan egiten duten langileek ez dute produktura erortzen ahal den edo eskuak garbitzea zailtzen duen objekturik eramaten. | | | | |
| INSTALAZIOAK, LOKALAK ETA EKIPAMENDUA | | Ongi | Ez Ongi | ZUZENKETA |
| Lurzoruak, hormak, sabaiak 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 jarritz). | | | |
| Txorrotak | Funtzionatzen dute (ur beroa eta hotza ematen dute eta ez zaizkie tantak erortzen). | | | |
| Lokalera sartzeko eta salgaiak sartzeko atreak. Kanporako beste irekigune batzuk, esaterako, leihoak eta argi zuloak. | Ongi egokitzen eta ixten dira. | | | |
| | Ateak behar-beharrezkoa denean soilik mantentzen dira irekita. | | | |
| | Airezatzeko irekitzen direnean, eltxo sare bat jartzen da. | | | |
| | Eltxo sarea osorik eta garbi dago. | | | |
| Komuna/aldagela | Ez da biltegi moduan erabiltzen. | | | |
| | Armairuetan ongi kabitzen dira arropa eta objektu pertsonalak, eta erabiltzen dira. | | | |
| | Ur bero eta hotza duen konketa, xaboia eta paperezko | | | |

7. Eranskina

| | | |
|---|--|-------------|
|  | 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. | | | | |
| Zauriren bat izanez gero, koloretako estalki iragazgaitz eta esterilizatu batez eta/edo eskularru batez babestuta dago. | | | | |
| Ez da jaten, ez edaten ez eta erretzen ere salmenta gunean, biltegian eta denda ostean. | | | | |
| Inork ez ditu objektu pertsonalak edo tresnak eramaten arroparen goiko poltsikoetan (bolalumak, xaflak...). | | | | |
| Ontziratutako gabeko elikagaiekin lan egiten duten langileek ez dute produktura erortzen ahal den edo eskuak garbitzea zailtzen duen objekturik eramaten. | | | | |
| INSTALAZIOAK, LOKALAK ETA EKIPAMENDUA | | Ongi | Ez Ongi | ZUZENKETA |
| Lurzoruak, hormak, sabaiak 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 jarritz). | | | |
| Txorrotak | Funtzionatzen dute (ur beroa eta hotza ematen dute eta ez zaizkie tantak erortzen). | | | |
| Lokalera sartzeko eta salgaiak sartzeko atearak. Kanporako beste irekigune batzuk, esaterako, leihoak eta argi zuloak. | Ongi egokitzen eta ixten dira. | | | |
| | 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. | | | |
| | Ur bero eta hotza duen konketa, xaboia eta paperezko | | | |

7. Eranskina



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. | | | | |
| Zauriren bat izanez gero, koloretako estalki iragazgaitz eta esterilizatu batez eta/edo eskularru batez babestuta dago. | | | | |
| Ez da jaten, ez edaten ez eta erretzen ere salmenta gunean, biltegian eta denda ostean. | | | | |
| Inork ez ditu objektu pertsonalak edo tresnak eramaten arroparen goiko poltsikoetan (bolalumak, xaflak...). | | | | |
| Ontziratutako gabeko elikagaiekin lan egiten duten langileek ez dute produktura erortzen ahal den edo eskuak garbitzea zailtzen duen objekturik eramaten. | | | | |
| INSTALAZIOAK, LOKALAK ETA EKIPAMENDUA | | Ongi | Ez Ongi | ZUZENKETA |
| Lurzoruak, hormak, sabaiak 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 jarritz). | | | |
| Txorrotak | Funtzionatzen dute (ur beroa eta hotza ematen dute eta ez zaizkie tantak erortzen). | | | |
| Lokalera sartzeko eta salgaiak sartzeko ateak. Kanporako beste irekigune batzuk, esaterako, leihoak eta argi zuloak. | Ongi egokitzen eta ixten dira. | | | |
| | Ateak behar-beharrezkoa denean soilik mantentzen dira irekita. | | | |
| | Airezatzeko irekitzen direnean, eltxo sare bat jartzen da. | | | |
| | Eltxo sarea osorik eta garbi dago. | | | |
| Komuna/aldagela | Ez da biltegi moduan erabiltzen. | | | |
| | Armairuetan ongi kabitzen dira arropa eta objektu pertsonalak, eta erabiltzen dira. | | | |
| | Ur bero eta hotza duen konketa, xaboa eta paperezko | | | |

7. Eranskina

| | | |
|---|--|-------------|
|  | 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. | | | | |
| Zauriren bat izanez gero, koloretako estalki iragazgaitz eta esterilizatu batez eta/edo eskularru batez babestuta dago. | | | | |
| Ez da jaten, ez edaten ez eta erretzen ere salmenta gunean, biltegian eta denda ostean. | | | | |
| Inork ez ditu objektu pertsonalak edo tresnak eramaten arroparen goiko poltsikoetan (bolalumak, xaflak...). | | | | |
| Ontziratutako elikagaiekin lan egiten duten langileek ez dute produktura erortzen ahal den edo eskuak garbitzea zailtzen duen objekturik eramaten. | | | | |
| 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 jarritz). | | | |
| Txorrotak | Funtzionatzen dute (ur beroa eta hotza ematen dute eta ez zaizkie tantak erortzen). | | | |
| Lokalera sartzeko eta salgaiak sartzeko ateak. Kanporako beste irekigune batzuk, esaterako, leihoak eta argi zuloak. | Ongi egokitzen eta ixten dira. | | | |
| | Ateak behar-beharrezkoa denean soilik mantentzen dira irekita. | | | |
| | Airezatzeko irekitzen direnean, eltxo sare bat jartzen da. | | | |
| | Eltxo sarea osorik eta garbi dago. | | | |

8. Eranskina

|  | PRODUKTUEN HORNIKUNTZA | | | Noiz egina: | |
|---|-------------------------------|------------|-------------|-----------------|--|
| | | | | Nork egina: | |
| MAKINAREN IDENTIFIKAZIOA | | | | | |
| KODEA | | | | | |
| KOKAPENA | | | | | |
| Eguna eta ordua | Makinaren tenperatura | Produktuak | | Egoera orokorra | |
| | | Mota | Tenperatura | Ongi / Ez Ongi | |
| | | | | Oharra | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

- Produktu motan izena, lotea edo kategoria adierazten ahal dituzu.

Higienearen arloko

jardunbide egokien gida

NAFARROAKO OSASUN PUBLIKOAREN
ETA LAN OSASUNAREN INSTITUTUA