

ESKOLA-JANTOKIEN

KUDEAKETARAKO

Higiene eta Osasun

GIDA



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

ESKOLA-JANTOKIEN KUDEAKETARAKO

HIGIENE ETA OSASUN GIDA

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

HEZKUNTZA, UNIBERTSITATE
ETA IKERKETA SAILA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES E INVESTIGACIÓN

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2003

Eskola-jantokiak kudeaketarako higiene eta osasun gida / [egilea, Laboratorios Araba]. – 1. argit. – Vitoria-Gasteiz : Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia = Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, 2003

or. ; cm.

Badu gainera atari eta orrialdekatze propioa behekoz gora gaztelaniaz: «Guía higiénico-sanitaria...»

ISBN 84-457-2067-8

1. Eskolako jantokiak. I. Laboratorios Araba. II. Euskadi. Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Saila. III. Izenburua (gaztelania).

371.217.2

Argitaraldia:	1.a, 2003ko abendua
Ale-kopurua:	1.500 ale
©	Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Saila
Internet:	www.euskadi.net
Argitaratzailea:	Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia Donostia kalea, 1 - 01010 Vitoria-Gasteiz
Egilea:	Laboratorios Araba, S.A.
Diseinu eta diagramazioa:	Canaldirecto
Fotokonposaketa eta inprimaketa:	RGM, S.A. Padre Larramendi, 4 - 48012 Bilbao
ISBN:	84-457-2067-8
L.G.:	BI - 2.706-03

AURKIBIDEA

AURKEZPENA	7
SARRERA	9
1. ESKOLA-JANTOKIETAKO SUKALDEAREN ETA SUKALONDOAREN FUNTZIONAMENDUAREN ARGIBIDE ESPEZIFIKOAK	
1.1. Eskola-jantokietako sukalondoaren funtzionamenduaren argibide espezifikoak	13
1.2. Eskola-jantokietako <i>in situ</i> sukaldearen funtzionamenduaren argibide espezifikoak .	14
1.3. Eskola-jantokian kontroleko laginak hartzea	17
1.4. Eskola-jantokian elikagaien tenperaturak hartzea	17
2. ELIKADURA-GOMENDIOAK	
2.1. Eskola-jantokietan banatzen diren janarietarako elikadura-gomendioak	21
2.2. Eskolako menuetako platerak kontsumitzeko maiztasuna	22
2.3. Gomendio orokorrak	22
2.4. Egun bakoitzerako gomendatutako dieta anoaka	23
2.5. Eskola-jantokietako batez besteko anoen gutxi gorabeherako neurria (elikagai prestatuen gramoak)	24
3. OSASUN AUTOKONTROLEKO SISTEMA: ARRISKUEN AZTERKETA ETA KONTROL PUNTU KRITIKOAK (AAKPK)	
3.1. AAKPK sistemaren deskribapena eta definizioak	27
3.2. Higieneko Praktika Zuzenen Kudeaketa janaria eramaten zaien jantokietan	28
3.3. Higieneko Praktika Zuzenen Kudeaketa jantokietan	33
3.4. Maneatzailearen higiena	42
3.5. Maneatzeko praktika onak	46
3.6. Garbiketa eta Desinfekzio Sistema (G+D)	49

4. ESKOLA-JANTOKIETAKO INSTALAZIOEN HIGIENE ETA OSASUN BALDINTZAK

4.1. Baldintza orokorrak	61
4.2. Sukaldea	62
4.3. Lantokia	62
4.4. Maneatzaileen komunak eta aldagelak	62
4.5. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, multzoak	62
4.6. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak	62
4.7. Lehengaiak prestatzeko eta produktu eginak edukitzeko guneen arteko banaketa ..	63
4.8. Tresnak garbitzeko lokala edo gunea	63
4.9. Pertsonen eta salgaien sarrerak berezita	63
4.10. Janariak leheneratzea	63
4.11. Mahai beroa	63
4.12. Janaria banatzeko eta zerbitzatzeko gunea	63

I. ERANSKINA

Fitxak betetzeko gida eta datu-erregistroen fitxak	65
1. Fitxa: Janaria hartzen den uneko kontrol-orria	68
2. Fitxa: Tenperaturen, menua iritsitako orduaren eta menuaren higie e egoeraren kontrol-orria menua eginda eramaten zaien eskola-jantokietarako	70
3. Fitxa: Tenperaturen eta lehengaiak iristen diren egunaren kontrol-orria janaria bertan egiten den eskola-jantokietarako	72
4. eta 5. Fitxa: Garbiketaren eta desinfekzioaren kontrol-orria	74

II. ERANSKINA

Indarrean dagoen araudia	77
1. 3484/2000 Errege Dekretua, abenduaren 29koa, prestatutako janariak egiteko, banatzeko eta merkaturatzeko higie e-arauak ezartzen dituen	79
2. 202/2000 Errege Dekretua, otsailaren 11koa, elikagaien maneatzaleei buruzko arauak ezartzen dituen	87
3. 2207/1995 Errege Dekretua, abenduaren 28koa, elikagaiei buruzko higie e-arauak ezartzen dituen	91
4. AGINDUA, 2002ko martxoaren 15koa, Osasun sailburuarena, jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko dena	100

AURKEZPENA

Badira urte batzuk Euskal Hezkuntza Sistemak gizartean sortutako aldaketa sakonetara egokitze-ko premiari antzeman diola. Zalantzarik gabe, gizarte horri zerbitzua emateko nahiak bultzatu du eta bultzatzen jarraitzen du Euskal Administrazio Publikoa eginkizun hori betetzeko dituen baldintzak hobetzera. Eta ez bakarrik bere betebeharra duelako; horrez gain, bertan lan egiten dugunok hala izan dadin ahalegin guztiak egiten ditugulako baizik.

Hala eta guztiz ere, zerbitzua emateko nahi hori, beharrezkoa izan arren, ez da nahikoa. Inolako zalantzarik gabe, prestakuntza eta informazioa ditugun tresna onenetakoak dira gure zeregin profesionala garatzeko orduan. Zentzu horretan, hemen aurkezten dugun **ESKOLA-JANTOKIEN KUDEAKETARAKO OSASUN- ETA HIGIENE-GIDAK** eskola-jantokietako profesionalentzat tresna gisa baliagarria izatea du helburu nagusi: sukaldari, sukaldeko laguntzaile eta jantokiko monitorean-tzat, hain zuzen ere; zuzendariak eta zuzendaritza-taldeak ahaztu gabe, ordea, ikastetxeetako arduradun gorenak diren aldetik, zerbitzua eman aurretik, ematen ari direnean eta eman ondoren kontuan hartu beharreko laneko ohitura egokiei buruz behar bezala informatuta egotea baita-gokie.

Indarrean dagoen legeriaren arabera jantoki kolektibo guztiek dituzten betebeharrak eta bete behar dituzten baldintzak oinarritzat hartuta, gidak, beharrezkoak ez diren teknizismoetatik ahal den gehiena urrunduz, modu sinple eta ulergarrienean barne hartu nahi izan ditu eskola-jantokien jardunarekin zerikusia duten alderdi guztiak. Hala, barne hartzen ditu sukalde eta sukalon-doko jardunari buruzko berariazko jarraibideak, elikadurari buruzko gomendioak, osasun-kontrola-ren sistema, eta jantokietako espazioetako instalazioek eta ekipamenduak izan behar dituzten ezaugarriak.

Beste edozein liburuk edo dokumentuk bezalaxe, gida honek ez du bulegoetako apaletan ahaztu-ta egon nahi, ikastetxeetako jantoki-zerbitzuaren kalitatea hobetzen eraginkortasunez lagundu baizik, halako jarduera batek osasunean eta higieanean berekin dakartzan arriskuak ahalik eta txi-kienak izan daitezen. Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailean horrela izango den uste sen-doa dugu.

Anjeles Iztueta Azkue
Hezkuntza, Unibertsitate eta Ikerketa Sailburua

SARRERA

Jantoki kolektiboak arautzen dituen legeriaren eskakizunak gero eta handiagoak dira, zerbitzu hori emateko garaian bete behar diren osasun- eta higiene-baldintzei dagokienez. Beraz, jantoki kolektiboetako arduradunak eta langileak beren jardun profesionalean orientatuko dituzten informaziozko eskuliburuak eta gidak eskueran izateko premia ikusten da.

ESKOLA-JANTOKIEN KUDEAKETARAKO OSASUN- ETA HIGIENE-GIDAREN asmoa hauxe da, biltzen dituen lau kapituluetan eta bi eranskinetan jantoki kolektiboen zerbitzuarekin zerikusia duten alderdi guztiak barne hartzea, alegia laneko ohitura egokiak hartzeko berariazko jarraibideak, sukalde eta sukaldoko jardunbideak, elikadurari lotuta menuak lantzeko garaian kontuan hartu behar diren gomendioak, autokontrol sanitarioaren sistemaren deskribapena eta definizioa, eta eskola-jantokietako instalazioek eta ekipamenduak bete behar dituzten baldintzen deskribapen zehatza.

Lehenengo kapituluan, sukalde eta sukaldoko jardunari buruzkoan, eskola-jantokietako arduradunei eta sukaldariei jarraibide zehatzak ematen zaizkie sukaldoko jardunari buruz eta janaria *in situ* prestatzen duten jantokietako sukaldeetako jardunari buruz. Gainera, kontsumituko diren janarien tenperatura hartu behar den moduari eta eguneroko menuaren testigantza-laginak biltzeko moduari buruzko argibideak eskaintzen dira bertan.

Bigarren kapituluan, elikadurari buruzko gaiak lantzen dira. Bertan, menuak lantzeko oinarriko gomendioak biltzen dira: elikagai talde bakoitzeko gomendatzen diren errazioak, errazioen gutxi gorabeherako neurria adinaren arabera, plater desberdinen kontsumoen maiztasuna eta abar.

Hurrengo kapituluan, autokontrol sanitarioaren sistema deskribatzen da. Hau da, menua lantzeko prozesu osoan, alegia produktotik hasi —ikastetxean bertan nahiz sukalde zentralean— eta eskola-jantokian zerbitzatzen den uneraino higinearen kontrol egokia burutzeko jarraibideak ematen dira. Arriskuak identifikatzea eta saihestea da lortu nahi dena, horretarako produkzioaren garaian nahiz menuak jaso, mantendu, onera ekarri eta zerbitzatzeko garaian manipulazioaren behar bezalako higiean eta laneko ohitura egokietan oinarrituta. Janarien manipulazioari eta kontserbazioari buruzko informazioa eskaintzeaz gain, bertan instalazioen eta ekipamenduaren behar bezalako higienizazioa bermatzeko jarrailu behar zaion garbiketa- eta desinfekzio-sistema deskribatzen da.

Eta, zehazki, gida honetako laugarren eta azken kapitulua eskola-jantokietako instalazioei eta ekipamenduari buruzkoa da; hau da, indarrean dagoen araudiak exijitutakoaren arabera bete behar dituzten eskakizun eta baldintzei buruzkoa. Zentzu horretan, eskola-jantokiek instalazio eta ekipamendu egokiak izateak garbiketa- eta desinfekzio-lanak erraztuko ditu inolako zalantzarik gabe, eta horrekin osasun-arriskuak ahalik eta txikienak izatea lortu ahal izango da gainera.

Azkenik, gidak bi eranskin ditu. Lehenengoan datuak biltzeko fitxen ereduak eskaintzen dira, fitxa horiek betetzeko jarraibideak barne direla, gidan deskribatu diren kontrol-lanak errazteko, alegia. Bigarren eranskinean jantoki kolektiboan jarduna erregulatzen duen araudia biltzen da, eskola-jantokien kudeaketarako lanetan arduradunentzat eta langileentzat lagungarri eta kontsultarako material gisa.

1.

**ESKOLA-JANTOKIETAKO SUKALDEAREN
ETA SUKALONDOAREN FUNTZIONAMENDUAREN
ARGIBIDE ESPEZIFIKOAK**

1.1. ESKOLA-JANTOKIETAKO SUKALONDOAREN FUNTZIONAMENDUAREN ARGIBIDE ESPEZIFIKOAK

1.1.1. Sartzean

1. Jantokiko arduradunak aurrean egon beharko du janaria eramaten den orduan, janaria heldu den ordua eta bere egoera higienikoa ziurtatzeko eta janaria hartzen den uneko kontrol-orrian idazteko (2. fitxa, 1. eranskina) (arduraduna egongo ez balitz, idatziz eskuordetu beharko lioke ardura hori beste pertsonaren bati).
2. Jantokiko arduradunak goizero idatzi beharko du hozkailuaren temperatura hozkailuen temperatura kontrolatzeko orrian (2. fitxa, 1. eranskina).
3. Jantokiarekin zerikusia duten pertsona guztiek (jantokiko arduradunak, sukaldoko ardura-dunek eta zaintzaileek) ondokoa egin beharko dute lanpostura sartzean:
 - Kaleko arropak aldatu eta lanekoak jantzi beharko dituzte. Lanekoak lanerako soilik izango dira. Eskuak garbitu beharko dituzte ur beroarekin eta xaboi bakterizidarekin.
 - Elikagaien higienearen eta maneatuak dituzten elikagaien osasungarritasuna eta segurtasuna bermatuko duten jarreraren eta ohituren gainean indarrean dauden egiaztagiriak eduki beharko dituzte.

1.1.2. Lanpostuan

- 1) Jantokiarekin zerikusia duten pertsona guztiek (jantokiko arduradunak, sukaldoko ardura-dunek eta zaintzaileek) ondokoa egin beharko dute lanpostuan dauden bitartean:
 - Norbere garbitasuna ondo eduki beharko dute, laneko arropak garbi eduki beharko dituzte, burua babestu beharko dute eta oinetako egokiak eduki beharko dituzte.
 - Ezin izango dituzte soinean eduki janaria zuzenean uki dezaketen gauzak (eraztunak, eskumuturrekoak, ordulariak).
 - Eskuak ur beroarekin eta xaboi bakterizidarekin garbitu beharko dituzte behar adinetan, ateratzen diren guztietan eta jardueraz aldatzen duten bakoitzean. Lehortu, behin bakarrik erabiltzeko paperaz lehortuko dituzte. Ebakiak eta zauriak hesgailu iragazgaitz egokiekin estaliko dituzte.
 - Aurpegiko maskara erabiliko dute sukaldeko maneatzailuek hotzeria dutenean, aurrezaintzako neurri gisa, listuarekin eta mukiekin elikagaiak ez kutsatzeko.

*Lanpostuan ezin da erre,
jan eta/edo «txiklea» mastekatu.
Doministiku edo eztul eginez gero,
inoiz ez da elikagaien gainera
egin behar, eta egin eta gero
beti garbitu behar dira eskuak.*

1.1.3. Sukalondoko prestaketa

- 1) Ikasleak jantokira heldu baino ordubete lehenago jantokiko arduradunak (edo bere ordezkioak) mahai beroa piztuko du 80 °C-tik gora.
- 2) Termoak ez dira ireki behar janaria azpiletan eta/edo zopa-ontzietan banatu arte edo hauek mahai beroan sartu arte. 1. eta 2. plateren tenperatura plateren tenperatura kontrolatzeko orrian idatziko da (2. fitxa, I. eranskina edo cateringak emandako fitxa baliokidea).
- 3) Janaria mahai beroan edukiko da ikasleei banatu arte, 30 minutuz azpitik, janaria ez lehortzeko.
- 4) Era higienikoan prestatuko da janaria, elikagaien osasungarritasuna ziurtatzeko.
- 5) Laneko ontziak eta tresnak (ontziak, mahai-tresnak, ebakitzeko taula...) behar adinako arreta-rekin erabiliko dira, kutsadura saihesteko.

1.1.4. Garbiketa eta desinfekzioa

Ontziak eta laneko tresnak mekanikoki garbituko dira (ontzi-garbigailuan) lana amaitu ostean eta/edo berriz erabili aurretik, eta janari edo garbigarri arrasto guztiak ezabatu direla ikusi behar da.

Jantoki zerbitzuan erabili diren termoak eta gastronorm erretiluak jaki hondakinik gabe eta uretan eragin ondoren itzuli behar dira.

Lurrak eta gainak Garbiketa eta Desinfekzio Sistemaren arabera garbitu eta desinfektatuko dira lanaldia amaitu ostean (ikus 3.6. puntua).

Janaria ikasleei zerbitzatzekoan sortutako zakarrak berehala jaso beharko dira zakarrontzi ego-kietan.

Sukalondoa garbitzeko arduradunak garbiketaren kontrol-orrian idatzi beharko du sukalondoko zein elementu garbitu dituen egun horretan (4. fitxa, I. eranskina).

1.2. ESKOLA-JANTOKIETAKO *IN SITU* SUKALDEAREN FUNTZIONAMENDUAREN ARGIBIDE ESPEZIFIKOAK

1.2.1. Sartzean

- 1) Jantokiko arduradunak aurrean egon beharko du elikagaiak hartzean eta beren egoera egiaztatatu beharko du. Beharrezkoa izanez gero, eskaera atzera botako du. Janaria hartzen den

uneko kontrol-orrian idatziko da (1. fitxa, 1. eranskina) eta emate-agiriak artxibatuko dira. (arduraduna egongo ez balitz, idatziz eskuordetu beharko lioke ardura hori beste pertsonaren bati)

- 2) Hartutako elikagaiak hozkailuan, izozkailuan edo biltegian jarriko dira berehala era egokian, elikagaiak ondo txandakatzeko moduan. Aurrena sartzen dena aurrena aterako da.
- 3) Jantokiko arduradunak hozkailuaren eta izozkailuaren tenperatura idatzi beharko du goizero tenperatura kontrolatzeko orrian (3. fitxa, 1. eranskina).
- 4) Jantokiarekin zerikusia duten pertsona guztiek (jantokiko arduradunak, zaintzaileek eta sukaldariek) ondokoa egin beharko dute lanpostura sartzean:
 - Kaleko arropak aldatu eta lanekoak jantzi beharko dituzte. Lanekoak lanerako soilik izango dira. Eskuak garbitu beharko dituzte ur beroarekin eta xaboi bakterizidarekin.
 - Elikagaien higienearen eta maneatu behar diren elikagaien osasungarritasuna eta segurtasuna bermatuko duten jarreraren eta ohituren gainean indarrean dauden egiaztagiriak eduki beharko dituzte.

1.2.2. Lanpostuan

- 1) Jantokiarekin zerikusia duten pertsona guztiek (jantokiko arduradunak, zaintzaileek eta sukaldariek) ondokoa egin beharko dute lanpostuan dauden bitartean:
 - Norbere garbitasuna ondo eduki beharko dute, laneko arropak garbi eduki beharko dituzte, burua babestu beharko dute eta oinetako egokiak eduki beharko dituzte.
 - Ezin izango dituzte soinean eduki janaria zuzenean uki dezaketen gauzak (eraztunak, eskumuturrekoak, ordulariak).
 - Eskuak ur beroarekin eta xaboi bakterizidarekin garbitu beharko dituzte prestatzen ari diren bitartean behar den adinetan, ateratzen diren guztietan eta jardueraz aldatzen duten bakoitzean. Lehortu, behin bakarrik erabiltzeko paperaz lehortuko dituzte. Ebakiak eta zauriak hesgailu iragazgaitz egokiekin estaliko dituzte.
 - Aurpegiko maskara erabiliko dute sukaldeko maneatzaleek hotzeria dutenean, aurrezaintzako neurri gisa, listuarekin eta mukiekin elikagaiak ez kutsatzeko.

***Lanpostuan ezin da erre,
jan eta/edo «txiklea» mastekatu.
Doministiku edo eztul eginez gero,
inoiz ez da elikagaien gainera
egin behar, eta egin eta gero
beti garbitu behar dira eskuak.***

1.2.3. Sukaldeko prestaketa

- 1) Elikagaiak era ordenatuan eramango dira hozkailutik, izozkailutik edo biltegitik sukaldara, eta prestatuko diren eta prestatu gabe zerbitzatuko diren elikagaiak ez dira nahastuko.

- 2) Fase guztietan, biltegitzetik zerbitzatu arte arrisku handiko elikagaiak (hotzean eta/edo gordinik kontsumitzen direnak) prestatuko direnatek bereizita edukiko dira, batzuek besteak kutsatzea saihesteko. Kasu bakoitzean tresna, ekipamendu eta gain desberdinak erabiliko dira edo eragiketa horiek denbora desberdinetan egingo dira, eta tartean tresnak, ekipamenduak eta gainak garbitu eta desinfektatu egingo dira.
- 3) Gordinik kontsumitu beharreko barazkiak eta frutak higienizatu eta ondo eragingo dira uretan.
- 4) Prestatuko diren produktu izoztuak guztiz desizoztu behar badira, prestatu aurreko egunean hozkailuan sartuko dira. Izoztuta prestatu daitezkeenak (aurrez prestatutako jaki batzuk etab.) zuzenean sartuko dira marmitetan edo frijigailuetan tenperatura altuan (gehienez 180 °C-an), guztiz egin daitezen.
- 5) Egindako janari guztia egunean bertan kontsumituko da, eta hondarrak badago, bota egingo dira. Ezin dira hondarrak izoztu eta ezta aurretik izoztutako produktuak berriro izoztu ere.
- 6) Kontsumitzeko moduan dagoen janari guztia (bai hotza bai beroa) babestu egin behar da ez kutsatzeko, estalki batekin edo antzeko zerbaitekin, eta tenperaturako arrisku gunetik (10 °C-tik 65 °C-ra) kanpo eduki behar da. Beraz:

— Janaria hotzean zerbitzatzen bada:

- Hozkailuan edukiko da ikasleei zerbitzatu arte.
- Gordinean kontsumitzen diren barazkiak (adib. entsaladak) higienizatu egin behar dira aurretik MJOen arabera (ikusi 3.5.5. puntua)

— Janaria beroan zerbitzatzen bada:

- Ikasleak jantokira heldu baino ordubete lehenago jantokiko arduradunak edo sukaldari ordezkariek mahai beroa piztuko du 80 °C-tik gorako tenperaturan.
- Azpilak eta/edo zopa-ontziak mahai beroan sartuko dira. 1. eta 2. plateraren tenperatura tenperaturak kontrolatzeko orrian idatziko dira (3. fitxa, I. eranskina edo caterinak emandako baliokidea).
- Janaria mahai beroan edukiko da ikasleei banatu arte, 30 minutuz azpitik, janaria ez lehortzeko.

Era higienikoan prestatuko da janaria, elikagaien osasungarritasuna ziurtatzeko.

Laneko ontziak eta tresnak (ontziak, mahai-tresnak, ebakitzeko taula...) behar adinako arretarekin erabiliko dira, kutsadura saihesteko.

1.2.4. Garbiketa eta desinfekzioa

Ontziak eta laneko tresnak mekanikoki garbituko dira (ontzi-garbigailuan) lana amaitu ostean eta/edo berriz erabili aurretik, eta janari edo garbigarri arrasto guztiak ezabatu direla ikusi behar da.

Lurrak eta gainak Garbiketa eta Desinfekzio Sistemaren arabera garbitu eta desinfektatuko dira lanaldia amaitu ostean (ikusi 3.6. puntua)

Janaria ikasleei zerbitzatzerakoan sortutako zakarrak berehala jaso beharko dira zakarrontzi egokietan, eta zakarrontziak estalkia itxita dutela egongo dira. Zerbitzatu ondoren sukalde/sukalondo/jantokitik kanpo utziko dira udal zerbitzuak bildu arte.

Sukaldea garbitzeko arduradunak garbiketaren kontrol-orrian idatzi beharko du sukaldeko zein elementu garbitu dituen (4. fitxa, I. eranskina).

1.3. ESKOLA-JANTOKIAN KONTROLEKO LAGINAK HARTZEA

Menuko plater baten KONTROLEKO LAGINA anoa baten antzeko tamainako zatia da, eta hozkailuan edo izozkailuan eduki behar da egun batzuetan (7 edo 10 egunez).

Jantokiko arduradunak kontroleko lagin horiek hartu behar ditu, edo ardura hori beste pertsona bati eskuordetu behar dio idatziz.

1.3.1. Lagina hartzeko prozedura

Laginak hartzeko beharrezkoak dira sukaldeko tresna eta ontzi egokiak (poto edo poltsa esterilak). Tresnek garbi eta lehor egon behar dute (kirtenetik hartu behar dira, eta ez dira sukaldeko trapearekin garbitu behar. Beharrezkoa bada, behin erabiltzeko papera erabil daiteke tresnak lehortzeko).

Termo eta/edo gastronorm erretiluak irekitzean (sukalondoaren kasuan) edo janaria prestatzen amaitzean (sukaldearen kasuan) janariaren lagina hartzen da adierazitako ontziarekin eta tresna egokiekkin. Potoa edo poltsa itxi eta gero, etiketa batean zein plater den eta data jarriko zaio.

Orduan 1. eta 2. plateren laginak izozkailuan sartuko dira. Sukalondoa bai, baina izozkailurik ez duten jantokien kasuan hozkailuan sartuko dira.

Astelehen guztietan kontroleko lagin guztiak zabor konbentzionalera botako dira, eta aste horretako laginak gordetzen hasiko dira.

Poltsa esterilen kasuan, janaria ontzietatik (erretiluetatik edo kazoletatik) zuzenean hartu ahal izango da tresnak erabili gabe, poltsaren barrua ukitu gabe.

1.4. ESKOLA-JANTOKIAN ELIKAGAIEN TENPERATURAK HARTZEA

Eskola-jantokietako sukalde eta sukalondoek termometro eramangarria eduki behar dute, sinplea eta erabiltzen erraza izan behar du; lehen eta bigarren plateren tenperaturak hartzeko erabiliko da.

Tenperaturak termoak eta/edo gastronorm erretiluak zabaltzeko unean bertan hartuko dira (sukalondoaren kasuan), edo bazkaria zerbitzatu aurretik (sukaldearen kasuan, *in situ*). Temperatura lehen plateren zein bigarrenean hartuko da, nola hotzean (entsaladak) hala beroan (gisatuak) jatekoak izan. Temperatura jakia duen ontziaren erditik ahalik eta hurbilen hartzen saiatu behar da eta ez da janaria aterako markatzen duen tenperatura konstantea izan arte.

Tenperatura horien erregistroa 3. fitxan (*in situ*) edo 2. fitxan (garraiaturik) egingo dira, edo sukalde zentralek eskola-jantokiei emandako fitxetan, baina beti utzi beharko dira erregistraturik: tenperatura hartu den eguna, lehen eta bigarren plateren izena eta alboan bakoitzaren tenperatura, eta ardura duen pertsonaren sinadura (jantokiko arduradunarena edo berak idatziz izendatutako ordezkorena).

Termometroaren zunda edo ziriak erabat garbi eta higienizaturik egon beharko du elikagaien sartu aurretik, produktuaren birkontaminaziorik gerta ez dadin. Horretarako, tenperatura-hartze bat egin ondoren eta hurrengoarekin hasi baino lehen, zunda edo ziria urez eta detergentez garbitu, ur edangarri ugariz eragin eta behin bakarrik erabiltzeko paperez lehortu beharko da.

2.

ELIKADURA-GOMENDIOAK

2.1. ESKOLA-JANTOKIETAN BANATZEN DIREN JANARIETARAKO ELIKADURA-GOMENDIOAK

Ikasleek egun bakoitzean hartzea gomendatutako energia									
	Haurrak			Gizonak			Emakumeak		
	2-3 urte	4-5 urte	6-9 urte	10-12 urte	13-15 urte	16-19 urte	10-12 urte	13-15 urte	16-19 urte
Kcal	1.350	1.700	2.000	2.450	2.750	3.000	2.300	2.500	2.300
kJ	5.649	7.113	8.368	10.251	11.506	12.552	9.623	10.460	9.623

Otordu nagusiak egun bakoitzeko energia behar guztiaren %30-35 inguru eman behar du.

Eguerdiko otorduan egun osoko janari gehiena hartzen da eta elikagaiak sukaldaritzako itxurarekin aurkezten dira, baina horrekin guztiarekin ez datoz bat proteina eta gantz edukiak. Hala ere, desbideratze hori normaltzat hartzen da zaporea hobetzearen eta osasun-arriskuen arteko oreka bilatzen duten parametro batzuen baitan.

2.1.2. Eskolako menuen oinarrizko egitura

Lehenengo platera txandakatu egiten da, eta lekekin eta barazkiekin, mota askotako barazkiekin eta patatekin, arrozarekin edo pastarekin egiten dira. Bigarren platera txandakatu egiten da, eta haragi-giharrarekin, hainbat arrainekin edo arrautzekin egiten da, beti entsalada gehigarri edo barazki goarnizio batekin batera. Postrea esnekiak edo fruta izaten da. Opilak eta pastelak ez daude mota honetako menuetan, oso une jakinetan izan ezik.

Eskolako menuen oinarrizko egitura		
Lehenengo platera	Bigarren platera	Postrea
Lekak barazkiekin Barazkiak patatekin Barazki-menestra Arroza edo pasta	Haragia Arraina Arrautzak Betik entsalada gehigarria edo barazki-goarnizioa	Esnekiak edo fruta

Eskola-jantokietan sukaldaritzako prestaketa moduari eta egiturari dagokionez 3 urtetik beherako hurrei, 3 eta 6 urte artekoei eta 6 eta 16 urte arteko umeei egokitutako menu bat proposatu behar da.

Horrez gain, kontuan izan behar dira berezitasunak dituzten edo behar bereziak dituzten haurrak, beharrezko arreta eta ardura eduki behar baita hauekin, haur hauen menuetan beharrezko aldatetarako sartuz. Haur diabetikoak, hainbat elikagaiari alergikoak direnak eta abar aipatzen ari gara.

2.2. ESKOLAKO MENUETAKO PLATERAK KONTSUMITZEKO MAIZTASUNA

Lehenengo platera:

- Astean behin/bitari: barazkiak, hainbat barazki patatekin, espinaka-kremak, azenarioa, kalabaza, patatak haragiarekin edo arrainarekin...
- Astean behin/bitari: lekak barazkiekin eta patatekin.
- Astean behin: arroza.
- Astean behin: pasta.

Bigarren platera:

- Astean hirutan: haragi-prestakinak.
- Astean behin: arrain-prestakinak.
- Astean behin: arrautza edo tortilla.

Postrea:

- Astean bitari: esnekiak.
- Astean hirutan: Fruta (batik bat freskoa).

2.3. GOMENDIO OROKORRAK

6 urtetik beherako haurrentzat

Txikieneen kasuan (2 eta 3 urtekoen kasuan) platerak hainbat osagaiko pureekin (barazkiak patatekin, lekak barazkiekin, haragiarekin, arrainarekin, arrautza egosiarekin...) eta erraz maste-katzeko elikagaiekin egin daitezela aholkatzen da, besteak beste, arrozarekin edo ondo zatitutako pastarekin. Handitzen doazen neurrian, bigarren platerak osorik presta daitezke ondo zatituta (ahal bada oilasko-paparra, albondigak, kroketak, tortilla edo arrain trinkoa eta hezurrik gabea).

Arrainak

- Maionesarekin jartzeaz gain, limoiarekin prestatu, labean, saltsan...
- Arrainak ez dituzte ondo hartzen, oro har, haurrek. Gomendagarria da arraina kontsumitzea, baina arreta berezia eduki behar da zein arrain mota eman eta zein eratarik prestatu (ahal den neurrian hezurrik gabe). Gaur egun, badaude arrain freskoak merkatuan xerretan eta hezurrik gabe (oilarra, legatza, bakailoa...).

Postreak

- Eskola-jantokia ez da tokirik onena opilak emateko postretarako. Orokorrean, era horretako gozoki asko (edo gehiegi) kontsumitzen dute otordu tartean, askarian eta abarretan.
- Postreko anoa elementu erregulatzaileak (kaltzioa, fosforoa, bitaminak eta zuntza) hartzea hobetuko duten segurtasun anoak emateko osagarri ezin hobeia izan daiteke. Egokia izango litzateke postre moduan esnekiak (jogurta, natillak, gazta freskoa...) edo fruta (batik bat freskoa) ematea.

Olioak eta koipeak

- Olio eta koipeen gehiegizko ekarpenak saihestu behar dira. Eguneko 10etik 33 ml-ra arteko gastua dago gomendatuta batez beste ikasleko. Bai frijituetarako bai gordinik hartzeko oliba olioak erabiltzea gomendatzen da. Frijituak egoki erabili behar dira, denbora, tenperatura eta xukatzea ondo kontrolatuz. Ondo egindako frijitueta elikagaiek olio gutxi hartzen dute eta ondo digeritzen dira.

Sukaldaritzako teknologiak

- Sukaldaritzako mota guztietako teknikak hautatu behar dira, lehentasuna emanez errazenei eta koipe gutxikoei, frijituak, arrautzaztatuak, gisatuak eta erregosi koipetsuak mugatuz.

2.4. EGUN BAKOITZERAKO GOMENDATUTAKO DIETA ANOAKA

Elikagaiak	Batez besteko kopurua/anoa	Anoak
Esnekiak		2-3 egunean
Esnea	200 ml.	
Jogurta	2 unitate (125 g/unitatea)	
Gazta freskoa	60-80 g	
Gazta iharra	50 g	
Zerealak eta fekulak		4-6 egunean
Ogia	60-80 g	3 egunean
Pasta	50-80 g	2-3 astean
Arroza	50-70 g	1-2 astean
Gosariko zerealak	40 g (katilu 1/3)	1/2 egunean
Patata	100-180 g	1 egunean
Elikagai proteikoak		2 egunean
Haragia	80-100 g	3-5 astean
Arraina	100-150 g	4-6 astean
Arrautzak	1-2 unitate (50 g/unitatea)	2-4 astean
Lekak	40-60 g	3 astean
Barazkiak	200-300 g	2 egunean
Frutak	Ale ertain 1 (150 g)	2-3 egunean
Koipeak		5-7 egunean
Edalontzi 1 esne oso	10 g/anoa	
Haragi-xerra gihar 1	10 g/anoa	
Arrain urdin 1	10 g/anoa	
Arrain zuri 1 eta 1/2	10 g/anoa	
Olioak	10 ml	
Gurina	10-12 g	

Gordinik eta zakarrik gabe pisatutako elikagaiak

2.5. ESKOLA-JANTOKIETAKO BATEZ BESTEKO ANOEN GUTXI GORABEHERAKO NEURRIA (ELIKAGAI PRESTATUEN GRAMOAK)

Plater bakoitzean banatutako anoak eskolako adinaren arabera izan behar du.

Elikagaiak	< 6 urte	6-8 urte	9-11 urte	12-14 urte	> 14 urte
Barazki egosia	200	220	240	250	260
Patatak (porrusalda, purea...)	160	190	220	230	240
Pasta + tomatea	140	170	200	230	250
Arroza + tomatea	140	170	200	230	250
Lekak	160	170	180	190	200
Entsalada (goarnizioa)	20	20	50	60	70
Tomate frijitua (goarnizioa)	30	40	50	60	60
Haragiak (giharra, solomoa, biribilkia, eskalopea)	60	70	90	115	135
Oilasko-paparra	80	90	110	135	155
Erregosiak eta albondigak	70	80	100	125	145
Oilasko errea	85	180	220	240	260
Arrainak	80	90	110	135	155
Arrautza (50-60 g)	Unitate 1	Unitate 1	Unitate 1	2 unitate	2 unitate
San Jakoboa	110	110	130	130	140
Kroketak	60	70	80	110	125
Patata frijituak	20	30	30	30	30
Fruta	75	75	140	140	140
Jogurta	125	125	125	125	125
Flana/natillak	Unitate 1	Unitate 1	Unitate 1	Unitate 1	Unitate 1
Izozkia	60	60	60	60	60
Gazta	20	20	40	40	50
Ogia	30	35	40	50	60

3.

**OSASUN AUTOKONTROLEKO SISTEMA:
ARRISKUEN AZTERKETA
ETA KONTROL PUNTU KRITIKOAK (AAKPK)**

3.1. AAKPK SISTEMAREN DESKRIBAPENA ETA DEFINIZIOAK

Elikadura alorreko higie-ne-arauei buruz dagoen legeriak paper garrantzitsua izan du osasun-baldintzak hobetzen, batik bat Higie-neko Praktika Zuzenen Kudeaketaren garapenean.

Gaur egun, elikadura-alorrearekin lotutako enpresak eta establezimenduak osasun autokontrolerako jarduerak egitera behartuta daude. Autokontrolerako sistemak elikadura-mota, elikagai horri egingo zaizkion prozesuak eta elikagai hori egin edo kontsumituko den establezimenduaren neurria kontuan hartuta garatzen dira.

Bestalde, osasun-agintaritza eskudunak exijitzen du egunero zerbitzatutako janarien kontrolerako lagin adierazgarriak gorde daitezela eta lan egiteko modua justifika dadila nolabait, establezimenduaren arriskuaren, elaborazio-motaren, dagoen autokontrolerako sistemaren eta hartzailearen arabera.

Hori dela eta, ondoko jantokiari moldatutako oinarriko osasun autokontrolerako eskuliburu bat garatuko da jarraian:

- Lehengaiak ematen zaizkion ikastetxea, eta janaria bertan egiten duena.
- Janaria eginda ematen zaion ikastetxea.

Osasun Autokontrolerako Eskuliburua Arriskuaren Azterketa eta Kontrol Puntu Kritikoetako (AAKPK) oinarrietan oinarrituta garatu eta ezarriko da, indarrean dagoen araudiaren arabera.

Sistema hau prebentzio-sistema bat da, eta bere helburua elikagaien amaierako higie-ne eta osasun kalitatea bermatzea da. Elikagai bat gizakiak kontsumitzeko ez segurua izatea eragin dezaketen arrazoiak aztertzea da bere oinarria, hau da, zein osasun-arrisku (biologiko, fisiko eta/edo kimiko) egon daitezkeen elikagaien ohiko kontsumoan.

Jakin beharreko definizio batzuk aipatzen ditugu jarraian:

- Arriskua: Elikagai batean ager daitezkeen edozein faktore biologiko, kimiko edo fisiko, eta faktore horrek elikagai hori kontsumitzeko ez egoki egitea.
- Arrisku-trantzea: Elikagaien ezaugarriak direla-eta edo maneatzeko deneko baldintzak direla-eta arriskua azaltzeko aukera.
- Prebentzio-neurria: Identifikatutako arrisku-trantze bat kontrolatzeko modua.
- Kontrol Puntu Kritikoa (KPK): Identifikatutako arrisku-trantze batean kontrola daitezkeen faktorea, ezabatu daitezkeena edo maila onargarrietara arte murriztu daitezkeena.

— Muga kritikoa: Balio jakin batzuk dira, eta balio horietatik aurrera arrisku-trantzea dagoela uste da.

— Neurri zuzentzailea: Arrisku-trantze bat (muga kritikoak pasa dira) berriro kontrolatuta dagoela bermatzeko hartzen diren neurriak.

Osasun Autokontrolerako Eskuliburua AAKPKn oinarritzen da. AAKPK horrek 7 atal ditu, eta *Codex Alimentariusen* Batzordeak 1993an argitaratu zituen. Atal horiek nazioartean onartuta daude. Jarraian azalduko ditugu laburki:

1. Arriskuak eta arrisku-trantzeak aztertzea: Elikagai bat egiterakoan egiten diren etapa guztien eskema bat egitean eta etapa horietako bakoitzean azal daitezkeen arrisku guztiak identifikatzean datza. Prebentzio-neurriak ere deskribatzen dira.
2. Prozesuko Kontrol Puntu Kritikoak identifikatzea: elikagaiaren higie eta osasun-segurtasunari dagokionez, elikagaia egiteko prozesuko zein etapetan den kontrola eragingarri (ia erabatekoa) erabakitzen da.
3. Kontrol puntu kritikoetan muga kritikoak ezartzea: zenbakarriak izan behar dute. Muga horiek produktuak zein mugatetik aurrera seguruak edo ez seguruak diren adierazten dute.
4. Kontrol puntu kritikoen zaintza: definitutako KPKak zein metodoren bitartez kontrolatuko diren erabakiko da.
5. Ekintza zuzentzaileak: Kontrolerako hautatutako metodoak KPK batek muga kritiko bat gainditu duela atzematean gauzatzen dira, hau da, arriskua dagoenean.
6. Erregistroak: Autokontrolerako sistema ezartzen ari dela islatzen duten fitxak dira.
7. Egiatzapen-prozesuak: Sistema ondo gauzatzen dela egiaztatzekeo dira.

Laburbilduz, hurrengo orrietan deskribatuko dugu zein diren fase bakoitzaren osasun-arriskuak. Lehengaia edo janari prestatua hartzen denetik janaria plateran jarri arte zein prebentzio har ditzakegun eta zein kontrol egin behar dugun deskribatuko dugu, kontsumituko den janariaren amaierako higie eta osasun kalitatea egiaztatzekeo.

Sistema era egokian egiten dela ziurtatzeko, kalitate-arduradun bat hautatzen da. Kasu honetan arduraduna jantokiko arduradun bera izango da, eta bere eginkizuna, besteak beste, osasun-autokontrolerako sistemak ondo funtziona dezan arduratzea izango da. Horretarako, datuen erregistroko oinarritzko orriak egunero betetzen direla ziurtatu beharko du.

3.2. HIGIENEN PRAKTIKA ZUZENEN KUDEAKETA JANARIA ERAMATEN ZAIEN JANTOKIETAN

3.2.1. Janari-mota

Ikastetxekeo sukaldean egiten diren sukaldaritzako prestaketak hiru motatan banatzen dira:

- A) Beroan kontsumitzeko tratamendu termikoko janariak
Adibidea:
- Lehenengo platerak: babarrunak, dilistak, zopa, makarroiak...
 - Bigarren platerak: haragi gisatua, xerra plantxan...

B) Hotzean kontsumitzeko tratamendu termikoko janariak

Adibidea:

- Lehenengo platerak: entsaladilla errusiarra...
- Postreak: natillak, arroz-esnea, tartak...

C) Hotzean kontsumitzeko tratamendu termikorik gabeko janariak.

Adibidea:

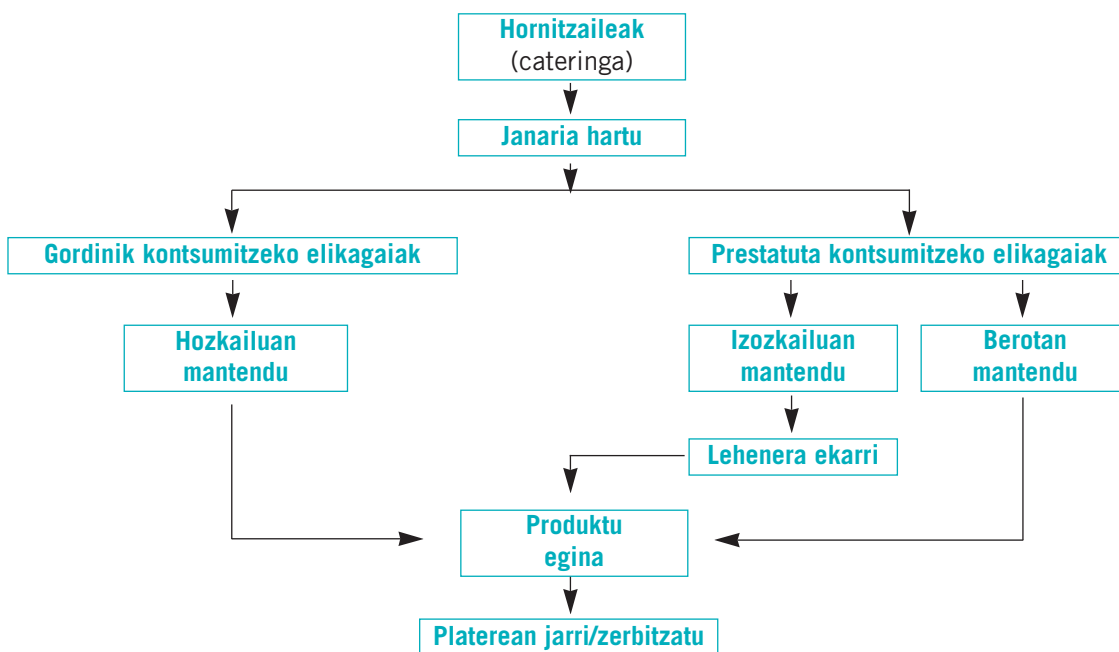
- Lehenengo platerak: entsalada mistoa...
- Postreak: mazedoniak...

3.2.2. Espero den erabilera

Egunero egiten diren eta eskola-jantokietara garraiatzen diren janariak haurrek eta nerabeek kontsumitzeko dira (ikastetxearen arabera).

3.2.3. Fluxu-diagrama (eraman zaien janaria)

Jarraian aurkezten den fluxu-diagrama janaria eginda garraiatzen zaien jantokietan jarraitzen diren etapen eskema orokorra da.



3.2.4. Elaborazio prozesuko fase bakoitzeko arriskuak, aurrezaintzako neurriak eta kontrolak

3.2.4.1. Hornitzaileak

Produktu seguru bat edukitzeko ezinbestekoa da lehengai seguruetatik eta arriskurik ez dute-netatik abiatzea. Edonola ere, duten edozein arrisku kontrolatu egin behar da bere prozesamenduan, eta produktu hori egin ostean baldintza egokietan eduki beharko da kontsumitu arte.

Hornitzaileek ondokoa egin behar dute:

- Produktuaren baldintza espezifikoak betetzen dituzten produktu eginak banatu.
- AAKPK sistema (Arriskuen Azterketa eta Kontrol Puntu Kritikoak) ezarri.

Dauden arriskuak

- Germenak ugaltzeko arriskua hotz katea eta/edo bero katea puskatzeagatik.
- Produktuak kutsatzeko arriskua gain zikinen edo maneatzaile zikinen bitartez.

Prebentzioa

- Ikastetxea hornitzen duen catering-enpresaren jabegoko ibilgailu egokietan garraiatzea, 3.2.4.1 puntuan aipatutako baldintzen arabera. Ibilgailu horiek indarrean dagoen legeriak zehazten dituen ezaugarriak bete behar dituzte.

Kontrola

- Aurkitzen diren irregulartasunak idaztea eta catering-enpresari jakinaraztea (1. fitxa, l. eranskina).

3.2.4.2. Janaria eginda hartzea

Eskolak gune bat izango du janari egina hornitzeko diren termoak, fruta, esnekiak, ogia, etab. hartzeko... Eragiketa hau produktua beste janariekin, gainekin edo ekipoekin kutsatzea saihesteko moduan egingo da beti.

Janariak kontrolatuko dira hartzean, ondo ez daudenak atzera bota ahal izateko. Kontrolak ondoak izango dira:

- Hoztuta dauden produktuen kasuan, tenperatura kontrolatuko da hartutako unean.
- Produktu beroen kasuan, tenperatura kontrolatuko da termoak irekitakoan.
- Elikagai guztien kasuan, produktuak begiz kontrolatu beharko dira eta kontrol organoleptikoak (kolorea, usaina, itxura eta egitura) egin beharko dira.

Dauden arriskuak

- Mikrobio-ugalketa, janaria ez delako 65 °C-tik gorako tenperaturan eduki.
- Mikrobio-ugalketa, janaria ez delako 8 °C-tik beherako tenperaturan eduki.
- Elikagaien kutsadura maneatzailen erruz edo gainak zikinak daudelako (kutsadura gurutzatua).
- Produktua hondatuta edo kolpeekin jasotzea (adib.: frutak).

Prebentzioa

- Lehengaiak eta menu hotza hartutakoan hozkailuetan sartzea.

- Maneatzeko praktika onak ezartzea (ikusi 3.5. puntua).
- Harrera-tokia Garbiketa eta Desinfekzioko baldintza egokietan edukitzea (ikusi 3.6. puntua).
- Produktuak gurutzatzea saihestea (adibidez, elikagaiak eta zaborrak gurutzatzea).
- Produktu hondatuak baztertzea.

Kontrola

- Irregularitasunak idaztea (1. fitxa, I. eranskina).

3.2.4.3. Menu egina hotzetan mantentzea

Hotzik jasotzen diren platerak hotzetan mantendu behar dira, hotz-katea hautsi gabe. Beraz, hartzten diren unetik, erretiluak eta/edo produktuak hozkailuan sartu behar ditugu.

Dauden arriskuak

- Mikrobioak ugaltzea mantentzeko garaian tenperatura desegokian edukitzeagatik.
- Mikrobio-kutsadura eta/edo kutsadura kimikoa gainekin, ekipoekin, tresnekin, trapuekin, zaborrekin ukitzeagatik (kutsadura gurutzatua).

Prebentzioa

- Hozkailua tenperatura egokian edukitzea.
- Elikagai gordinak eta prestatuak mantentzeko toki desberdinak.
- Egoki garbitutako gainak, ekipoak, tresnak etab.
- Maneatzeko praktika onak ezartzea (ikusi 3.5. puntua).

Kontrola

- Hozkailuaren tenperatura egunero hartzea (2. fitxa, I. eranskina).
- Egunero ikuskatzea hozkailuetan janariak nola antolatuta dauden.
- Egunero ikuskatzea, tresnak ondo garbitzen eta desinfektatzen direla egiaztatzeko.
- Aldian behin ikuskatzea maneatzeko praktika onak egiten direla (ikusi 3.5. puntua).

3.2.4.4. Janaria lehenera ekartzea

Janariak lehenera ekartzea janari hoztuak berotzea da, orearen erdian 70 °C baino gehiago lortu arte gehienara ordubetea edo bi ordutan. Tenperatura hori mantendu behar da janaria kontsumitu arte. Janariak 24 orduren buruan kontsumituko dira.

Janaria leheneratzeko enpresa esleipendunak edo ikastetxeak sortutako prozedura bereziren bat baldin badago, ikastetxea izango da aplikatuko duena.

Dauden arriskuak

- Mikroorganismoak bizirik irautea/ugaltzea lehenera ekartzekoan tenperatura desegokian egoteagatik.
- Mikrobio-kutsadura tresnak eta ontziak direla eta (kutsadura gurutzatua).

Prebentzioa

- Elikagaiak 70 °C-ra heldu beharko du produktuaren erdialdean 2 orduz azpitik.
- Maneatzeko praktika onak ezartzea (Ikusi 3.5. puntua)
- Lehenera ekarritako elikagaiak 70 °C-tik gora mantentzea kontsumitu arte.

Kontrola

- Lehenera ekartzen ari den bitartean aldian behin produktuaren erdiko tenperatura hartzea 70 °C gainditzen dituela egiaztatzeko.

3.2.4.5. Berotan mantentzea

Janaria hartu ostean, beharrezkoa da berotan edukitzea kontsumitu arte.

Dauden arriskuak

- Mikrobioak ugaltzea berotan mantentzekoan tenperatura desegokian edukitzeagatik.
- Elikagaiak kutsatzea maneatzaileren erruz edo gainak zikin daudelako (kutsadura gurutzatua).

Prebentzioa

- Elikagaiak 65 °C-tik gorako tenperaturan mantentzea kontsumitu arte.
- Termoak ez dira irekiko janaria azpiletan eta/edo zopa-ontzietan banatu arte eta hauek mahai beroetan sartu arte.
- Berotan kontsumitzeko janaria mahai beroan edukiko da.

Kontrola

- Produktuaren erdiko tenperatura kontrolatuko da berotan mantentzeko denboran, baita egi-ten denetik kontsumitzen denera arte igarotako denbora ere (gehieneko denbora 30 minutu).
- Mahai beroa pizten den denboraren eta tenperaturaren kontrola.
- 1. eta 2. plateraren tenperaturak hartzea termoak eta/edo erretiluak irekitzean (2. fitxa, 1. eranskina).

3.2.4.6. Platerean jartzea/zerbitzatzea

Janaria ahalik eta azkarren jarri beharko da platerean, janariaren tenperatura askorik alda ez dadin.

Arriskuak

- Mikrobioak ugaltzea plateran jartzean eta zerbitzatzean tenperatura desegokian egoteagatik.
- Mikrobio-kutsadura tresnak eta ontziak direla-eta (kutsadura gurutzatua).

Prebentzioa

- Janaria ahalik eta azkarren jartzea plateran eta zerbitzatzea.
- Tresnak eta ontziak egoki garbitzea eta desinfektatzea (Ikusi 3.6. puntua).
- Maneatzeko eta higieneko praktika onak ezartzea (Ikusi 3.5. puntua).

Kontrola

- Janaria ahalik eta denbora gutxienean jartzen dela plateran eta beharrezkoa ez den atzerape-nik ez dagoela zaintzea.

3.3. HIGIENEO PRAKTIKA ZUZENEN KUDEAKETA JANTOKIETAN

3.3.1. Janari-mota

Ikastetxe bateko sukaldean prestatzen diren janariak hiru motatakoak dira:

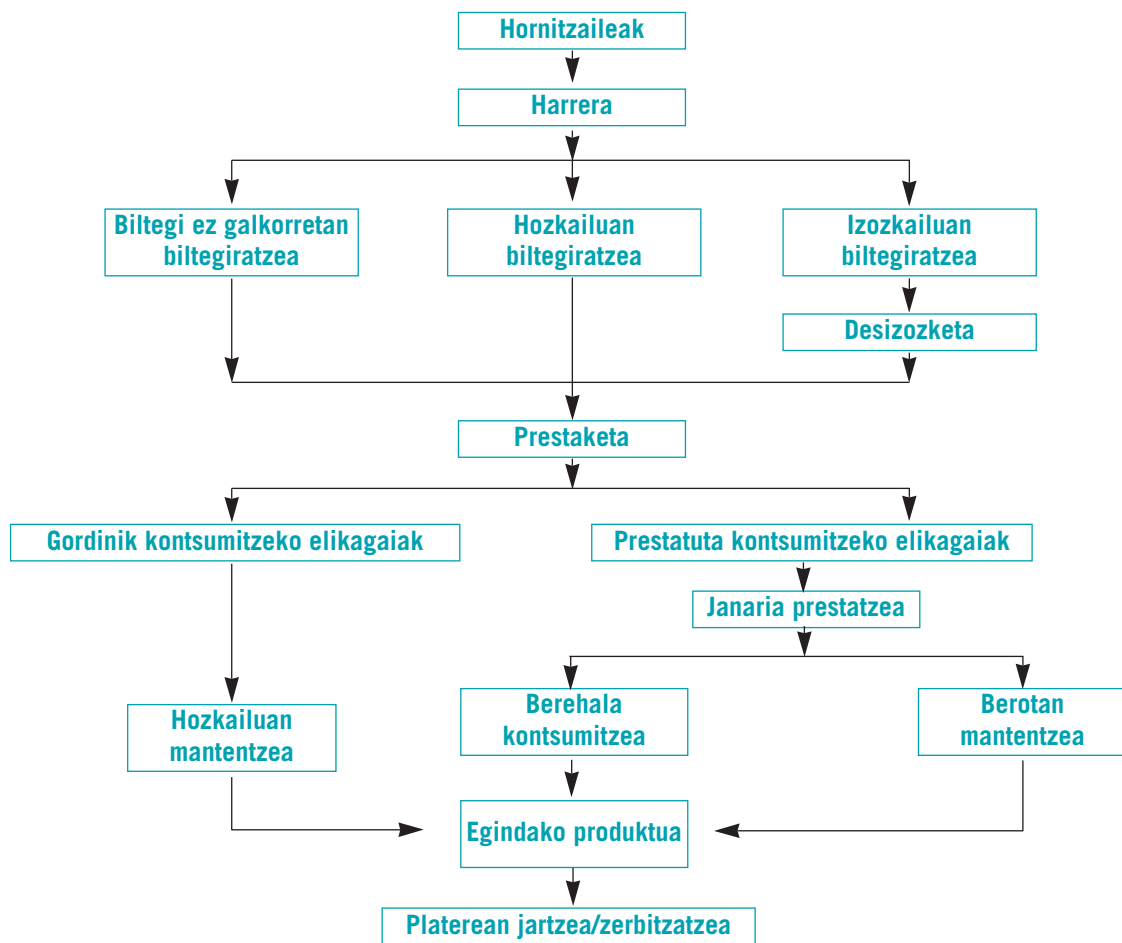
- A) Beroan kontsumitzen diren tratamendu termikoko janariak
Adibidea:
 - Lehenengo platerak: babarrunak, dilistak, zopa, makarroiak...
 - Bigarren platerak: haragi gisatua, xerra plantan...
- B) Hotzean kontsumitzen diren tratamendu termikoko janariak
Adibidea:
 - Lehenengo platerak: entsaladilla errusiarra...
 - Postreak: natillak, arroz-esnea, flana, tartak...
- C) Hotzean kontsumitzen diren tratamendu termikorik gabeko janariak
Adibidea:
 - Lehenengo platerak: entsalada mistoa...
 - Postreak: mazedoniak...

3.3.2. Espero den erabilera

Ikastetxeko sukaldean egiten diren janariak jantokian haurrek eta nerabeek (eskola motaren araber) kontsumitzeko dira.

3.3.3. Fluxu-diagrama (bertan egindako janaria)

Jarraian aurkezten den fluxu-diagrama menua jantokietan bertan prestatzean jarraitzen diren etapen eskema orokorra da.



3.3.4. Elaborazio prozesuko fase bakoitzeko arriskuak, aurrezaintzako neurriak eta kontrolak

3.3.4.1. Hornitzaileak

Produktu seguru bat egiteko beharrezkoa da lehenagai seguruetatik abiatzea. Lehengaiak duten edozein arrisku kontrolatu behar da bere prozesatzean.

Hornitzaileek ondokoa egin behar dute:

- Araudi berezian araututako legezko betekizunak betetzen dituzten lehengaiak eta osagaiak banatu.
- Elikagaien Osasun-erregistro Orokorreko (EOEO) zenbakia eduki.
- AAKPK (Arriskuen Azterketa eta Kontrol Puntu Kritikoak) sistema ezarri

Dauden arriskuak

- Germenak eta/edo parasitoak egotea hornitutako lehengaietan.
- Germenak ugaltzea hotz-katea hausteagatik.
- Lehengaiak kutsatzea gainak zikin daudelako edo maneatzailen erruz.

- Arrisku kimikoak egotea (klenbuterola, nitratoak, pestizidak...).
- Barazkietan lurra egotea.

Prebentzioa

- Ikastetxeari janaria ekartzen dion catering-enpresak homologatutako hornitzaileak, aurretik aipatutako baldintzen arabera.

Kontrola

- Atzematen diren irregulartasunak idatzi (aurreikusi gabeko orduetan eramatea, zehaztutako produktuak aldatzea...) eta catering-enpresari jakinarazi harreraren kontroleko orrian (1. fitxa, I. Eranskina).
- Hornitzaileek eramandako produktuen emate-agiriak edo entrega-orriak gordetzea.

3.3.4.2. *Materiak eta osagaiak hartzea*

Ikastetxeak gune bat edukiko du lehengaiak hartzeko, prestatzeko eta garbitzeko. Eragiketa horiek lehengaiak eta amaierako produktuak beste elikagaiekin, gainekin edo ekipoekin ez kutsatzeko moduan egingo dira beti.

Elikagaiak hartzerakoan kontrolatuko dira, desegokiak atzera bota ahal izateko. Kontrolak ondo-koak izango dira:

- Ontziratutako eta etiketatutako elikagaietan ondokoa egiaztatuko da:
 - Iraungitze-data edo kontsumitzeko gomendatutako data.
 - Mantentzeko behar duen tenperatura.
 - Ontzien osotasuna, pitzadurarik, deformaziorik eta erabili direla adierazten duen arrastorik gabe.
- Ontziratatu gabeko elikagaien kasuan, produktuen ikus-kontrolak eta kontrol organoleptikoak egin beharko dira (kolorea, usaina, itxura eta egitura).

Dauden arriskuak

- Banatutako lehengaiak germenekin eta/edo parasitoekin kutsatua.
- Mikrobio-ugalketa hotz-katea hausteagatik.
- Lehengaiak kutsatzea maneatzailen erruz edo gainak zikin daudelako.
- Substantzia kimiko ez desiragarriak egotea (pestizidak...).
- Gorputz arrotzak egotea (lurra...).
- Generoa hondatuta edo kolpeekin jasotzea (adib.: kontserbak).

Prebentzioa

- Lehengaien (adib. arrautzak) eta ontzien etiketak eta osotasuna egiaztatzea.
- Lehengaiak toki egokietan sartzea azkar (hozkailetan, izozkailetan, biltegian).

- Garbiketa eta desinfekzioko baldintza egokiak edukitzea.
- Ontziratu gabeko lehengaiak eskuekin, tresnekin edo kutsa ditzaketen gainekin ukitzea saihestea.
- Produktuak gurutzatzea saihestea (lehengaiak, janari prestatuak eta zaborrak).
- Hondatuta edo kolpeekin dauden produktuak baztertzea.
- Maneatzeko praktika onak ezartzea (ikusi 3.5. puntua).

Kontrola

- Irregularitasunak harrerako kontrol orrian idaztea (1. fitxa, I. eranskina).

3.3.4.3. Lehengai ez galkorrek biltegitratzea

Biltegian gordetzen diren lehengaiak, hau da, ez direnak hozkailuan mantendu behar (lekak, kontserbak, patatak, zerealak...).

Dauden arriskuak

- Garbiketa eta desinfekzio produktuen hondar kimikoak.
- Irekita dauden ontzietako janariak mikrobioz kutsatzea tresnak, gainak, intsektuak... direla eta.
- Iraungitze-data edo kontsumitzeko gomendatutako data gainditzea.

Prebentzioa

- Adierazitako iraungitze-data edo kontsumitzeko gomendatutako data errespetatzea (produktuak egoki txandatzea).
- Intsektuak/karraskariak sartzea/egotea galaraztea.
- Maneatzeko praktika onak ezartzea (ikusi 3.5. puntua).
- Biltegia garbitu aurretik produktuak ateratzea.
- Produktuak biltegitratzeko praktika zuzenak egitea:
 - Bilgarri zikinen ordeztu bilgarri garbiak jartzea.
 - Janariak estaltzea euren gainera zikinkeria-hondarrik eror ez dain.
 - Ez elkarrekin biltegitratzea elikagaiak eta produktu kimikoak: garbigarriak, desinfektatzaileak, intsektizidak...
 - Elikagaiak ez uztea lurra ukitzen, nahiz eta paketatuta egon.
 - Generoa egoki txandakatu (sartzen den 1. produktua → ateratzen den 1. produktua).

Kontrola

- Biltegitratzeko gunea egunero ikuskatzea (ontzi guztiak osorik eta babestuta daudela egiaztatuz).
- Ontzien etiketak egunero ikuskatzea (iraungitze-datak egiaztatuz).

3.3.4.4. Lehengai galkorrek biltegitratzea

Talde honen baitan daude hozkailuan edo izozkailuan mantendu behar diren elikagaiak: haragiak, arrainak, arrautzekin egindako produktuak, esnekiak...

Ezin hobea izango litzateke hozkailu bereziak izatea produktu gordin eta prestatuentzat, kutsadura gurutzatuak saihesteko.

Hori ezinezkoa denean eta hozkailu bakarra denean elikagai gordinak eta prestatuak biltegitratzeko, era honetara jarri behar dira:

«Elikagai prestatuak eta/edo hotzean kontsumitzekoak hozkailuaren goialdean; eta lehengaiak, eta prestatu gabeko elikagaiak beheko apaletan. Era horretara elikagai gordinetatik prestatutakoetara tantak edo zikina erortzea saihesteko.»

Hozkailuan edo izozkailuan biltegitratutako elikagaien tenperatura beti apur bat altuxeagoa izaten da termostatoan ageri dena baino. Beraz, hozteko ekipoa elikagaian eduki nahi dugun tenperaturara baino baxuagoan jarri beharko dugu ($T^a < 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ hozkailurako eta $T^a < -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ izozkailurako).

Dauden arriskuak

- Mikrobioak ugaltzea biltegitratuta denbora eta tenperatura desegokiagatik.
- Elikagai gordinen/prestatuen arteko kutsadura gurutzatua.
- Mikrobio-kutsadura gain zikinak edo maneatzailleak ukitzeagatik (kutsadura gurutzatua).
- Kutsadura kimikoa garbiketa eta desinfekzioko produktuen hondarregatik (ikusi 3.6. puntua).

Prebentzioa

- Hozkailuen/izozkailuaren tenperatura egunero kontrolatzea.
- Hozkailuak eta izozkailuak larregi ez kargatzea.
- Hozkailuetan/izozkailuetan produktuen txandakatzea egiaztatzea (iraungitze-data edo kontsumitzeko gomendatutako data gainditu dutenak kentzea).
- Desizoztutako janariak berriro ez izoztea, eta egun horretan egindako janarien hondarrak ez izoztea.
- Hozkailuetan produktuak estaltzea, horien gainean beste janarien tantak eror ez daitezen.
- Hozkailuen barruan mota desberdinetako produktuak bereiztea, janari prestatuak hozkailuaren goialdean jartzea eta freskoak behealdean.
- Iritsi den genero berria lehendik genuenaren atzean kokatzea (1. sartzen dena → 1. ateratzen da).
- Garbiketa eta Desinfekzio Plana zuzen ezartzea (ikusi 3.6. puntua).
- Maneatzeko praktika onak ezartzea (ikusi 3.5. puntua).

Kontrola

- Egunean behin hozkailuen/izozkailuen tenperatura hartu, eta tenperaturen orrian idatzi (3. fitxa, l. eranskina).

- Egunero hozkailuak/izozkailuak begiz kontrolatu, eta ondokoa egiaztatu:
 - Hozkailuaren garbiketa-egoera.
 - Produktuak egoki ontziratuta dauden.
 - Produktuak egoki txandakatzen diren.
 - Funtzionamendu ona duela (itxigailuak, lurrungailuak, gomak).

3.3.4.5. *Desizoztea*

Elikagaiak prestatu aurretik beti egiten ez den prozesua da, elikagai batzuk aurretik desizoztu beharrik gabe presta baitaitezke, besteak beste, arrainaren eratorriak, aurrez prestatuak etab. Baina, izoztutako haragi eta hegazti zati handiak erabat desizoztu behar dira prestatzen hasi aurretik.

Dagoen arriskua

- Germenak ugaltzea eta/edo toxinak sortzea.
- Kutsadura sortzea gainak zikin daudelako, edo maneatzaiileak edo beste elikagai batzuk direla eta (kutsadura gurutzatua).

Prebentzioa

- Elikagaiak hozkailuan desizoztea beste produktu batzuekin ez kutsatzeko toki batean, eta jada prestatutako elikagaiak beren tantekin ez kutsatzeko tokian.
- Ez berriro izoztea jada desizoztutako elikagaiak.
- Haragi-piezak guztiz desizoztea prestatzen hasi aurretik.
- Produktua desizoztu ostean hozkailuan edukitzea egin arte (gehienera 24 ordutan).
- Maneatzeko praktika onak ezartzea (ikusi 3.5. puntua).

Kontrola

- Produktuak hozkailuan desizozten direla egiaztatzea.

3.3.4.6. *Lehengaiak eta bitarteko produktuak prestatzea*

Lehengaiak, haragiek, arrainek, arrautzek, barazkiek eta abarrek hildako animalien hesteetatik, lurretik eta abarretik eratorritako bakterio patogenoak eduki ditzakete.

Prestaketa-prozesuan, bakterio horiek egindako edo erdi egindako beste elikagai batzuetara pasa daitezke gainen, tresnen eta maneatzaiileen eskuen bitartez, eta horren ondorioz elikagai-toxiinfezioak eragin ditzakete.

Adibidez, produktu fresko bat aizto batekin ebakitzen badugu ebaketa-taula baten gainean, lehengaiak zituen mikroorganismoek taula eta aiztoa kutsatuko dituzte. Baldin eta ondoren taula hori edo aizto hori egindako edo erdi egindako elikagaia maneatzeko erabiltzen badugu aurretik garbitu eta desinfektatu gabe, kutsadura hori beste elikagaira igaroko da (kutsadura gurutzatua), eta, ondorioz, elikagai-toxiinfezioak eragiteko arriskua daukagu.

Beraz, garrantzitsua da kutsadura gurutzatua galaraztea, produktuak gune berean prestatu eta egiterakoan ez dadila aldi berean janari gordinekin eta prestatuekin lan egin, eta tresnak eta gainak beti garbitu eta desinfektatuko dira jarduera bataren eta bestearen artean.

Dagoen arriskua

- Gorputz arrotzak eta/edo parasitoak egoteko arriskua (intsektuak, harriak, lurra barazkietan).
- Barazkiak higienizatzekoan erabilitako desinfektatzaileen hondar kimikoak.
- Mikrobio-kutsadura maneatzailerak direla eta.
- Germenak eta toxinak egotea eta ugaltzea.
- Kutsadura gurutzatua gainen, tresnen eta abarren bitartez.

Prebentzioa

- Barazkiak egoki higienizatzea eta uretan eragitea (ikusi 3.5.5. puntua).
- Ekipo, tresna eta gain guztiak egoki garbitzea eta desinfektatzea erabili aurretik.
- Produktu gordinak eta prestatuak gune berean prestatzen eta egiten badira, ez dira inoiz aldi berean egingo, eta gunea garbitu eta desinfektatu egingo da erabilera bataren eta bestearen artean.
- Maneatzeko eta Higiene Pertsonaleko Praktika onak ezartzea (ikusi 3.4. eta 3.5. puntuak).

Kontrola

- Lehengaiak begiz ikuskatu behar ditu maneatzailerak.
- Arrain parasitatuak $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -z azpiko tenperaturan izoztu behar dira, gutxienez 24 ordutan edo $65\text{-}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ -tik gorako tenperaturetan prestatu behar dira.
- Gunearen garbiketa eta desinfekzio egoera begiz ikuskatu behar da prestatu aurretik eta prestatu bitartean.

3.3.4.7. Janaria prestatzea

Elikagaiak prestatuta elikagaietako bakterioak guztiz edo partzialki gutxitzea lortzen da. Hori dela eta, garrantzitsua da prestatu ostean ondo mantentzea; izan ere, baldintzak egokiak ez badira, tratamendu termikoan bizirik geratu diren germenak ugaltu egingo baitira.

Gutxi prestatutako elikagaietan mikroorganismo patogenoak bizirik gera daitezke eta gizakia intoxika dezakete, adibidez, gutxi egindako haragian, gutxi gatzatutako arrautzarekin egindako produktuetan (arrautza nahasiak, gutxi egindako tortillak...).

Frijituen kasuan, garrantzitsua da kontuan izatea frijituetoako olioak degradatu egiten direla erabilia, eta gizakiarentzat toxiko diren konposatu kimiko batzuk sortzen dituztela. Degradazioa dagoela ez da ikusi hutsarekin atzematen, eta, beraz, frijigailuetako olioak maiz aldatu behar da.

Dauden arriskuak

- Germenak bizirik geratzea tratamendu termikoa urria izateagatik.
- Frijituetoako olioetan substantzia toxikoak sortzea, sarri erabiltzeagatik.

— Maneatzaileak direla-eta kutsadura egotea.

Prebentzioa

— Janaria prestatzeko garaian 65 °C-tik gorako tenperatura lortu behar da piezen barrualdean.

— Olioia maiz aldatu behar da.

— Maneatzeko praktika onak ezarri behar dira (ikusi 3.5. puntua).

Kontrola

— Produktuaren erdiko tenperatura hartu behar da prestatu ostean, eta plateren tenperaturaren kontrol orrian idatzi behar da (3. fitxa, l. eranskina).

3.3.4.8. Egindako platerak (entsaladak, postreak...) hotzean mantentzea

Hotzean kontsumituko diren egindako platerak hotzik eduki behar dira kontsumitu arte.

Dauden arriskuak

— Mikrobioak ugaltzea hozteko tenperatura desegokian edukitzeagatik eta/edo mantentzeko tenperatura desegokiagatik.

— Biltegitratuta denbora gehiegi edukitzeagatik.

— Kutsadura gurutzatua gaineekin, ekipoekin, tresnekin, trapuekin, zaborrekin eta abarrekin ukitzen egoteagatik.

Prebentzioa

— Hozkailua tenperatura egokian edukitzea.

— Hozkailuan janari gordinak eta prestatuak toki desberdinetan mantentzea.

— Hozkailuan produktuak ondo ontziratuta edukitzea.

— Ekipoak eta tresnak ondo garbitzea eta desinfektatzea (ikusi 3.6. puntua.).

— Maneatzeko praktika onak ezartzea (ikusi 3.5. puntua).

Kontrola

— Maneatzeko praktika onen kontrola.

— Egunero hozkailuaren tenperatura hartzea eta hozkailuen tenperaturaren kontrol orrian idaztea (3. fitxa, l. eranskina).

— Hozkailuetan janariak zein antolaketa duten egunero begiz ikuskatzea.

— Tresnak, ontziak eta abar ondo garbitzen eta desinfektatzen direla egiaztatzeko begiz ikuskatzea.

3.3.4.9. *Berotan mantentzea*

Janariak egindakoan beharrezkoa da berotan mantentzea kontsumitu arte.

Dauden arriskuak

- Mikrobioak ugaltzea berotan mantentzeko tenperatura desegokia izateagatik.
- Elikagaia kutsatzea maneatzailen erruz edo gainak zikinak daudelako (kutsadura gurutzatua).

Prebentzioa

- Janaria 65 °C-tik gorako tenperaturan edukitzea kontsumitu arte.
- Beroan kontsumitzeko janaria mahai beroan edukiko da.
- Janari hondarrak botatzea.
- Maneatzeko praktika onak ezartzea (ikusi 3.5. puntua).

Kontrola

- Mahai beroa piztuta edukitzeko denbora eta mahaiaren tenperatura kontrolatzea (3. fitxa, l. eranskina).
- Berotzen denetik janaria kontsumitu arte igarotako denbora kontrolatzea, eta ez da inoiz 30 minutu baino gehiago izango, janaria ez dadin lehortu.

3.3.4.10. *Platerean jartzea / zerbitzatzea*

Janaria ahalik eta azkarrena jarri beharko da platerean, janariaren barruko tenperatura ez dadin askorik aldatu.

Dauden arriskuak

- Mikrobioak ugaltzea, platerean jartzeko/zerbitzatzeko tenperatura desegokiagatik.
- Mikrobioak ugaltzea tresnen eta ontzien bitartez.
- Maneatzaileak direla-eta kutsatzea.

Prebentzioa

- Janaria ahalik eta azkarren jartzea platerean.
- Tresnak eta ontziak ondo garbitzea eta desinfektatzea (ikusi 3.6. puntua).
- Maneatzeko eta higiene pertsonaleko praktika onak ezartzea (ikusi 3.4. eta 3.5. puntuak).

Kontrola

- Janaria ahalik eta denbora gutxienean jartzen dela platerean zaintzea eta ez dela alperrik atzeratzen.

3.4. MANEATZAILEAREN HIGIENEA

3.4.1. Sarrera

Elikagaien maneatzailerak: Janaria egiteko faseetako batean parte hartzen duten pertsona guztiak edo janariaren ekoizpenetik hasi eta zerbitzatu arte elikagai batekin harremanetan jar daitezkeena.

Elikagaien industrian lan egiten duen pertsonalak, lehengaiak eta elikagaiak maneatzeko dituenak, bere lanak gizartearen duen garrantziaz eta ondorioz eta amaierako produktuaren osasun kalitatean duen eraginaz konturatu behar du.

Maneatzailerak mikroorganismoak eraman ditzake elikagaietara, eta elikaduragatiko toxikoa eragin dezaketen mikroorganismo patogenoekin kutsa ditzake elikagaiak.

Elikagaiak maneatzekoan jarrera desegokia edukitzeak eragina izan dezake produktu horien kontsumitzaile izan daitezkeen pertsonen osasunean. Elikagaiaren batez besteko bizitza ere laburtu egin dezake, produktuen ezaugarri normalak aldatzeko gai diren mikroorganismoak sartuta elikagaietan. Kasu horietan elikagaiaren itxura egoki maneatzekoan baino azkarrago okertzen da.

Elikagai gehienek baldintza onak dituzte bakterioak garatu ahal izateko, batik bat haragiek, haragizko produktuek, arrainek, esnekiek eta beren eratorriek eta arrautzarekin egindako produktuek. Elikagai horiek guztiek proteina maila handia eta bakteriorik gabeko ur kopuru handia dute, eta horietan mikroorganismoak erraz garatzen dira.

Elikagaiak ondo ez maneatzeko eta higieneko neurriak ez betetzeagatik mikroorganismo patogenoak elikagaiak uki ditzakete, eta, kasu batzuetan, mikroorganismo horiek bizirik iraun dezakete eta kontsumitzailea gaixotzeko adina ugai daitezke.

Maneatzailerak ondo informatuta eta prestatuta egon behar du higie arloan, konprometituta eta arduratsu senti dadin. Bere lankidetzarik gabe ia ezinezkoa da higie neurriak ezartzea.

Elikaduragatiko intoxikazioaren segida:

- Mikroorganismo patogeno nahiko dago gorozkietan, gernuan eta sudurreko, belarrietako eta gorputzeko beste gune batzuetako zorne-jarioetan.
- Mikroorganismoek eskuak edo gorputzeko edo arropako beste gune batzuk kutsatzen dituzte, eta ondoren elikagaiarekin harremanetan jartzen dira zuzenean edo zeharka.

- Elikagaiaren ezaugarriek eta beren biltegiaketa-baldintzek mikroorganismoak ugaltzea, dosi kutsagarri bat ekoiztea edo nahiko toxina ekoiztea ahalbidetzen dute.
- Kutsatutako elikagaiak ez du mikroorganismoak suntsitzeko moduko tratamendua izaten, eta, beraz, kontsumitzailearengana heltzen dira mikroorganismo horiek.
- Elikagaietan dauden mikroorganismoek dosi kutsagarria osatzen dute, eta kontsumitzailea gaixotzen dute.

3.4.2. Maneatzaileen prestakuntza

Hezkuntza eta prestakuntza ezinbesteko elementuak dira elikagaien segurtasunaren gaineko programetan, elikagaien industriako sektore guztietan.

Establezimendu guztietan, bai txikietan bai handietan, emandako argibideen helburua ondokoak lortzea da: langile guztiek higieneko funtsezko oinarriak menderatzea eta establezimenduaren jardueretan beren ardurak zein diren ulertzea. Elikagaien maneatzailleek higieneko praktika egokiak ezartzen argi eta garbi parte har dezatela sustatu behar da.

Jantoki kolektiboetako langile guztiek ikastaroetara joan beharko dute aldian-aldian, ikasteko edo aurretik ikasitakoa oroitzeko.

3.4.3. Higiene pertsonala

Elikagaien kutsadura saihestu egin daiteke, edo, besterik ezean, mailarik txikienera murriztu daiteke higiene pertsonal onaren bitartez.

3.4.3.1. Eskuak

Eskuak guztiz garbitzeak aparra sortu arte, eta, ondoren, uretan eragiteak elikagaiekin kutsatzen diren agente patogeno ez iraunkor asko ken ditzake eskuetatik. Eskuak garbitzeko ekintzak xaboiak olioien eta koipeen gainean duen eragin emultsionatzailea eta igurztearen efektu urratzailea konbinatzen ditu. Ondoren, eskuak urarekin eragiteak mikroorganismoek dituzten partikula solteak eta hedatuak eramaten eta kentzen ditu. Amaieran, eskuak ondo lehortu behar dira behin erabiltzeko paperarekin.

Eskuak garbitzeko, lehenik eskuak ur korrontetan bustiko dira, gero xaboi detergente eta/edo desinfektatzaile tanta bat ezarriko da eta eskuak, alde bietatik, eta besaurreak igurtziko dira, gutxienez 30 segundoz. Gero ur ugaritan eragingo zaie eta behin bakarrik erabiltzeko paperez lehortuko dira. Xaboi detergentea hartzeko ontziak behar bezala bete behar dira eta eskuak garbitzeko lekutik hurbil egongo dira ezarrita, papera hartzekoak bezalaxe.

Eskuak ondo garbitu eta desinfektatu beharko dira ondoko kasuetan:

- Jantoko zerbitzua hasi aurretik.
- Komunera joan ostean.
- Maneatzeko gunean sartzean.
- Edozein elikagai edo ekipamendu maneatu aurretik.
- Elikagai gordinak eta prestatuak maneatzeko tartetean.

- Lehengai desberdinak maneatzeko tartetean.
- Orraztu edo ilea ukitu ondoren.
- Jan, erre, eztul egin edo zintz egin ostean.
- Dirua, animaliak... ukitu ostean.
- Baztertutako elikagaiak edo zaborrak maneatu ostean.
- Garbiketako produktu kimikoak maneatu ostean.
- Maneatzeari ez dagozkion jarduerak egin ostean.

3.4.3.2. Zauriak

Zauriak eta pikorrak bakterioak ugaltzeko toki egokiak dira. Elikagaiak bakterio kaltegarriekin, odolarekin eta abarrekin ez kutsatzeko, lesio horiek hesgailu esteril eta iragazgaitz batekin babestu beharko dira.

Eskuetako ebakiak azkar desinfektatu eta babestu behar dira, ahal bada behin erabiltzeko gomazko eskularru edo atzandelekin.

3.4.3.3. Sudurra eta ahoa

***Elikaduragatiko toxi infekzioak
eragiten dituzten bakterio asko
gure organismoan bizi dira
(azalean, ahoan, sudur-hobietan eta abarretan)
asaldurarik edo gaixotasunik eragin gabe.***

Oso garrantzitsuak dira ahoa eta sudurra, germen horiek kanpora irteteko irteera direlako. Gure eskuek ahoa edo sudurra ukitzea elikagaiak kutsatzeko eragile izan daiteke, eta, ondorioz, gaixotasunak kutsatzeko eragile.

Eztulek eta doministikuek tanta infektatuak eraman ditzakete tarte handi batean, eta, beraz, kartroa, etab. duten pertsonak ez dituzte elikagaiak maneatu beharko ahoan babesik eduki gabe. Hobe da paperezko musuzapiak erabiltzea telazkoak erabiltzea baino.

3.4.3.4. Erretzea

Elikagaiak maneatzeko diren esparruetan galarazita dago erretzea. Hori ez da egiten zigarro-mutxikinek eta errautsek elikagaiak ez kutsatzeko soilik, ondokoagatik ere egiten da:

- Pertsonak ezpainak ukitzen dituzte erretzen ari direla, eta elikagaietara bakterio kaltegarriak eraman ditzakete.
- Errez gero, eztul eta doministiku egiteko aukera handitzen da.
- Listuarekin kutsatutako zigarro-mutxikinak laneko leku eta tokien gainean jartzen dira, eta kutsadura gurutzatuari laguntzen diote.

— Giro ezatsegina sor daiteke erretzaileak ez direnentzat.

3.4.3.5. Laneko arropa

Elikagaien maneatzailleek elikagaiak maneatzeko soilik izango den laneko arropa eraman beharko dute soinean (alkandora, galtzak, txabusinak, txanoak eta oinetakoak). Jantzi horiek ahal bada kolore argikoak izango dira, eta kanpotik ez dituzte poltsikoak izango. Maneatzailleek beren arropak aldatuko dituzte lanpostura sartzean, eta lanaldia amaitzean kaleko arropa jantziko dute ostera.

***Lanerako soilik izango den arropa
inoiz ere ez da jantzi behar
elikadura-instalaziotik kanpora.***

Lanerako arropa uneoro garbirik egon beharko du, eta, beraz, beharrezkoa da maiz garbitzea, ahal bada egunero (batik bat mantalak eta txabusinak). Txanoak ahal bezainbat ile estali beharko du.

Gainera, lan-jardunean zehar derrigor erabili beharko dira «Babes-tresna indibidualak», hala nola eskularru termikoak, matxardak, oinari lotutako oinetakoak, etab.

3.4.4. Jarduera fisikoa

— **Zutik egotea:** bizkarra zuzen edukitzea eta hankak apur bat bananduta edukitzea, pisua hanka batean eta bestean txandakatzea eta lurretik altura gutxira egongo den euskarri edo barra bat edukitzea gomendatzen da, hankak txandaka jartzeko.

— **Makurtzea:** horretarako, langileak bizkarra zuzen edukiko du, belaunak tolestuko ditu eta ez du gerria makurtuko.

— **Pisua jasotzea:** gainditu behar ez litzatekeen gehienezko pisua 25 kg-koa da gizonezkoen kasuan eta 15 kg-koa emakumezkoentzat, gazte nahiz nagusi. Pisua jasotzeko behar den ahalegina burutzeko jarrera egokia hau da: langileak hankekin egingo du indarra, hankak tolestuz, eta, ondoren, tenkatuz, bizkarra zuzen edukiz eta jaso beharreko objektua langilearen gorputzetik gertu edukiz.

Karga beroak garraiatzeko, laguntza mekanikoak erabiliko dira (gurpildun gurdia, etab.) erredurarik gerta ez dadin.

3.4.5. Pertsonen osasuna

Elikagai bidez kutsatzeko moduko gaixotasuna, larruazaleko infekzioak edo beherakoa daukan edozein pertsonak, elikagaiak zuzenean edo zeharka mikroorganismo patogenoekin kutsa ditzakeen edonork gaixo dagoela edo zein sintoma dituen jakinarazi beharko dio nagusiari, osasun-azterketa egiteko beharrik dagoen elkarrekin baloratzeko, eta, beharrezko izanez gero, aldi batean elikagaiak maneatzeko ez aritzeko.

3.4.6. Osasun-azterketak

Osasunerako Mundu Erakundeak osasun-azterketak kentzea gomendatu zuen elikagai bidez kutsatzen diren gaixotasunei aurrea hartzeko neurri gisa, Osasun Zaintzako eta Elikagaien Manea-

tzailleentzako Kudeaketako metodoen 1989ko dokumentuan. Laborategiko probetan emaitza negatiboak lortzeak segurtasun-sentsazio arriskutsua eragin dezake, eta elikagaien maneatzailleak lasaitu egin daitezke beren higiene-ohiturei dagokienez.

Lanean hasi aurretik edo lanean ari diren bitartean elikagaien maneatzaillei aldian-aldian egiten zaien osasun-azterketak ez du ahalbidetzen elikagaiak iturburu dituzten gaixotasun zorrotzei aurrea hartzea. Mota horretako azterketek eramaile kroniko batzuk atzematen lagun dezakete (adibidez, Salmonella typhiren eramailea), baina eramaile bakarra atzemateko ere ahalegin handiak egin beharko lirateke.

Ohiz kanpoko kasuetan, eskumena duten osasun-agintariek egoki deritzoten osasun-azterketak eta analisiak egitea eska dezakete, kontsumitzaileen osasuna babesteko (elikagaien bidez kutsatutako gaixotasunen agerraldiak ikertzea).

3.5. MANEATZEKO PRAKTIKA ONAK

3.5.1. Hotzekoa ez den biltegitratzea

Giro-tenperatura egokia da ondoko elikagai hauek mantentzeko: Ontziratutako elikagaiak (kontserbak), deshidratatuak, jan daitezkeen sustraiak, fruitu lehorrak, elikagai oso azidotuak, elikagai oso azukreztatuak, gazta, lekak, ogia, zereal lehorrak, pastak eta antzeko elikagaiak.

Elikagai hauek egonkorak dira bero bidez tratatu direlako eta ondorengo birkutsaduraren aurrean babestu direlako edo ur jarduera txikia edo pH baxua dutelako, baina mikrobioen egonkortasuna gal daiteke ondokoa kontuan hartzen ez bada:

- Soltean, kaxetan, potoetan edo latetan dauden elikagaiak lurretik eta paretetatik bereizita jarri behar dira, eta apaletan jarri behar dira paretetik edo biltegitratutako beste produktuetatik bereizita.
- Izakinak egoki txandakatu behar dira, hondatutako elikagaiak egoteko arriskua gutxitzeko.
- Biltegitratutako produktuek ontziratuta edo ontzi babestu eta etiketatuetan egon behar dute, hezetasunetik, intsektuetatik, karraskarietatik eta abarretatik babesteko.
- Garbiketa produktuak berentzako soilik egongo den toki batean biltegitratu behar dira, edo, halakorik egon ezean, apaletan edo elikagaietarako erabilitako armairuetatik bereizitako armairuetan.

3.5.2. Hotzeko biltegitratzea

Elikagai asko hozkailuan edo izozkailuan gorde behar dira berez, biltegitratuta dauden bitartean mikroorganismo aldatzaileak eta/edo patogenoak aldatzea eta ugaltzea galarazteko.

Ezinbestekoa da elikagaiak biltegitratzeko hozkailuen tenperaturak kontrolatzea, biltegitratetako tenperaturak egokiak direla ziurtatzeko eta hozkailuek ondo funtzionatzen dutela jakiteko jarraipena egiteko.

Fase honetan bakterioen ugalketa gutxitzeko ondokoa hartu beharko da kontuan:

- Hozkailuen tenperatura 5 °C-z azpitik eduki behar da eta izozkailuena -18 °C-z azpitik.
- Hozkailuaren eta /edo izozkailuaren tenperatura askotan neurtu eta idatzi behar da.

- Hozkailuko azaletako izotza desizoztu edo kendu egin behar da aldian-aldian.
- Ateen hermetikotasuna zaindu behar da (gomak eta heldulekuak).
- Hozkailua gehiegi betetzea saihestu behar da. Produktu guztiek egoki zamatuta egon beharko dute, gehiegi metatu gabe, hotza egoki mugitu dadin.
- Jatorrizko ontzietatik ateratako elikagaiek tapekin edo paper gardenarekin babestuta egon beharko dute, produktua ikusi ahal izateko.
- Arreta berezia jarri behar zaie odol jarioei edo haragi eta arrainen zukuei.
- Egun batean egindako menuetako hondarrak edo berotu eta hotzean banatutako menuak baztertu egin beharko dira, eta ez dira berriro hozkailuan sartu beharko.

3.5.3. Desizoztea

Hozkailuan egin behar da beti ($T^a < 5 \text{ }^\circ\text{C}$).

Janariak hobeto desizoztuko dira ondokoa egiten badugu:

- Produktua jatorrizko ontzitik ateratzen badugu.
- Desizoztu behar dugun produktua desizoztu behar dugun masaren lodiera murrizten lagunduko duten ontzietan hedatzen badugu.
- Azpila hozkailuko tokirik altuenean eta haizagailuko aire hotzaren irteeratik ahal den urrutien jartzen badugu.

«Debekatuta» dago

- **Giro-tenperaturaren desizoztea**, produktuaren azaleko tenperaturak sukaldeko giro-tenperaturaren antza baitauka (udaberri-udan tenperatura altuagoa), baina erdigunea, aldiz, izoztuta baitago. Giro-tenperaturaren desizozteak elikagaiko germenak ugaltzen laguntzen du, produktua aldatzen du, eta amaierako produktuaren osasun-egoeran akatsak egoten dira tratamendu termikoa nahikoa ez bada.
- **Ur beroko zorrotadaren azpian desizoztea**, era horretara produktuaren kalitatea gutxitzen baita (bigundu egiten da, nutrigaiak galtzen ditu, sukaldaritzako elaborazioen gehiegizko exudatuak) eta produktuaren erdialdea ez baita guztiz desizozten, eta desizozketa hori engainagarria izaten baita.
- **Desizoztutako produktuak berriro izoztea**. Produktua desizoztutakoan, egin bitartean ez da 24 ordu baino gehiago egongo hozkailuan.

3.5.4. Janari gordinak prestatzea

Elikagai gordinen bakterio-flora bizirik egon daiteke bakterio horiek dauden elikagaiak desegoki prestatzen badira edo prestatu gabe zerbitzatzen badira, edo, bestela, elikagai gordinetatik beste elikagai batzuetara kutsa daitezke maneatzekoan edo prestatzekoan.

- Laneko gainak (makineria, tresnak, ebakitzeko taulak, mahaiak...) egoki garbitu eta desinfektatu dira erabili aurretik eta erabili ostean, eta, ahal izanez gero, maneatzeko den produktu-mota bakoitzarentzako berariazkoak izango dira.

- Elikagai gordinak ukitu dituzten sukaldeko tresnak ez dira beste elikagaiekin erabili behar, ez gordinekin ez prestatuekin, aurretik egoki garbitu eta desinfektatzen ez badira.
- «Erabilera anitzeko» trapuek kutsadura heda dezakete lokalean, eta maiz kutsaduraren sortzaileak izaten dira ordu askotan giro-tenperaturan egoten direnean, heze eta elikagai hondarrekin. Erabili ostean garbitu, desinfektatu eta lehortu egin behar izaten dira mikrobioak ugaltzea galarazteko. Erabili eta botatzeko papera erabiliz gero, arazo hori desagertu egiten da.
- Janariak kontsumitu baino lehen prestatuko dira, baina kontsumitu aurretik ahal den tarte txikiarekin.
- Arrautza-azal zikinak garbitu eta lehortu egingo dira arrautzak erabili aurretik.
- Arrautza osagai duten platerak egiterakoan arrautzak arrautzez egindako produktu pasteurizatu ezkatuko dira. Arrautzak erabiliko dira elikagai horiei ondoren tratamendu termiko bat ematean, eta tratamendu horretan elikagaien erdialdeko tenperatura 75 °C-tik gorakoa denean.
- Zakarrontziek eta hondakinak kanporatzeko ontziek estalita egon beharko dute. Gainera, oinpekoak izan beharko dute, estalkia eskuekin ukitu behar ez izateko.

3.5.5. Barazkiak higienizatzea

Gordinik kontsumitzen diren barazkiak aurretik higienizatu egingo dira. Higienizatzeko, garbiketa ontzian «edateko ura desinfektatzeko egokia den lixibaren» 10 tanta jarriko dira bi litro ureko. Ondoren barazkiak sartuko dira, eta gutxi gorabehera 10 minutuan edukiko dira. Ondoren, barazkiei edateko ur askoan eragingo zaie hondakinak eta lixiba usaina desagertu arte.

Barazkiak higienizatzeko, enpresa esleipendunak edo ikastetxeak landutako berariazko prozedurarik balego, hura ere baliozkoa izango da.

3.5.6. Janaria prestatzea

Elikagaiak egoki prestatzeak elikagaien azalean eta barrualdean dauden mikroorganismo patogeno ez esporadunak gutxitzen ditu. Hori dela eta, oso garrantzitsua da elikagaiak prestatzeko denbora/tenperatura erlazio egokia ezartzea.

Elikagaiak prestatzean mikroorganismoak hondatzen dira, baina kontuan hartu behar dugu hondaketa hori ez dela erabatekoa, ez dela esterilizazioa. Hori dela eta, ondorengo baldintzak ez dira egokiak, tratamendu termikoa gaingaitu duten germenak ugaritu egingo dira.

Egindako tratamendu termikoek 65 °C-tik gorako tenperatura bermatu behar dute produktuaren erdian, eta berehala jarriko dira platerean. Amaitutako produktua ez da giro-tenperaturan edukiko.

3.5.7. Elikagaiak berotan mantentzea

Janari prestatuak berotan mantentzen dira berotan mantentzeko ekipoetan (lurren-mahaietan, marmitetan, maria bainuetan...), zerbitzatu arte.

Ekipoa ez badago ondo diseinatuta edo ez bazaio ondo funtzionarazten, elikagaiak aldi luzeetan egon daitezke mikroorganismo patogenoak haztea ahalbidetzen duten tenperaturetan.

Beroan mantentzeko aparatu edo ontziek 65 °C-tan eduki behar dute produktuaren erdi-gunea, eta, ondorioz, elikagaiak 65 °C-tik gorako tenperaturan sartu beharko dira aparatu horietan.

3.6. GARBIKETA ETA DESINFEKZIO SISTEMA (G+D)

3.6.1. Sarrera

Saihestezina da elikadura-instalazioak zikintzea, bai gainak baita ekipamendua ere. Ezinbestekoa da zikin hori ez pilatzea elikagaiak kutsatzeko arriskua sortu ahal izateko mailara iritsi arte.

***Garbiketaren eta desinfekzioaren
helburua elikagaiak maneatzeko
erabiltzen diren tresnetako
eta gainetako mikrobio-kutsadura
kentzea edo gutxitzea da, osasunerako
kaltegarria ez den mailara arte.***

Instalazio osoa, gainak, ekipoak eta tresnak garbi eta desinfektatuta daudela bermatzen duen Higiene Programa ezarri behar da. Higiene Programa horretan ondokoek agertu behar dute:

- Garbitu eta desinfektatu behar diren ekipoak, lokalak eta tresnak.
- Garbiketa eta desinfekzioko prozeduren gaineko argibideak.
- Establezimenduko elementu guztiak garbitzeko eta desinfektatzeko maiztasuna.
- Beharrezko produktu kimikoak (merkataritza izena eta osagai aktiboak).
- Garbiketan erabilitako produktu kimikoak (garbigarriak eta desinfektatzaileak). Sukalde/office-an produktu horien fitxa toxikologikoak eskura izan beharko dira. Ez da inola ere erabiliko langileen osasunerako arriskutsua edo korrosiboa izango den baimendu gabeko produkturik (sosa kaustikoa edo azido agresiboak).
- Diluzioak egiteko behar diren kopuruak eta nola prestatu.
- Produktu kimikoak maneatzeko arretak.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko arduraduna.

3.6.2. Definizioak eta garbiketa eta desinfekzio egokiak

Garbiketa: Zikinkeria geruzak eta materia organikoa kentzea, eta desinfekzio partziala egitea mikroorganismoak arrastaka eramanda.

Desinfekzioa: Mikroorganismo patogenoak eta ez patogenoak desegitea, baina ez ezinbestean forma iraunkorrak (esporak).

Esterilizazioa: Mikroorganismo patogenoak eta ez patogenoak erabat ezabatzea, forma iraunkorrak (esporak) barne.

Higienizazioa: Mikrobio populazioa murriztea osasunarentzako kaltegarri iruditzen ez den mailara arte.

Higienizazio eraginkor batek bi alderdi osagarri garrantzitsu ditu bere baitan: garbiketa eta desinfekzioa.

HIGIENIZAZIOA = GARBIKETA + DESINFEKZIOA

Garbiketa: garbigarri bat aplikatzea

Desinfekzioa: desinfektatzaile bat aplikatzea

Higienizazioa egoki eginez gero, gainetan eta ekipamenduan dauden mikrobio-germenak guztiz kendu behar dira.

Garbiketa eta desinfekzio eragiketak eragiketa desberdinak baina osagarriak dira, eta aldi berean edo elkarren segidan egin daitezke, baina beharrezkoa da beti bi faseak egitea.

Aurretik garbitu gabe egindako desinfekzio baten emaitza:

- Ez ditugu kutsadura-guneak kentzen.
- Azalen gainean elikagaiak uzten ditugu, eta horrek mikroorganismoak hazten lagunduko du.
- Zikinkeria hondarretan dauden mikroorganismoak babestuta geratzen dira desinfektatzaileen aurrean, eta, beraz, hauek ez dute eraginik izaten.

Garbiketa baten emaitza, ondoren desinfekziorik egin gabe:

- Mikroorganismo bizien hondarrak utziko ditugu tresnen eta ekipoen gainetan, eta erraz ugalduko dira.

Garbiketa ez bada eragingarria, gure produktuei egiten dizkiegun kontrol guztiak (tenperatura, lehengaiak...) alferrekoak izango dira, garbitzekoan akatsak egin badira, ekipo kutsatuek (mikroorganismo edo toxikoak) kutsadura hori elikagaiei kutsatuko baitiete, eta ekipoek, berriz, jankideei kutsatuko baitie.

Garbiketa eta desinfekzio egokiaren helburuak hauek dira:

- Ageriko hondarrak kentzea.
- Pareta eta gainetako geruza itsaskorrak kentzea.
- Ekipoetako mikroorganismoak desagitea osasunarentzako kaltegarri ez diren mailetara arte.
- Garbitu beharreko gainen segurtasuna errespetatzea.
- Erabilitako produktu kimikoen edozein hondar kentzea.

3.6.3. Garbiketaren eta desinfekzioaren prozedura

Garrantzitsua da garbiketa-metodo bat ezartzea establezimenduko ekipo, tresna, gain eta lokal mota bakoitzerako. Gomendatzen da ekipoen eta makineriaren fabrikatzaileek emandako garbiketa-argibideak kontuan hartzea.

3.6.3.1. Garbiketa automatikoa (ontzi-garbigailuak)

Beren tamaina dela-eta ontzi-garbigailuan garbi daitezkeen tresna guztiak garbigailuan garbitzea gomendatzen da (baxera, beirateria, mahai-tresnak eta sukaldeko tresnak).

Ontzi-garbigailua erabiltzen denean, ondokoa egin beharko da:

- Garbituko diren tresnek dauzkaten elikagai hondarrak kendu egin beharko dira.
- Garbiketa homogenea egin beharko da, piezak beren izaeraren, zikinkeraren edo garbitzeko zailtasunaren arabera sailkatuz.
- 60-65 °C-tan garbitu eta 85 °C-an eragin beharko da uretan.
- Ontzi-garbigailua ez da gehiegi kargatu beharko.
- Ontzi-garbigailua aldi berean behin desmuntatu egin beharko da garbitzeko.
- Ondo dabilela eta garbiketako eta uretan eragiteko tenperaturak egokiak direla egiaztatu beharko da aldi berean.

3.6.3.2. Eskuzko garbiketa

- Edateko ura erabilia, gera daitezkeen janari hondarrak kentzea eskuilatuz edo igurtziz.
- Aurregarbiketa, garbitzeko urean zikinkeria ez pilatzeko.
- Garbigarria aplikatzea, zikinkeria-geruza askatzeko.
- Uretan eragitea, edateko ur epel askorekin, askatutako zikinkeria eta garbigarri hondarrak kentzeko.
- Desinfektatzaile kimikoa aplikatzea (desinfekzio termikoa ere egin daiteke: tresnak 80 °C-an sar daitezke 2 minutuan).
- Denbora tarte bat itxaron behar da desinfektatzaileak eragina izan dezan.

- Uretan eragitea, behar adina edateko ur berorekin, desinfektatzaileen hondarrik badago kentzeko.
- Lehortzeko modurik onena airearekin lehortzen uztea da, aurretik ur beroan ondo eragin ostean. Eskuz lehortzea beharrezkoa bada, behin erabiltzeko paperarekin lehortuko dira.

Garbiketa eta desinfekzio prozesu konbinatu bat egin daiteke aldi berean garbigarria eta agente desinfektatzaile bat erabilia.

Ekipo batzuetan arreta handiagoa jarri beharko da garbitzerakoan, mikroorganismoak kutsatzea li-tekeena delako; ondokoak dira ekipo horiek: ebaketako taulak, produktu freskoetarako eta produktu prestatuetarako erabiltzen diren ontziak eta erabilera bat baino gehiagoko harraskak (lehengaiak eta tresnak garbitzekoak).

Garbitzerakoan, garrantzitsua da arreta jartzea heldzea zaila den tokiei: kantoiei, pareten eta zoru baxterrei, makineriaren atzean dauden guneei, txokoei eta abarri.

3.6.4. Garbiketaren eta desinfekzioaren kontrola

Establezimendu guztietan garbiketaren arduradun bat egon behar du, eta ondokoa egin behar du:

a) *Garbiketa-programaren aplikazioa kontrolatu behar du*

Arduradunak aldi berean behin egingo du kontrola. Begiz aztertuko ditu tokiak, eta arreta jarriko die heldzea zaila den guneei (biltegien eta jakitokien txokoak, sabaiak, sukaldeko armairuen eta altzarien azpiko gunek, hozkailuen, armairuen eta abarren atzeko aldeak).

b) *Aplikatutako metodoa egokia dela egiaztatu behar du*

Garbiketa eta desinfekzioa begiz egiaztatzeak akatsa egitera eraman gaitzake, eta, beraz, komenigarria da eraginkorra dela egiaztatzea, gainetatik eta ekipoetatik hartutako laginen mikrobio-azterketa eginda. Azterketen emaitzak lortzen ditugunean, aldaketak egin daitezke garbiketa eta desinfekzio programan, baldin eta programa ez bada behar bezain eragingarria.

Egindako produktuak aztertzeak ere ematen digu garbiketa eta desinfekzioa eraginkorra den jakiterik, elikagaiak duen mikrobio-edukiaren zati handi bat gainetatik eta/edo elikagaiekin erabilitako tresnetatik ateratakoa baita.

Egiaztatze-lan hori enpresetako edo ikastetxeetako barne-ikuskatzaileek egingo dute, edota horretarako baimendutako kanpoko ikuskatzaileek.

Desegokitasunen ondorioz hartu beharreko neurri zuzentzaileak ikastetxeko zuzendaritzak abiaraziko ditu, Hezkuntza Sailak bidezkotzat jotzen dituen laguntzekin.

3.6.5. Garbiketa eta desinfekzioa urri egiten duten alderdiak

Jarduera desegoki batzuk maiz egiten dira, eta garbiketa eta desinfekzio sistemaren eraginkortasunean eragina dute. Jarduera horietatik ondokoak nabarmendu behar dira:

1. Garbiketari aritzen den pertsona ez dago mentalizatuta prestatutako elikagaien segurtasunean bere lanak zenbaterainoko eragina duen jakiteko.

2. Garbiketa egiten duen pertsonalak ez daki zein diren aplikatu behar dituen metodo egokiak.
3. Egunaren amaieran egin ohi da garbiketa eta desinfekzioa, eta, hori dela eta, pertsonala nekata egon ohi da, ateratzeko gogoarekin, eta ez du egoki egiten.
4. Tresnak egoki desinfektatu gabe dauden zapiekin lehortzen dira, eta, era horretara, tresnak kutsatu egiten dira.

Eskuilek, zoru-garbigailuek, ontziek, espartzuek, zapiak, gamuzek eta abarrek garbi eta desinfektatuta egon behar dute beti, zikinduta eta heze badaude mikroorganismoak eraman baititzakete eta aurretik garbirik zeuden gainak, tresnak eta sukaldeko ekipoak kutsa baititzakete. Garrantzitsua da baita ere armairuak edo tresnak eta garbiketako produktuak dauden tokiak garbi edukitzea.

Garbiketako ekipo guztia, erratzak, arropa zikinarentzako ontziak, garbiketako materialen erreserbak, garbigarriak, xaboiak eta desinfektatzaileak biltegitatzeko, nahitaezkoa izango da lokal bat edo garbiketako gunere berezia edukitzea.

Beharrezkoa da lokal bat edo gunere bat edukitzea garbiketako produktuak gordetzeko.

3.6.6. Garbiketako produktuak: garbigarriak eta desinfektatzaileak

Garbiketan, desinfekzioan, arratoiak hiltzen eta intsektuak hiltzen erabilitako produktuak erabiltzeak eta biltegitatzeak ez du arriskutsua izan beharko inoiz elikagaiak kutsatzeko. Horretarako, ondorengo aurrezaintzako neurriak hartuko dira:

- Garbiketako produktuak biltegitatzeko soilik erabiliko den lokal edo gunere batean biltegitatu beharko dira, eta elikagaiak biltegitatzen eta maneatzan diren gunetik ahalik eta urrunen. Elikagaiak biltegitatuko diren biltegi berean gorde behar badira, apal desberdinetan eta ondo bereizitako guneeetan jarriko dira beti.
- Ontziek osorik eta ondo etiketatuta egon beharko dute. Etiketan adieraziko da erabiltzeko modua.
- Inoiz ez dira erabiliko jada erabili diren eta hutsik dauden elikagaien ontziak (adib.: edari-botilak, latak...) garbiketako produktuak eta/edo substantzia arriskutsuak biltegitatzeko.
- Produktu horiek erabiltzen direnean, kontu handia eduki beharko da elikagaiak ez kutsatzeko (elikagaiak ez dute bistako apaletan egon behar...).
- Garbiketako produktuen fabrikatzaileak produktuak maneatzeko eta diluitzeko eman dituen argibideak zorrotz jarraituko dira uneoro.
- Janariak prestatu eta zerbitzatzeko gunetik gertu, betiere, garbiketako eta desinfekzioko produktuei buruzko fitxa toxikologikoak izan beharko dira eskura.

3.6.6.1. Garbigarriak

Garbigarriak aplikatuta zikinkeria-geruzak eta mikroorganismo batzuk kentzea eta zintzilik uztea lortzen dugu, ondoren uretan eragitean askatutako zikinkeria eta garbigarri hondarrak kentzeko.

3.6.6.2. Desinfektatzaileak

Desinfekzioak ekipoetan eta gainetan dauden mikroorganismo biziak gutxitzen ditu. Desinfekzio-prozedurek ezin dute guztiz eraginkorrak izan aurretik ez bada arduraz garbitzen, desinfektatzaileak ez baitira guztiz eraginkorrak elikagai hondarrak daudenean.

Oso garrantzitsua da erabilitako produktuak txandakatzea (adib. hipokloritoak (lixiba)/amonio kuarternarioko konposatuak (amoniakoa)), produktu bera jarraian erabiliz gero, mikroorganismo batzuk erresistente egin daitezke produktu jakin batekiko (adib.: bakterioak, lizunak eta legamiak).

Beroa da desinfekziorako bitarteko eraginkorrena. Ura 65 eta 85 °C-ko tenperaturan gutxienez bi minutuan edukitzea da ezagutzen diren desinfektatzaileetan eraginkorrena.

Zein motatako garbigarria eta desinfektatzailea hautatzeko ondokoak hartu behar dira kontuan:

- Produktuak prestatzeko eragiketa desberdinetatik ateratako zikinkeria-mota.
- Garbitu beharreko ekipoa, tresna edo gaina zein materialetakoa den.
- Soluzioa eskuekin ukituko den edo ez.
- Eskuz garbitzen den edo garbiketa mekanikoa den.
- Uraren ezaugarri kimikoak, batik bat bere gogortasuna.

***Intoxikaziorik egonez gero, gertueneko ospitalera
joan eta produktuaren etiketa/ontzia eraman
edo Toxikologiako Institutu Nazionalera
deitu: 91 562 04 20***

3.6.7. Eskola-jantokietako garbiketa eta desinfekzio programa

Tokia: sukaldea (gainak)				
Elementua	Maiztasuna	Produktua	Metodoa	Oharrak
Lurra	Egunero	Garbigarria	Hondar handiak biltzea. Lehorrean ez ekortu. Ontzia urarekin eta produktuarekin bete. Produktua zoru-garbigailuarekin aplikatu eta zabaldu. 5 minutuan utzi, eta ur garbiarekin eragin.	
Lan-gunea	Egunero	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Hautsa eta/edo elikagai-hondarrak zapi heze batekin kendu. Produktuaren soluzioa langargailuarekin edo zapiarekin aplikatu. 5 minutuan utzi. Ur garbiarekin eragin. Behin erabiltzeko zapiarekin lehortu.	
Isurbideak	Hamabostean behin	Desinfektatzailea	Ontzia urarekin eta produktuarekin bete. Tranpolak kendu eta garbitu. Produktua isurbideetatik isuri.	
Paretek	Hilabetean behin	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Hautsa eta elikagai hondarrak zapi heze batekin kendu. Produktuaren soluzioa langargailuarekin edo zapiarekin aplikatu. 5 minutuan utzi. Ur garbiarekin eragin. Behin erabiltzeko zapiarekin lehortu.	
Apalategiak eta baxeraren armairuak	Hilabetean behin	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Hautsa zapi heze batekin kendu. Produktuaren soluzioa langargailuarekin edo zapiarekin aplikatu. 5 minutuan utzi. Ur garbiarekin eragin. Behin erabiltzeko zapiarekin lehortu.	

Tokia: hozkailuak eta izozkailuak				
Elementua	Maiztasuna	Produktua	Metodoa	Oharrak
Paretek	Hilabetean behin	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Ontzia urarekin eta produktuarekin bete. Zapiarekin garbitu, 5 minutuan utzi. Ur garbiarekin eragin. Behin erabiltzeko zapiarekin lehortu.	
Apalategiak	Hilabetean behin	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Sareta finkoak: Ontzi bat urarekin eta produktuarekin bete. Apalategiak hustu, produktuak ez lurrean jarri. Apalategiak zapi batekin garbitu, minutu batzuetan utzi. Ur garbiarekin eragin, produktuak berriz jarri. Sareta solteak: Apalategietako saretak kendu. Produktua duen ontzi batean murgildu 5 minutuan. Beharrezkoa izanez gero igurtzi, ur garbitan eragin. (ahal izanez gero, ontzi-garbigailuan garbitu).	Garbitu eta desinfektatuta kamera, deskonektatuta eta barruan elikagairik ez duela

Tokia: zaborren tokia				
Elementua	Maiztasuna	Produktua	Metodoa	Oharrak
Zakarrontziak	Egunero	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Elikagai-hondarrak kendu ura presioan botata. Produktua urarekin aplikatu. 5 minutuan utzi, eta ur garbiarekin eragin.	Ahalegindu ontziaren edukieraren 2/3 ez gainditzen. Zakar-poltsa kentzen duzun bakoitzean, eskuak garbitu. Elikagaiak maneatzen dituzunean, ontziaren tapa itxita dagoela begira ezazu.

Tokia: produktu ez galkorren biltegia

Elementua	Maiztasuna	Produktua	Metodoa	Oharrak
Lurrak	Egunero	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Ageriko hondarrak bildu edo zurgatu. Ontzi bat urarekin eta produktuarekin bete. Zoru-garbigailuarekin aplikatu eta produktua hedatu. Minutu batzuetan utzi eta ur garbiarekin eragin.	
Paretak	Hilabetean behin	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Hautsa eta janari hondarrak kendu. Ontzi bat urarekin eta produktuarekin bete. Zapiarekin garbitu, eta 5 minutuan utzi. Ur garbiarekin eragin. Behin erabiltzeko zapiarekin lehortu.	
Apalategiak	Hilabetean behin	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Ontzi bat urarekin eta produktuarekin bete. Apalategiak hustu, eta produktuak lurlean ez jarri. Apalategiak zapi batekin garbitu, eta minutu batzuetan utzi. Ur garbiarekin eragin, eta produktuak berriz jarri.	

Tokia: janariak prestatzeko gunea

Elementua	Maiztasuna	Produktua	Metodoa	Oharrak
Ebakitzeko tresnak eta gainak garbitu	Erabili ostean	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Tresnak produktuan murgildu. Uretan utzi, eta igurtzi. Ur garbitan eragin. Behin erabiltzeko zapiarekin edo paperarekin lehortu	
Makineria garbitu	Erabili ostean	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Makineria deskonektatu. Pieza desmontagarriak kendu eta hondarrak kendu. Produktu eta ur epeletan jarri, beratzen. Aparatua garbitu eta uretan eragin. Beratzen dauden piezak garbitu, uretan eragin, xukatu eta lehortu.	
Barazkiak eta frutak garbitu	Prestatu aurretik	Desinfektatzailea	Frutak eta barazkiak uretan garbitu lur hondarrak eta intsektuak kentzeko. Ontzia urez bete eta desinfektatzailea gehitu. (10 mg Cl/I) Barazkiak sartu eta 10 minutuan eduki. Atera eta ur askorekin eragin.	

Tokia: sukaldea (egosteko tokia)

Elementua	Maiztasuna	Produktua	Metodoa	Oharrak
Xaflak, suak, zartaginak eta marmitak Tresnak (ontzi- garbigailuak)	Egunero	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Ekipoa itzali. Eskularruak jarri. Partikula solidoak arrasperekin edo espatularekin kendu. Produktua uniformeki lainoztatu. Espartzuarekin igurtzi. Ur garbiarekin eragin, eta behin erabiltzeko zapiarekin lehortu.	Xaflak ondo zaintzeko, xafla lehor eta hotz dagoela elikagaiekin erabiltzeko olioarekin igurtzea gomendatzen da
Frijigailuak, labeak eta mahai beroak	Hamabostean behin	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Makineria deskonektatu. Olio horien utzi, hustu eta ontzi batean bildu. Ur beroarekin bete eta produktua gehitu. Termostatoa 800 °C-an eduki 30 minutuan. Itzali eta kontuz hustu. Ur askorekin eragin, eta behin erabiltzeko zapiarekin lehortu.	
Suburuak eta iragazkiak	Hilabetean behin	Garbigarria/ Desinfektatzailea	Suburuak: Produktua uniformeki lainoztatu eta 5 minutuan utzi. Zikinkeria zapi heze batekin kendu eta urarekin eragin. Iragazkiak: Iragazkiak desmuntatu. Produktuarekin ihintzatu eta ur bero askotan murgildu. 5 minutuan utzi eta ur garbitan eragin.	

Eguneroko zereginak	Janaria prestatu aurreko zereginak	Erabilera bakoitzaren osteko zereginak	Asteroko zereginak	Hamabostean behingo zereginak	Hilabetean behingo zereginak
Sukaldeko lurra garbitu	Barazkiak eta frutak garbitu	Ebaketako tresnak eta gainak garbitu		Mahai beroa garbitu	Hozkailuak eta izozkailuak garbitu.
Sukaldeko lan-gunea garbitu	Eskuak garbitu	Makineria garbitu		Isurbideak garbitu	Hozkailu eta izozkailuetako apalategiak garbitu.
Produktu ez galkorren biltegiko lurra garbitu				Frijigailuak garbitu	Produktu ez galkorren biltegia garbitu
Suak, xaflak, zartaginak eta marmitek garbitu				Labeak garbitu	Suburuak eta iragazkiak garbitu
Baxera, mahai-tresnak eta beirateria garbitu					
Zakarrontziak garbitu					

4.

**ESKOLA-JANTOKIETAKO INSTALAZIOEN HIGIENE
ETA OSASUN BALDINTZAK**

4.1. BALDINTZA OROKORRAK

- Elikagaiak maneatzeko diren lokalen dimentsioak eta diseinuak maneatzeko praktika egokiak ahalbidetu behar ditu, era horretara elikagaien arteko kutsadura gurutzatuak ez gertatzeko.
- Biltegiko eta maneatzeko guneko paretak, lurrak eta sabaiak erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak izan behar dira.
- Lokaletako lurrak ez irrist egiteko modukoak izan behar dira.
- Aireztapena egokia eta behar adinakoa izan behar da.
- Bero-iturrien gainean (sukaldearen, xaflaren, frijigailuaren eta abarren gainean) gasak eta keak ateratzeko iragazkidun suburuak jarri behar dira.
- Sistema ez kimikoak erabili behar dira intsekturik ez egoteko.
- Behar adina edateko ur eduki behar da, bai hotza bai beroa.
- Tresnak eta baxera garbitzeko tenperatura eraginkorra izango duen ontzi-garbigailua eduki behar da.
- Tresnen, maneatzeko azalen eta makinaren materialak erraz garbitu eta desinfektatzeko modukoak, iragazgaitzak, herdoilgaitzak eta korrosioarekiko erresistenteak izan behar dira.
- Hozteko ekipoek (hozkailuek eta izozkailuek) behar adina bolumen eduki behar dute, eta kanpotik tenperaturak kontrolatzea ahalbidetuko duten sistemak eduki behar dituzte (Otik 8 °C-ra produktu hoztuak eta -18 °C produktu izoztuak)
- Biltegi edo jakitoki bat eduki behar da.
- Jantokia ezingo da erabili elikagaiak edo instalazioak kutsa ditzaketen jarduerak egiteko.
- Instalazioak (altzariak, laneko gainak, hozkailuak, komunak eta aldagelak, biltegia etab.) ondo mantendu, garbitu eta desinfektatuta eduki behar dira.
- Lokal guztietan, bai botikina bai su-itzalgailea leku ezagun eta hurbilerrazean egongo dira.

4.2. SUKALDEA

Janaria bertan egiten den jantokietan, sukaldea helburu horretarako erabiltzen ez diren gainerako guneetatik (biltegitik, jantokitik eta abarretik) fisikoki bereizita egon behar da.

4.3. LANTOKIA

Janaria eginda eramaten zaien jantokiek sukalondo bat edukiko dute, eta helburu horretarako erabiltzen ez diren gainerako guneetatik behar adina bakartuta egon behar da. Sukalondoa eta jantokia salmahai batek, mahai beroak eta abarrek bereiztea onartzen da.

4.4. MANEATZAILEEN KOMUNAK ETA ALDAGELAK

Janaria bertan egiten den jantokietan:

- 300 mahaikide baino gehiago dituzten jantokiek maneatzailentzako soilik izango diren komunak eta aldagelak izango dituzte (aldagela gelaurrea izango da, eta bertan armairuak, ur beroa eta pedala duten konketak, xaboi likidoaren dosifikagailua eta paper-makina egongo dira).
- 300 mahaikide baino gutxiagoko jantokietan komunak eta aldagelak beste pertsonalarekin partekatu ahal izango dituzte, egoki ekipatuta eta sukaldetik hurbil badaude.

Janaria eginda eramaten zaien jantokietan:

- 300 mahaikide baino gehiago dituzten jantokiek maneatzailentzako soilik izango diren komunak eta aldagelak izango dituzte (aldagela gelaurrea izango da, eta bertan armairuak, ur beroa eta pedala duten konketak, xaboi likidoaren dosifikagailua eta paper-makina egongo dira).
- 300 mahaikide baino gutxiagoko jantokiek armairuak edukiko dituzte maneatzailerek laneko arropa eta kaleko arropa gordetzeko, eta armairu horiek sukaldetik kanpo egongo dira.

4.5. HARRASKA ETA KONKETA EZ ESKUZKOAK, MULTZOAK

Janaria eginda eramaten zaien jantokiek bi funtzioak dituen konketa edo harraska bakarra eduki ahal izango dute, pedalararekin zein belaunarekin eragiten dena, xaboi dosifikagailua, paper-makina eta ur beroa duena.

4.6. HARRASKA ETA KONKETA EZ ESKUZKOAK, BEREIZIAK

Janaria bertan egiten den jantokietan, bi gailuak izango dituzte eta ez dira eskuz eragingo, bereizita egongo dira eta ur beroa izango dute. Konketak, gainera, xaboi dosifikagailua eta paper-makina izango du, eta toki egokian jarrita egongo da.

4.7. LEHENGAIK PRESTATZEKO ETA PRODUKTU EGINAK EDUKITZEKO GUNEEN ARTEKO BANAKETA

Janaria bertan egiten den jantokiek gune edo lantoki bereziak izango dituzte lehengaiak, lehengai higienizatuak eta tratamendu termikopean egindako produktuak maneatzeko, horien artean maneiu gurutzatuak ez egoteko.

4.8. TRESNAK GARBITZEKO LOKALA EDO GUNEA

Jantoki guztiek lokal edo gune bat izango dute tresnak eta baxera garbitzeko, maneatzeko guneetatik behar adina banatua, era horretara, kutsadurarik edo zipriztinik ez egoteko moduan.

4.9. PERTSONEN ETA SALGAIEN SARRERAK BEREIZITA

Eguneko 300 otordu baino gehiago egiten diren jantokietan salgaiak ezingo dira biltegira lantokitik sartu eta pertsonalak ere ezingo du aldageletara lantokitik sartu.

4.10. JANARIAK LEHENERATZEA

Janaria eginda eramaten zaien jantokiek ekipo bat izango dute hoztutako edo izoztutako janariak leheneratzeko, eta ekipo horrek janariaren erdialdea 65 °C-ra arte berotzea ahalbidetuko du ordu-betean, eta tenperatura hori mantenduko da janaria kontsumitu arte .

4.11. MAHAI BEROA

Jantoki guztiek sistema egokiak izango dituzte behar denean janariak kontsumitu arte berotan mantentzeko, eta sistema horiek kanpotik irakurtzeko termometroak izango dituzte.

4.12. JANARIA BANATZEKO ETA ZERBITZATZEKO GUNEA

Jantoki kolektibo guztiek izango dituzte behar denean janaria prestatzeko eta janari prestatuak banatzeko lantoki egokiak, kutsadura gurutzaturik ez egoteko.

I. eranskina

**FITXAK BETETZEKO GIDA ETA
DATU-ERREGISTROEN FITXAK**

FITXAK BETETZEKO GIDA ETA DATU-ERREGISTROEN FITXAK

Gida honen helburua da AAKPK sistemak sortuko dituen erregistroen formatuak betetzea eta ulertzea erraztea eskola-jantokietako arduradunei eta langileei.

Erregistro horiek funtsezkoak dira agerian uzten baitute sistema ezarrita dagoela eta funtzionatzen ari dela, eta erregistro horiek dira eskola-jantokiak, catering-enpresak eta Administrazioiko ikuskaritza-zerbitzuek segimendua egiteko dokumentu-euskarria.

Jantokiko arduradun bakoitzak oso ondo jakin behar du erantsita doazen fitxak nola bete behar diren. Horretarako, proposatutako fitxetan bete beharreko atalak deskribatzen dira.

1. FITXA: JANARIA HARTZEN DEN UNEKO KONTROL-ORRIA

Ikastetxearen izena

Ikastetxearen izenarekin beteko da.

Urtea

Fitxan egongo diren datuei dagozkien urtearekin beteko dira.

Irregularitasun-zenbakia

Zenbaki hamartar korrelatibo batekin beteko da (1, 2, 3...) ikasturte osoan, jasotako elikagaiak edo elikagai horien egoera onesten ez badira. Janaria bertan egiten den jantokien kasuan, irregularitasunek edo ez onespenei lehengaiak aipatuko dituzte, eta sukalondoa duten eskola-jantokien kasuan, irregularitasunek edo ez onespenei jasotako menua aipatuko dute. Hurrengo ikasturtean 1etik hasiko da berriz.

Eguna

Jasotako menua edo lehengai onesten ez den hilabeteko egunarekin beteko da.

Arazoaren deskribapena

Gertatu den onepen eza idatziko da bertan. Janaria bertan egiten den eskola-jantokien kasuan eta menua eginda jasotzen dutenen kasuan, baliteke ados ez egotea janaria iritsi den orduarekin, hornitzailearekin, jaso den asteko egunarekin (adibidez, haragi xehatua etab.), ontzien itxurarekin, menu kopuruarekin eta abarrekin.

Zuzentzeko ekintza

Onepen eza konpontzeko ikastetxeak eta catering-enpresak egindakoa deskribatuz beteko da.

Arduraduna

Eskola-jantokiko arduradunaren izena, erraz irakurtzeko moduan idatzita.

Sinadura

Jantokiko arduradunaren sinadura.

Irregularitasunentzat jarritako toki guztiak betetzen ez badira hilabete batean, toki horiek zuri utziko dira.

1. FITXA:

JANARIA HARTZEN DEN UNEKO KONTROL-ORRIA

Ikastetxearen izena:

Urtea:

IRREGULARTASUN-ZENBAKIA:

Hila eta eguna:

Arazoaren deskribapena:

Zuzentzeko ekintza:

Arduraduna:

Sinadura:

IRREGULARTASUN-ZENBAKIA:

Hila eta eguna:

Arazoaren deskribapena:

Zuzentzeko ekintza:

Arduraduna:

Sinadura:

IRREGULARTASUN-ZENBAKIA:

Hila eta eguna:

Arazoaren deskribapena:

Zuzentzeko ekintza:

Arduraduna:

Sinadura:

IRREGULARTASUN-ZENBAKIA:

Hila eta eguna:

Arazoaren deskribapena:

Zuzentzeko ekintza:

Arduraduna:

Sinadura:

2. FITXA: TEMPERATUREN, MENUA IRITSITAKO ORDUAREN ETA MENUAREN HIGIENE EGOERAREN KONTROL-ORRIA MENUA EGINDA ERAMATEN ZAIEN ESKOLA-JANTOKIETARAKO

Ikastetxearen izena

Ikastetxearen izenarekin beteko da.

Hilabetea eta urtea

Fitxan egongo diren datuak dagozkien hilabetearekin eta urtearekin beteko dira.

Hozkailuaren temperatura

Eskola-egunetan goizero (zerbitzatu aurretik) hozkailuaren kanpoko termometroan ageri den temperatura idatziko da.

— Temperatura kanpotik irakurtzeko sistemarik eduki ezean, beti hozkailu barruan egongo den termometro mugikorrean adierazitakoa idatziko da.

— Hozkailu bat baino gehiago edukiz gero, temperaturak zenbatu eta barrekin banatu-ta idatziko dira. Adibidea:

1) 5 °C / 2) 4 °C

1. eta 2. platerak irekitzean duten temperatura

Termoak edo azpilak irekitzean janariak duen temperatura idatziko da. Termometroa gai izango da gutxienez 0 °C-tik 90 °C-ra arteko temperaturak hartzeko. Termometroaren zunda erabili aurretik eta erabili ostean garbitu egin behar da urarekin eta xaboiarekin, eta behin erabiltzeko paperarekin lehortu behar da. Aldian-aldian alkohol pixka batekin pasa daiteke guztiz desinfektatzeko.

Mahai beroaren temperatura

Temperaturen termostatoak adierazten duen temperatura edo termometro mugikorrarekin hartuko den barruko batez besteko temperatura idatziko da, janariak zerbitzatu baino ordu erdi lehenago (termometroaren kanpoko egiturak 90 °C inguruko temperaturak jasaten dituztenean hondatu eta erre gabe).

Menua iristen den ordua

Enpresako hornitzailea zein ordutan iristen den eta zein ordutan ematen duen menua idatziko da. Hoztutako elikagaiak hozkailuan sartuko dira.

Higiene-egoera

Egokia/akastuna idatziko da, termoak edo azpilak, frutak eta abarrek ikastetxera hel-tzean duten egoeraren arabera.

Arduraduna

Eskola-jantokiko arduradunaren izena, erraz irakurtzeko moduan idatzita.

Sinadura

Eskola-jantokiko arduradunaren sinadura.

2. FITXA:

MENUA EGINDA ERAMATEN ZAIEN ESKOLA-JANTOKIETAKO TEMPERATUREN KONTROLA

Ikastetxearen izena:

Hilabetea / Urtea:

Eguna	Hozkailuaren T°	1. plateraren T°	2. plateraren T°	Mahai beroaren T°	Iritsi den ordua	Higiene-egoera
		(irekitzean)	(irekitzean)	(ordu erdi lenenago)		
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Arduraduna:

Sinadura:

3. FITXA: TEMPERATUREN ETA LEHENGAIK IRISTEN DIREN EGUNAREN KONTROL-ORRIA JANARIA BERTAN EGITEN DEN ESKOLA-JANTOKIETARAKO

Ikastetxearen izena

Ikastetxearen izenarekin beteko da

Hilabetea eta urtea:

Fitxan egongo diren datuak dagozkien hilabetearekin eta urtearekin beteko dira.

Hozkailuaren eta izozkailuaren temperatura

Eskola-egunetan goizero (zerbitzatu aurretik) hozkailuaren eta izozkailuaren kanpoko termometroan ageri den temperatura idatziko da.

— Temperatura kanpotik irakurtzeko sistematik eduki ezean, beti hozteko ekipoaren barruan egongo den termometro mugikorrean adierazitakoa idatziko da.

— Hozkailu eta/edo izozkailu bat baino gehiago edukiz gero, temperaturak zenbatu eta barrekin banatuta idatziko dira. Adibidea:

1) 5 °C / 2) 4 °C

1. eta 2. plateraren temperatura

Janariak zerbitzatzeko unean duen temperatura idatziko da. Termometroa gai izango da gutxienez 0 °C-tik 90 °C-ra arteko temperaturak hartzeko. Termometroaren zunda erabili aurretik eta erabili ostean garbitu behar da urarekin eta xaboiarekin, eta behin erabiltzeko paperarekin lehortu behar da. Aldian-aldean alkohol pixka batekin pasa daiteke guztiz desinfektatzeko.

Mahai beroaren temperatura

Temperaturen termostatoak adierazten duen temperatura edo termometro mugikorrarekin hartuko den barruko batez besteko temperatura idatziko da, janariak zerbitzatu baino ordu erdi lehenago (termometroaren kanpoko egiturak 90 °C inguruko temperaturak jasaten dituenean hondatu eta erre gabe).

Hartutako elikagaiak

Elikagaiak heltzen diren astean elikagaia (legatz izoztua, tomate potoak, patatak...) eta kopuruak (45 unitate, 4 kg, etab.) idatziko dira.

Arduraduna

Eskola-jantokiko arduradunaren izena, erraz irakurtzeko moduan idatzita.

Sinadura

Eskola-jantokiko arduradunaren sinadura.

3. FITXA:

IN SITU MENUA DUTEN ESKOLA-JANTOKIETAKO TEMPERATUREN KONTROLA

Ikastetxearen izena:

Hilabetea / Urtea:

Eguna	Hotz- kameraren T ^a	Izozkailuaren T ^a	1. plateraren T ^a	2. plateraren T ^a	Mahai beroaren T ^a	Jasotako elikagaiak
			(platerean)	(platerean)	(ordu erdi lehenago)	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Arduraduna:

Sinadura:

4. ETA 5. FITXA: GARBIKETAREN ETA DESINFEKZIOAREN KONTROL-ORRIA

Ikastetxearen izena

Ikastetxearen izenarekin beteko da.

Hilabetea eta urtea

Fitxan egongo diren datuak dagozkien hilabetearekin eta urtearekin beteko dira.

Data

X batekin adieraziko dira gune laukidunean adierazitako garbiketa lanak egiten diren hilabeteko egunak. Hamabost egunean behin edo hilean behin egiten diren lanen kasuan, garbiketa zein egunetan egin den adieraziko da.

Pertsonal arduraduna

Sukaldea/sukalondoa eta eskola-jantokia garbitzeko arduradunaren izena, erraz irakurtzeko moduan idatzita.

4. FITXA:

GARBIKETAREN ETA DESINFEKZIOAREN KONTROLA

Ikastetxearen izena:

Hilabetea / Urtea:

Sukaldea																																			
	Maiztasuna	Data	Personal arduraduna																																
Egoketa-gunea																																			
Sutegiak eta xaflak	Egunero	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																				
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																					
Frijigailua	Hamabostean behin																																		
Marmitak eta zartaginak	Egunero	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																				
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																					
Tresnak	Egunero (garbiketa-tunela)	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																				
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																					
Konbekzio-labea	Hamabostean behin																																		
Labe tradizionala	Hamabostean behin																																		
Suburuak eta iragazkiak	Hilabetean behin																																		
Mahai beroa	Hamabostean behin																																		
Gainak																																			
Maneatzeko gaina	Egunero	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																				
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																					
Paretak	Hilabetean behin																																		
Lurra	Egunero	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr> <tr><td>17</td><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																				
17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31																					
Isurbideak	Hamabostean behin																																		
Apalategiak armairuak	Hilabetean behin																																		

5. FITXA:

GARBIKETAREN ETA DESINFEKZIOAREN KONTROLA

Ikastetxearen izena:

Hilabetea / Urtea:

Hainbat																																			
	Maiztasuna	Data										Pertsonal arduraduna																							
Hozkailuak	Hilabetean behin																																		
Izozkailua	Hilabetean behin																																		
Komunak/aldagelak	Egunero	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Zakarrontziak	Egunero	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Biltegiak																																			
Garbiketako produktua																																			
Apalak eta paretak	Hilabetean behin																																		
Lurra	Egunero	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
Elikagaiak																																			
Apalak eta paretak	Hilabetean behin																																		
Lurra	Egunero	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			

II. eranskina

INDARREAN DAGOEN ARAUDIA

1. 3484/2000 ERREGE DEKRETUA, ABENDUAREN 29KOA 2001EKO URTARRILAREN 12KO EAO, 11/2001 ZKIA. [1435 ORRIA]

Sukaldaritzaren sektorea berariazko hainbat xedapenek arautu dute Espainian: otsailaren 8ko 512/1977 Errege Dekretuak (RCL 1977\708; ApNDL 11221), plater prestatuak (aurrez prestatuak eta prestatuak) egiteko, zabaltzeko eta salerosteko teknika eta osasun araudia onartzen duenak, azaroaren 12ko 3139/1982 Errege Dekretuak aldatuak, (RCL 1982\3139; ApNDL 11221), 1977ko otsailaren 21eko Aginduak, (RCL 1977\513, 1030, 1128; ApNDL 11222 oharra) taldean eta garraiobideetan kontsumitzeko janariak prestatzen eta banatzen dituzten industriren instalaziorako eta funtzionamendurako higiene eta osasun arauen gainekoak, eta urriaren 13ko 2817/1983 Errege Dekretuak (RCL 1983\2445, 2648; ApNDL 7111), jantoki kolektiboetako araudi tekniko-sanitarioa onartzen duenak, eta ondorengo aldatetek. Araudi honek oso paper garrantzitsua izan du sukaldaritza sektoreko establezimenduen higiene eta osasun baldintzak hobetzen, batik bat, establezimendu sortu berrien kasuan, elikagaiak maneatzeko praktika egokiak garatzen eta elikadura sektorean lan egiten duten arduradun eta maneatzailleek elikagaien higiean prestakuntza egokia izaten.

Hala ere, aipatutako legea onartu zenetik gaur egunera denbora igaro da, eta denbora horretan esperientzia pilatu da. Hori dela eta, agerian jarri da aipatutako araudia orokorrean berriz aztertzeko beharra dagoela, komunitatearen xedapenetatik eta «Codex Alimentarius»eko arauetatik ateratako arau berrietara moldatzeko, eta, era berean, janari prestatuak egiteko eta saltzeko mota berriak bere baitan hartzeko, adibidez, etxez etxeko salmenta eta eramateko janariaren salmenta.

Alde batetik, abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretua (RCL 1996\675), ekainaren 14ko 93/43/EE Zuzentarauak Espainiako zuzenbideari barneratu dizkion elikagaien gaineko higiene-arauak ezartzen dituen Dekretu horrek elikagaien sektoreko enpresak, horien artean sukaldaritzako sektorekoak, autokontrolako jarduerak egitera behartzen ditu, arriskuen azterketako eta kontrol puntu kritikoetako oinarrietan oinarrituta, eta horretarako aurreikusten du interesatuek kasu horretan garatzen diren higieneko praktika egokiaren gidak jarraitu ahal izatea borondatez. Alde horretatik, xedapen honek zehatz adierazten du janari prestatuen sektorerako autokontrolako sistemak garatzeko eta aplikatzeko beharra, eta, gainera, sektore horri dagozkion higieneko praktika egokiaren gidak (HPEG) garatzeko aukera hartzen du bere baitan.

Beste aldetik, xedapen honekin elikagaiak maneatzeko praktika desegokiak murriztu eta kendu nahi dira, praktika horiek hartzen baitira elikagaietatik abiatutako infekzio agerraldien eta intoxikazioen laguntzailatzat, datu epidemiologiko nazionalen arabera.

Era berean, xedapen honek janari prestatuen sektoreko enpresek elikagaiak mantentzeko sistema berriak erabiltzea ahalbidetzen du, baldin eta segurtasun eta osasungarritasun bermeen ebidentzia zientifiko edo teknikorik badago, eta hori erakusten bazaio agintaritzak eskudunari. Ikuskerara honek «Codex Alimentarius»en lan berrienetan du jatorria.

Horretarako, xedapen hau 2207/1995 Errege Dekretuan ezarritakora doitzen da, 512/1977 Errege Dekretuko, 1977ko otsailaren 21eko Aginduko eta 2817/1983 Errege Dekretuko arau batzuk biltzen ditu, «Codex Alimentarius»eko dokumentuetatik aipatutako alderdiak barneratzen ditu, eta datu epidemiologiko nazionalen ageri den bezala, infekzio agerraldietan eta elikagaien bidezko intoxikazioetan laguntzen dutela uste den maneatzeko praktikak gutxitzeko eta kentzeko baldintzak ere biltzen ditu.

Xedapen honen arauak, araudi teknikoak eta horiei dagozkien araudiak jakinarazi zaizkie informazio gizarteko zerbitzuei. Jakinarazpen hori aurreikusita zegoen Europako Parlamentuko 98/34/EB Zuzentarauan eta Kontseiluko ekainaren 22koan (LCEur 1998/2316), uztailaren 20ko 98/48/EB Direktibak aldatuan (LCEur 1998/2497), eta baita ere uztailaren 31ko 1337/1999 Errege Dekretuan (RCL 1999\2062, 2391). Errege Dekretu honek Zuzentaruak Espainiako antolamendu juridikora barneratu zituen.

Xedapen hau egiterakoan eragindako sektoreei entzun zaie, eta Elikagaien Ordenaziorako Ministerioarteko Batzordeak nahitaezko txostena igorri du.

Ondorioz, Osasun eta Kontsumo ministroak, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura ministroak, Ekonomia ministroak, Zientzia ministroak eta Teknologia ministroak proposatuta, Estatuko Kontseiluaren arabera eta Ministroen Kontseiluak 2000ko abenduaren 29ko bileran aztertu ondoren, ondokoa xedatzen dut:

1. artikulua. Xedea eta aplikazio eremua

1. Errege Dekretu honen xedea janari prestatuak egiteko, ontziratzeko, biltegitratzeko, garraiatzeko, banatzeko, maneatzeko, saltzeko, hornitzeko eta zerbitzatzeko higie arauak definitzea eta ezartzea da. Ezartzen diren arauak aplikagarri izango zaizkie, halaber, beste herrialdeetatik inportatutako produktuei.

2. Errege Dekretu hau aplikagarria zaie janari prestatuak egiten, ontziratzen, biltegitratzen, garraiatzen, banatzen, maneatzeko, saltzen —zuzenean kontsumitzaileari, etxera banatuta edo banatu gabe, makina saltzaileetan edo hirugarrenei—, banatzen, zerbitzatzeko eta inportatzen duten izaera publiko edo pribatuko enpresei, enpresa sozial edo komertzialei, enpresa iraunkorrei edo aldi baterako enpresei.

Hori guztia urriaren 29ko 1904/1993 Errege Dekretuan (RCL 1994\443), haragi produktuak eta animalia jatorriko beste produktu jakin batzuk ekoizteko eta merkaturatzeko osasun baldintzak ezartzen dituenean, ezarritakoaren kalterik gabe.

3. Errege Dekretu honen eskakizunak ez dira traba izango produktu fabrikatuak aske mugitzeko eta Europako Batasuneko gainerako estatu kideetan edo Europako Esparru Ekonomikoko Akordioaren sinatzaileetan merkaturatzeko (RCL 1994\943), estatu horietan indarrean dagoen araudiaren arabera, kontsumitzaileen osasuna edo legezko interesak eta merkataritza-akordioen leialtasuna babesteko agintaritza eskudunak behin-behinean beharrezkotzat joko lituzkeen ekintzen kalterik gabe, Europako Batasuna eratzeke Itunaren (RCL 1999\1205 ter) 30. artikulua babesean.

2. artikulua. Definizioak

1. Janari prestatua: animalia jatorriko elikagai edo barazki bat edo gehiago gordinik, prestatuta edo berriz prestatuta lortutako sukaldaritza elaborazioa, baimendutako beste substantzia batzuk gehituta edo gehitu gabe eta ondua. Ontziratuta aurkeztu ahal izango da edo ontziratuta gabe, eta bai zuzenean bai berotu ostean edo sukaldaritzako tratamendu gehigarri bat egin ostean kontsumitzeko prest.

2. Tratamendu termikoarekin prestatutako janaria: janaria prestatzerakoan prozesu termikoa (tenperatura igoera) jaso duen janaria, zuzenean edo apur bat berotuta kontsumi daitekeena.

3. Establezimendua: janari prestatuak egiten, maneatzeko, ontziratzen, biltegitratzen, ematen, zerbitzatzeko edo saltzen diren industria, lokala edo instalazio iraunkorra edo aldi baterako instalazioa, janaria zerbitzatu-ta edo zerbitzatu gabe kontsumitzeko.

4. Taldea: antzeko ezaugarriak dituzten kontsumitzaileen multzoa eta janari prestatuen zerbitzu bat eskatzen duena, besteak beste, eskola, enpresa, ospitalea, egoitza eta garraiobidea.

5. Agintaritza eskuduna: autonomia erkidegoetan eta herri administrazioetan barne merkatuarekiko esku-mena duten organoak eta Osasun eta Kontsumo Ministerioa beste herrialdeekin trukeak egiteari dagokionez, eta Europako Batasunarekin ezarri behar diren harremanei dagokienez, arauko bideen bitartez.

3. artikulua. Establezimenduen baldintzak

Abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretuan, elikagaiei buruzko higie arauak ezartzen dituenean, ezarritako arauen kalterik gabe, establezimenduek ondoko betebeharrak beteko dituzte:

1. Beharrezko dokumentazioa edukiko dute erabiltzen dituzten lehengaien eta biltegitratzen, ematen, saltzen edo zerbitzatzeko dituzten produktuen berehalako hornitzaileari egiaztatzeko.

2. Lehengaiak, tarteko produktuak eta amaierako produktuak ukituko dituzten laneko aparatuak eta tresnak korrosioarekiko material erresistenteeekin eginda egongo dira, eta garbitzen eta desinfektatzen errazak izango dira.

3. Erregulatutako tenperaturan kontserbatzeko ekipoak eta instalazioak edukiko dituzte, eta erregulatutako tenperaturan egon behar duten lehengaietarako, egiten, maneatzeko, ontziratzen, biltegitratzen, ematen eta saltzen dituzten tarteko produktuentzako eta amaierako produktuentzako behar adinako edukiera izango dute.

Ekipo eta instalazio horiek beharrezko ezaugarriak izango dituzte hautatutako kontserbazio sistema erabiltzeko, eta, era horretara, beharrezko osasun bermeak lortzeko. Horrez gain, kontrol sistemak izango dituzte, eta, beharrezkoa denean, tenperatura erregistratzeko sistemak, erraz ikusteko moduetan jarrita.

4. Janari prestatuak egiteko, maneatzeko eta ontziratze guneek eskuz eragiten ez diren konketak edukiko dituzte, beharrezkoa denean.

5. Elikagaiak ukituko dituzten instalazioak, ekipoak eta ontziak garbitzeko eta elikagai horiek egongo diren lokalak garbitzeko, establezimenduko arduradunak garbiketa eta desinfekzio programa bat kontratatu edo egin eta ezarriko du, Errege Dekretu honetako 10. artikuluan aipatutako arriskuen azterketan oinarrituta.

Izurrien aurka egiteko, establezimenduko arduradunak intsektuak eta arratoiak hiltzeko programa bat kontratatu edo egin eta ezarriko du, Errege Dekretu honetako 10. artikuluan aipatutako arriskuen azterketan oinarrituta. Programa hori indarrean dagoen legeriaren arabera ezarriko da.

6. Janari prestatuak banatzeko edukiontzia eta behin soilik erabiltzekoak ez diren baxerak eta mahai-tresnak higienizatu egingo dira metodo mekanikoen bitartez. Metodo mekaniko horiek sistema bat edukiko dute ondo garbitzen eta desinfektatzen direla ziurtatzeko.

4. artikulua. Janari prestatuak saltzeko makinaren baldintzak

1. Makina saltzaileetan eskaintzen diren elikagaiak beharrezko maiztasunarekin berrituko dira, iraungipen data edo kontsumitzeko gomendatutako data kontuan hartuta, eta Errege Dekretu honetako 7. artikuluan adierazitako tenperaturetan edukiko dira.

2. Makina saltzaileak behar bezala identifikatuta egongo dira, eta makinaren kanpoaldean makinak emateko eta mantentzeko pertsona edo enpresa arduradunaren izena eta helbidea adieraziko da argi irakurtzeko eta erraz ikusteko moduan.

3. Makina saltzaileen arduradunak garbiketa programa bat kontratatu edo egin eta aplikatuko du, Errege Dekretu honetako 10. artikuluan aipatutako arriskuen azterketan oinarrituta.

5. artikulua. Elikagaien Osasun Erregistro Orokorra

Elikagaien Osasun Erregistro Orokorren gainean azaroaren 29ko 1712/1991 Errege Dekretuan (RCL 1991\2877) ezarritakoaren kalterik gabe:

1. Beren lokaletan edo besterenean taldeentzako, beste establezimendu eta dendentzako janari prestatuak egiten, ontziratzen, biltegitratzen, banatzen, inportatzen, ematen, eta, batzuetan, zerbitzatzen duten enpresek Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean izena eman beharko dute.

2. Lokal berean elikagaiak egin, ontziratatu, biltegitratu, zerbitzatu, eta janari prestatuak zuzenean amaierako kontsumitzaileari saltzen dizkieten enpresek, etxetara banatu edo ez banatu arren, ez dute Elikagaien Osasun Erregistro Orokorrean izena emateko beharrik.

Edonola ere, establezimendu horiei funtzionamenduko osasun baimena emango die agintaritzak eskudunak jarduera hasi aurretik.

6. artikulua. Janari prestatuaren baldintzak

2207/1995 Errege Dekretuan ezarritako arauen kalterik gabe, janari prestatuak eta janari horiek egiteko eta maneatzeko prozesuek ondorengo betebeharrak beteko dituzte:

1. Janari prestatuak egitean, gizakiak kontsumitzeko moduko edozein elikagai erabili ahal izango dira. Elikagai horiek beraiei dagozkien arau zehatzetan aurreikusitako betebeharrak bete beharko dituzte.

2. Lehengaiak, tarteko elikagaiak eta amaierako produktuak hondatzea eta kontsumitzea saihestuko da ahal den neurrian, hori gertatuz gero gizakiak kontsumitzeko desegokiak edo osasunerako arriskutsuak bihurtuko bailirateke. Ondorioz, lehengaiak, tarteko elikagaiak eta amaierako produktuak hori ez gertatzeko baldintzetan egin, maneatu, biltegitatu, ontziratuko lirateke eta kontsumitzaileari salduko litzaizkioke.

Bereziki, jarduera horiek egiten diren lokaletan elikagaiak ez dira utziko lurra ukitzen eta galarazita egongo da bertan animaliarik egotea.

Lehengaiak hartzeko, hautatzeko, prestatzeko, eta, behar izanez gero, garbitzeko lokal edo gunen batean egingo dira aipatutako jarduera horiek, ahal bada behintzat.

Eragiketa horiek janari prestatuak egiteko toki berean egiten direnean, beste elikagaiekin kutsadura gurutzatua egoteko aukerarik ez egoteko moduan egingo dira, aldi desberdinetan eta eragiketa batetik besterako tartean elikagaiak ukitzen dituzten azalak eta laneko tresnak garbitu eta desinfektatu egingo dira.

4. Produktuak hozkailuan desizoztuko dira. Hala ere, establezimenduetako arduradunek beste metodo bat ezarri ahal izango dute, produktu mota bakoitzarentzat segurtasun eta osasungarritasun bermeak dauden ebidentzia zientifiko eta teknikoak badaude eta agintaritza eskudunak egiaztatu badu.

Elikagaiak desizoztutakoan, berehala egingo dira edo hozkailuan mantenduko dira aldi batean, produktuak hondatuko ez diren tenperaturan, eta, bereziki, mikroorganismo patogenoak garatuko edo osasunerako arriskutsuak izan daitezkeen toxinak osatuko ez diren tenperaturan.

Janari prestatuak ezingo dira berriro izoztu desizoztutakoan. Era berean, janari prestatuak egiteko lehengai desizoztutakoak ezingo dira berriro izoztu.

5. Lehengaiak, tarteko produktuak eta amaierako produktuak kontsumitzeko edo saltzeko zatikatuko dira lanerako beharren edo eskaeraren arabera, eta, beraz, ahalik eta kopuru txikiena erabiliko da berehala egiteko, kontsumitzeko edo saltzeko, eta produktuak kutsatuko edo hondatuko ez diren higie baldintzetan edukiko dira.

Amaierako kontsumitzaileari igortzeko janari prestatu ultraizoztuek uztailaren 12ko 1109/1991 Errege Dekretuan (RCL 1991\1789), gizakiek kontsumitzeko ultraizoztuei buruzko arau orokorra onartzen duenean, eta irailaren 1eko 1466/1995 Errege Dekretuan (RCL 1995\2805), aipatutako arau orokorreko 9. artikulua indargabetzen duenean, araututakoa beteko dute.

6. Janari prestatuak kontsumitu aurretik ahal den tarte txikiarekin egingo dira, izozkailuan edo hozkailuan sartuko direnak izan ezik.

7. Kontserbatzeko edo tenperatura erregulatuan zerbitzatzeko janari prestatuei tratamendu egokiak egingo zaizkie 7. artikuluan ezarritako tenperaturetara heltzeko, ahalik eta azkarren, elaborazioko amaierako fasea amaitutakoan.

8. Aurreko atalean aurreikusitakoaren kalterik gabe, tratamendu termikoarekin prestatutako janariak, kontsumituko diren establezimendu berean eginak eta hozkailuan mantenduko direnak hozkailuan edukiko dira tratamendu termikoaren amaieratik, eta ahal den denbora gutxienean, era horretara, produktuaren erdialdea 8 °C-an edo gutxiagoan egoteko.

Aurreko paragrafoan tenperatura hori aurreikusi da, baina, hala ere, ezarritako muga gainditu ahal izango da, teknologia arloko arrazoiengatik, janari prestatuen segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzen duen ebidentzia zientifiko edo teknikorik badago eta agintaritza eskudunak egiaztatu badu.

9. Janari prestatuak, aurretik desizoztu direnak barne, hozkailuan edukiko dira erabili arte, eta berriro berotuko dira ahalik eta denbora gutxienean, produktuaren erdialdea 65 °C-ra edo gehiagora heldu arte.

10. Janari prestatuak egiterakoan erabilitako gehigarriak ondoko araudi honetara eta ondorengo aldaketetara lotuko dira:

- a) Abenduaren 7ko 2001/1995 Errege Dekretua (RCL 1996\215, 719), elikagaiak egiteko erabiltzea baimendutako gehigarri koloratzaileen zerrenda positiboa eta erabiltzeko baldintzak onartzen dituenena.
- b) Abenduaren 7ko 2002/1995 Errege Dekretua (RCL 1996\106), elikagaiak egiteko erabiltzea baimendutako gehigarri edulkoratzaileen zerrenda eta erabiltzeko baldintzak onartzen dituenena.

- c) Urtarrilaren 31ko 145/1997 Errege Dekretura (RCL 1997\695, 2000), elikagaiak egiteko erabiltzea baimendutako gehigarri ez koloratzaileen eta ez edulkoratzaileen lista positiboa eta erabiltzeko baldintzak onartzen dituenara.

Janari prestatuak egiteko erabilitako osagarri teknologikoek indarrean dagoen beren araudia beteko dute.

11. Europako Batasuneko estatu kide guztiei aplika dakizkiekeen arau mikrobiologikoak ezartzen ez diren bitartean, janari prestatuak eranskinean aipatutako arau mikrobiologikoak beteko dituzte, bertako 5. atalean adierazitako balorazio-irizpideen arabera interpretatuta.

12. Azterketa metodoak. Eranskinean araututako arau mikrobiologikoak aztertzeko metodo bezala ezagutuko dira prestigio handiko erakunde nazional eta nazioarteko erakundeek onartutako metodoak.

7. artikulua. Biltegiatzearen, mantentzearen, garraioaren eta salmentaren baldintzak

2207/1995 Errege Dekretuan, 1109/1991 Errege Dekretuan eta abuztuaren 2ko 12 54/1991 Errege Dekretuan (RCL 1991\1975), bertan prestatutako maionesa eta arrautza osagai duten eta berehala kontsumitu behar diren beste elikagai batzuk prestatzeko eta mantentzeko arauak ezartzen dituenen, ezarritako arauen kalterik gabe, janari prestatuak biltegiatzeak, mantentzeak, garraiatzeak eta saltzeak ondoko betebeharrak beteko ditu:

1. Temperatura erregulatuan mantendutako janari prestatuak biltegiatzeko, mantentzeko, garraiatzeko, saltzeko, eta zerbitzatzeko tenperaturak ondokoak izango dira:

- a) Janari izoztuak: ≤ -18 °C.
- b) 24 orduz azpitik irauteko janari hoztuak: ≤ 8 °C.
- c) 24 ordutik gora irauteko janari hoztuak: ≤ 4 °C.
- d) Janari beroak ≤ 65 °C.

Aurreko paragrafoan aurreikusi diren tenperaturak aldatu ahal izango dituzte establezimenduetako arduradunek, ebidentzia zientifiko edo teknikoan oinarrituta badaude eta agintaritzaren eskudunak egiaztatu baditu.

2. Arrazoi praktikoak direla-eta beharrezkoa denean, janari prestatuak maneatzeko, egiteko, garraiatzeko eta amaierako kontsumitzaileari emateko dagoen tenperatura ez da kontrolatuko aldi mugatuetan, elikagaien segurtasunarekin eta osasungarritasunarekin bateragarria bada eta aurretik agintaritzaren eskudunak egiaztatu badu.

3. Garbiketako, desinfekzioko, intsektuak hiltzeko eta arratoiak hiltzeko produktuak eta edozein substantzia arriskutsu berezita biltegiatutako dira, elikagaiak kutsatzeko arriskurik ez dagoen tokian, eta behar bezala identifikatuta egongo dira.

Produktu horiek jatorrizko ontzietan egongo dira. Hala ere, erabilera alorreko beharrak direla-eta ontzi txikiagoetara aldatu beharko balira, inoiz ez lirateke erabiliko barruan zer duten nahasteko moduko ontziak, bereziki, elikagaiak edo edariak eduki dituzten edo eduki ditzaketen ontziak.

4. Janari prestatuekin erabilitako ontziak kutsaduratik babestuta biltegiatutako dira.

8. artikulua. Ontziratzea

1. Janari prestatuak ez direnean kontsumitzen egindako establezimendu berean, egoki ontziratutako dira, hermetikoki itxiko dira edo ez, erabilitako mantentze-prozeduraren eta banaketa-prozesuaren arabera.

2. Janari prestatuak kontsumitzailea aurrean dela ontziratzen direnean, beharrezko neurriak hartuko dira ez hondatzeko eta kutsaduratik babesteko.

3. Janari prestatuak edukiko dituzten ontziak elikagaiak ukituko dituzten materialen baldintza orokorreki buz indarrean dauden xedapenei lotuko dira.

9. artikulua. Etiketatzea

Janari prestatuak etiketatzea uztailaren 31ko 1334/1999 Errege Dekretuan (RCL 1999\2253, 2906), elikagaiak etiketatzeko, aurkezteko eta iragartzeko arau orokorra onartzen duenean, araututakoari lotuko zaio.

10. artikulua. Kontrolak

1. Enpresetako arduradunek autokontrolako sistema iraunkorrak garatu eta ezarriko dituzte, elikagaiaren izaera, ondoren elikagaiarekin egingo diren pausoak eta prozesuak eta establezimenduaren neurria kontuan hartuta.
2. Autokontrolako prozedurak arriskuaren azterketaren eta kontrol puntu kritikoaren sistema oinarritzen den irizpideei jarraituz garatu eta aplikatuko dira:
 - a) Elikagaien duten edozein arrisku identifikatzea, elikagai seguruak egiteko arrisku hori ezabatzea edo maila bateraino murriztea ezinbestekoa bada.
 - b) Egiteko prozedurako pausoan edo pausoetan kontrol kritikoko puntuak identifikatzea, horien kontrolak ezarri ahal izatea eta kontrol horiek funtsezkoak izatea elikadura-arriskua prebenitzeko edo kentzeko edo maila onargarrietara murrizteko.
 - c) Kontrol puntu kritikoetan muga kritikoak ezartzea, eta horiek onargarritasuna eta ez onargarritasuna bereiztea, identifikatutako arriskuak prebenitzeko, ezabatzeko edo murrizteko.
 - d) Kontrol puntu kritikoetan kontrol-prozedura eraginkorrak ezartzea.
 - e) Neurri zuzentzaileak ezartzea kontrolak adieraztean kontrol puntu kritiko bat ez dagoela kontrolpean.
 - f) Atal honetan deskribatutako autokontrolako sistemako prozedurak eraginkorki aplikatu direla erakusten duten agiriak diseinatzea eta erregistroak eramatea, establezimenduaren izaerari eta neurriari egokituta.
 - g) Egiaztatzeko prozedurak ezartzea sistemak eraginkorki funtzionatzen duela egiaztatzeko, eta, hala izanez gero, establezimenduan elikagaiak egiteko prozeduretan edozein aldaketa egonez gero, moldatu edo aldatu egin behar da.
3. Agintaritzak eskudunak kontrolako janariak eduki ditzatela, egunero kontsumitzaileei zerbitzatzen dizkieten janari prestatuak erakutsi ditzatela eta beharrezko diren azterketa epidemiologikoak egitea ahalbidetu dezatela eskatu ahal izango die aipatutako establezimenduetako arduradunei, janariak egiteko eraren, bere autokontrolako sistemaren eta janari prestatuen hartzaileen arabera.

Kontrolako plater hauek argi eta garbi identifikatuta eta data jarrita egongo dira, gutxienez bi egunetan ondo mantenduta (hozkailuan edo izozkailuan), eta kopurua banakako anoa izango da.

11. artikulua. Higieneko praktika egokien gidak (HPEG)

1. Enpresen arduradunek 2207/1995 Errege Dekretuko (RCL 1996\675) 4. artikuluan aurreikusitako HPEG borondatez erabili ahal izango dituzte, Errege Dekretu honetan aurreikusitako osasun arauak betetzen dituztela eta Errege Dekretu honetako 10. artikuluan aurreikusitako autokontrolako sistema egoki ezartzen dutela bermatzeko bitarteko bezala.
2. HPEG egiteko eta ebaluatzeko prozedura ondokoa izango da:
 - a) Dagozkien sektoreek eta interesa duten beste alderdi batzuen ordezkariak, besteak beste, agintaritzak eskudunak eta kontsumitzaileen elkarteak egingo dute.
 - b) Agintaritzak eskudunak HPEG ebaluatuko ditu eskumena duen eremuetan, HPEG horiek Errege Dekretu honekin bat datozen zehazteko eta higieneko praktika egokien irizpideak batzeko nazioan.
 - c) b) paragrafoan aurreikusitakoaren arabera alde ebaluatutako HPEG Europako Batasuneko Batzordera igorriko dira.
3. Agintaritzak eskudunak kontuan hartuko du gida hauek aplikatzen direla, Errege Dekretu honetan xedatutakoa enpresek errespetatzen dutela egiaztatzeko.

12. artikulua. Prestakuntza jarraitua

Elikagaien maneatzzaileei dagokienez, indarrean dagoen legediaren baitan dauden eskakizunen alorrean, Errege Dekretu honetan definitutako establezimenduetako arduradunek bermatuko dute maneatzzaileek prestakuntza egokia edukitzea elikagaien higienari dagokionez, garatzen duten lan jardueraren arabera, otsaila-

ren 11ko 202/2000 Errege Dekretuan (RCL 2000\530), elikagaien maneatzailleek bete beharreko arauak ezartzen dituenean, aurreikusitakoaren arabera.

13. artikulua. Beste herrialdeetatik datozen produktuak

1. Errege Dekretu honetan aztertutako beste herrialdeetatik inportatutako produktuek xedapen honetan ezarritako baldintzen baliokideak beteko dituzte.
2. Ondorengo baldintza hauek betetzen dituzten janari prestatuak soilik merkaturatu ahal izango dira:
 - a) Ondokoek sartutako janari prestatuak: Europako Batzordeko erabakiz baimendutako mugako ikuskaritzek edo mugako ikuskaritzak ez diren aduana-esparruek sartutako produktuak. Mugako ikuskaritza horiek eta aduana-esparru horiek Osasun eta Kontsumo Ministerioaren 1994ko urtarrilaren 20ko Aginduan (RCL 1994\382, 676), gizakiak erabiltzeko eta kontsumitzeko kanpo merkataritzatik etorritako produktuei, animalia jatorriko osagairik ez dutenei, osasun kontrolak egiteko erak eta kontrol horiek egiteko prestatutako aduana-esparruak finkatzen dituenean, egon behar dute.
 - b) Abenduaren 23ko 1977/1999 Errege Dekretuan (RCL 1999\3228 eta RCL 2000, 243), beste herrialdeetatik datozen produktuei egiten zaizkien albaitarien kontrolak antolatzeari buruzko oinarriak ezartzen dituenean, ezartzen den arabera kontrolatu diren janari prestatuak.
 - c) Agiri hauekin batera doazen janari prestatuak:
 - 1.º Europako Batasunak produktu batzuen kasuan eskatzen duen osasun ziurtagiria edo albaitarien ikuskaritzako ziurtagiria, edo ziurtagiri horiek eduki ezean.
 - 2.º Agintaritza eskudunak egindako jatorriko osasun ziurtagiria, gizakiak kontsumitzeko egokia dela adierazten duena.

14. artikulua. Zehatzeko araubidea

Aplika daitekeen beste araudiren bati kalterik egin gabe, Errege Dekretu honetan xedatutakoa urratuz gero, osasun alorreko administrazioko arau-haustea izango da, apirilaren 25eko 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorreko I. Tituluko VI. Kapituluan tipifikatutakoaren arabera, eta administrazio-zehapena jasoko dute, aldez aurretik dagokion administrazio-espeditentia bideratuta.

Xedapen indargabetzaile bakarra. Arauak indargabetzea

Errege Dekretu hau indarrean sartu ostean, Errege Dekretu honetan ezarritakoaren aurka dauden maila bereko edo maila baxuagoko xedapenak indargabetuta geratzen dira, bereziki hauek:

- a) Otsailaren 8ko 512/1977 Errege Dekretua (RCL 1977\708; ApNDL 11221 oharra), plater prestatuak (aurrez prestatuak eta prestatuak) egiteko, mugitzeko eta merkaturatzeko osasun eta teknika araudia onartzen duena.
- b) Azaroaren 12ko 3139/1982 Errege Dekretua (RCL 1982\3139; ApNDL 11221), aurreko araudiko 10. eta 11. artikulua aldatzen dituena.
- c) 1977ko otsailaren 21eko Agindua (RCL 1977\513, 1030, 1128; ApNDL 11222), taldeek eta garraiobi-deek kontsumitzeko janariak prestatzeko eta banatzeko industriak kokatzeko eta funtzionatzeko higiena eta osasun arauen gainekoa.
- d) Urriaren 13ko 2817/1983 Errege Dekretua (RCL 1983\2445, 2648 eta ApNDL 7111), jantoki kolekti-boetako araudi tekniko-sanitarioa onartzen duena.
- e) Ekainaren 6ko 1333/1984 Errege Dekretua (RCL 1984\1833 eta ApNDL 7111 oharra), aurreko araudiko 7.4. artikulua aldatzen duena, eta
- f) Irailaren 21eko 2484/1967 Dekretuaren bitartez onartutako Espainiako elikadura-kodearen bigarren zatiko VII. kapitulua eta XXVI. kapituluko 2. atala (RCL 1967\1985; ND 5653).

Lehenengo azken xedapena. Eskumenei buruzko titulua

Errege Dekretu hau Konstituzioko 149.1.16. artikuluan (RCL 1978\2836; ApNDL 2875) xedatutakoaren babesean idatzi da 4. artikuluko 2. atala izan ezik, eta apirilaren 25eko 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorreko 40.2 artikuluan ezarritakoaren arabera, 1. artikuluko 1. ataleko 2. zatia eta 13. artikulua izan

ezik, kanpo merkataritza eta kanpo osasunaren alorrean eskumena Estatuak soilik izateari jarraiki idatzi baitira, Konstituzioko 149.1.10. eta 16. artikuluetan xedatutakoaren babesean eta apirilaren 25eko aipatutako 14/1986 Legeko 38. artikulua araberan.

Bigarren azken xedapena. Garatzeko ahalmenak

Osasun eta Kontsumo ministroari, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura ministroari, Ekonomia ministroari eta Zientzia eta Teknologia ministroari eman zaie Errege Dekretu honetan ezarritakoa garatzeko beharrezko xedapenak idazteko, 6. eta 7. artikuluetan finkatutako tenperaturen irizpideak eta eranskinean ezarritako arau mikrobiologikoak eguneratzeko, aldaketa hori beharrezkoa denean Europako Batasunak igorritako araudira moldatzeko ahalmena, beren eskumenen esparruan.

Hirugarren azken xedapena. Aurreikusi gabeko alderdien erregulazioa

Errege Dekretu honetan aurreikusi ez diren janari prestatuak egiteari, banatzeari eta merkaturatzeari buruzko beste alderdiei dagokionez, abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretua, janariei buruzko higieni arauak ezartzen dituen, eta alor hori arautzen duten beste berariazko xedapenak aplikagarri izango dira.

Laugarren azken xedapena. Indarrean sartzea

Errege Dekretu hau indarrean sartuko da «Estatuko Aldizkari Ofizialean» argitaratu eta sei hilabetera.

ERANSKINA

Janari prestatuen arau mikrobiologikoak

1. Eranskin honi dagokionez, janari prestatuak ondoko taldeetan sailkatzen dira:

A Taldea: tratamendu termikorik gabe prestatutako janariak eta tratamendu termikoarekin prestatutako janariak, tratamendu termikorik jaso ez duten osagaiak dituztenak.

B Taldea: tratamendu termikoarekin prestatutako janariak.

C Taldea: esterilizatutako janari prestatuak.

D Taldea: barazki gordinak dituzten janari prestatu ontziratuak.

2. A eta B taldeetako janari prestatuek ondoko arau mikrobiologikoak beteko dituzte:

	A taldea*	B taldea
Adierazleak:	$n = 5, m = 10^5$	$n = 5, m = 10^4$
Aerobio mesofiloen guztizko zenbaketa.	$c = 2, M = 10^6$	$c = 2, M = 10^5$
Entero bakteriazioak (laktosa positiboa).	$n = 5, m = 10^3$	$n = 5, m = 10$
	$c = 2, M = 10^4$	$c = 2, M = 10^2$
	$c = 2, M = 10^4$	
Higiene faltaren lekukoak:	$n = 5, m = 10$	Gabezia/g
Escherichia coli.	$c = 2, M = 10^2$	$n = 5, m = 10$
Staphylococcus aureus.	$n = 5, m = 10$	$c = 1, M = 10^2$
	$c = 2, M = 10^2$	
Patogenoak:	$n = 5, c = 0$	$n = 5, c = 0$
Salmonella.	Gabezia/25 g	Gabezia/25 g
Listeria monocytogenes.	$n = 5, m = 10$	$n = 5, c = 0$
	$c = 2, M = 10^2$	Gabezia/25 g

n = laginaren unitate kopurua.

m = bakterio kopuruaren balio-ataria. Emaitza zuzentzat hartuko da lagina osatzen duten unitate guztiek m adina edo m baino bakterio gutxiago badute.

M = bakterio kopuruaren muga-balioa. Emaitza okertzat hartuko da lagina osatzen duten unitate batek edo batzuek M adina edo M baino bakterio gehiago badituzte.

c = laginaren unitate kopurua, bere bakterio kopurua m eta M ren artean egon ahal izango da. Lagina onargarritzat hartuko da gainerako unitateek m baino bakterio gutxiago edo m adina bakterio badituzte.

* Ez dira aerobio mesofiloen eta entero bakteriazioen erabateko kontaktak ikertuko produktu hartituek edo onduak osagai dituzten janari prestatuetan.

3. Industriako esterilizazio sistemak kontrolatzeko, laginei dagozkien egonkortasun eta esterilitate probak egingo zaizkie aldian-aldian.

Janari prestatu esterilizatuak (C taldea) tratamendu termiko bat jasota izango dute, eta tratamendu horrek forma begetatiboak, bakterio patogenoen edo toxigenikoen esporak eta produktua honda dezaketen mikroorganismoak suntsituko dituela bermatuko du.

4. Barazki gordinekin egindako janari prestatu ontziratuak (D taldea) ondoko arau mikrobiologikoak beteko dituzte:

	Fabrikazio-data	Iraungitze-data
Adierazleak: Aerobio mesofiloen guztizko zenbaketa.	n = 5, c = 2 m = 10 ⁵ , M = 10 ⁶	n = 5, c = 2 m = 10 ⁶ , M = 10 ⁷
Higiene faltaren lekukoak: Escherichia coli.		n = 5, c = 2 m = 10, M = 10 ²
Patogenoak: Salmonella. Listeria monocytogenes.		n = 5, c = 0 Gabezia/25 g n = 5, c = 2 m = 10, M = 10 ²

n = laginaren unitate kopurua.

m = bakterio kopuruaren balio-ataria. Emaizta zuzentzat hartuko da lagina osatzen duten unitate guztiek m adina edo m baino bakterio gutxiago badute.

M = bakterio kopuruaren muga-balioa. Emaizta okertzat hartuko da lagina osatzen duten unitate batek edo batzuek M adina edo M baino bakterio gehiago badituzte.

c = laginaren unitate kopurua, bere bakterio kopurua m eta Mren artean egon ahal izango da. Lagina onargarritzat hartuko da gainerako unitateek m baino bakterio gutxiago edo m adina bakterio badituzte.

5. Eranskin honetako arau mikrobiologikoak baloratzeko irizpideak ondokoak izango dira:

- a) Germen adierazleek establezimenduak eta janari prestatuak egiterakoan aplikatutako autokontrolleko prozedurak ondo funtzionatzen dutela epaitzen lagundu behar dute.
- b) Germen laginek arau honetan ezarritako higiene falta baino handiagoa badute, kontrol puntu kritikotan aplikatutako zaintza metodoak aztertzea eramango gaitu, Errege Dekretu honetako 10. artikuluan ezarritakoaren arabera.
- c) Germen patogenoentzat ezarritako mugak gaindituz gero, hondatutako produktuak merkatutik kendu dira eta gizakiaren kontsumotik baztertuko dira.

Janari prestatuak ez dute kontsumitzaileen osasunari erasateko adina mikroorganismo patogenorik ez toxinarik edukiko.

- d) Laginketako programak produktuen izaeraren eta 10. artikuluan ezarritako arriskuen azterketaren arabera ezarriko dira.
- e) Merkaturatzeko, saltzeko edo emateko prest dagoen produktuaren laginak hartuko dira.

2. 202/2000 ERREGE DEKRETUA, OTSAILAREN 11 KOA 2000KO OTSAILAREN 25EKO EAO, 48/2000 ZKIA. [8294 ORRIA]

Maneatzeko eta higieneko praktikei dagokienez eta maneatzaileren txartelak lortzeari dagokionez, janarienek maneatzailerekin bete behar dituzten baldintzak janarienek maneatzaileren araudian jasota zeuden, eta araudi hori abuztuaren 4ko 2505/1983 Errege Dekretuaren bidez onartu zen (RCL 1983\2005; ApNDL 11246).

2505/1983 Errege Dekretuak lehentasuna ematen zien maneatzailereentzat elikagaien higieneko prestakuntza programak sustatzeari eta garatzeari, aldizkako osasun-azterketen kalterako. Era horretara, elikagaien bi-

dez kutsatutako gaixotasunen prebentzioaren ikuskera erabat aldatu zen, eta konturatu ziren prebentziorako neurri egokiak zirela elikadura sektorearen barruan zeuden guztiek higieneko praktika eta ohitura egokiak edukitzea.

Alde horretatik, aipatutako 2505/1983 Errege Dekretuak paper garrantzitsua izan zuen elikagaien higieneko prestakuntza eta hezkuntza programak garatzen, eta egiaztatu zuen elikagaien bidez kutsatutako gaixotasunen prebentzioan osasun hezkuntzak aldeko eragina izan zuela.

Osasunaren Mundu Erakundeak 1989ko elikagaien maneatzailleentzako osasun zaintzako eta kudeaketako metodoak dokumentuan 2505/1983 Errege Dekretuko irizpidea baieztatu zuen, hau da, osasun-azterketak ez egitea gomendatu zuen janariaren bidez kutsatutako gaixotasunak prebenitzeko. Laborategiko azterketetan emaitza negatiboak edukitzeak segurtasun sentrazio arrisksua sor dezakeen eta elikagaien maneatzailleak higieni ohituretan lasai zitezkeen.

Esperientziak eta Erkidegoko zuzentarauetan aztertutako ikuspuntu berriek agerian utzi dute elikagaien maneatzailleen prestakuntza alorrean indarrean dagoen araudia berritzeko eta eguneratzeko beharra dagoela.

Abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretua (RCL 1996\675), elikagaiei buruzko higieni arauak ezartzen dituen, ekainaren 14ko (LCEur 1993/2254) 93/43/EEE Zuzentarauak sartu zuen gure antolamendu juridikoan. Errege Dekretu horrek ikuspuntu berria dakar elikagaien maneatzailleen prestakuntzari dagokionez, eta ikuspuntu hori elikagaien sektoreko enpresek elikagaien higienearen alorreko prestakuntza programak garatzeko ardura hartzean datza. Aitzitik, 2505/1983 Errege Dekretuak agintaritzea eskudunaren gain uzten zuen funtsean elikagaien maneatzailleak prestatzeko eta beren txartelak egiteko betebeharra.

Errege Dekretu hau 2207/1995 Errege Dekretuan xedatutakora lotzen da eta 2505/1983 Errege Dekretuko hainbat alderdi ditu; elikagaien higienearen alorrean elikagaien maneatzailleak prestatzeko betebeharra elikagaien sektoreko enpresariena dela ezartzen du, eta, aldiz, agintaritzea eskudunari ematen dio elikagaien higieneko alorrean elikagaien maneatzaille batzuk prestatzeko ahalmena. Gainera, Errege Dekretu honek berresten du janariaren bidez kutsatutako gaixotasunak prebenitzeko bitarteko bezala gutxi balio dutela aurreko osasun-azterketek.

Azkenik, nazioartean jarritako terminologiaren homogeneotasuna mantentzeko asmoz, bereziki «Codex Alimentarius» batzarraren barruan, gaur arte edukia behar bezala adierazteko espainieraz «arriskuaren azterketa eta puntu kritikoaren kontrola» bezala ezagututako autokontrolen sistemaren izena aldatzea eta ondorengo hau erabiltzea egoki ikusten da, «arriskuaren azterketa eta kontrol puntu kritikoak», xedapen honetan eta behar den aurreko xedapenetan.

Errege Dekretu honek oinarrizko arauaren izaera du, eta Konstituzioko 149.1.16. artikuluan (RCL 1978\2836; ApNDL 2875) xedatutakoaren babesean eta apirilaren 25eko 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorreko 40.2 artikuluan (RCL 1986\1316) xedatutakoaren arabera idazten da.

Errege Dekretu hau egiten parte hartu dute autonomia erkidegoek, eragindako sektoreei entzun zaie, eta Elikagaien Ordenaziorako Ministerioarteko Batzordeak nahitaezko txostena igorri du.

Ondorioz, Osasun eta Kontsumo ministroak proposatuta, Estatuko Kontseiluaren arabera eta Ministroen Kontseiluak 2000ko otsailaren 11ko bileran aztertu ondoren, ondokoa xedatzen dut:

1 artikulua. Arauaren xedea

1. Errege Dekretu honek elikagaien maneatzailleen higieni arau orokorrak, enpresen ardurak eta arauak betetzen direla egiaztatzen erak ezartzen ditu.
2. Xedapen honek janariaren maneatzailleak eta elikagaien sektoreko enpresak behartzen ditu hauek lana egiten duten lekuetan, eta elikagaiak prestatzeko, fabrikatzeko, aldatzeko, egiteko, ontziratzeke, biltegitratzeko, garraiatzeko, banatzeko, maneatzeko, saltzeko, emateko eta kontsumitzaileari zerbitzatzeko alderdietan aplikatuko da.

2. artikulua. Definizioak

1. Elikagaien maneatzailleak: beren lanarengatik janarekin harremana duten pertsona guztiak, elikagaiak prestatzeko, fabrikatzeko, aldatzeko, egiteko, ontziratzeke, biltegitratzeko, garraiatzeko, banatzeko, saltzeko, emateko eta zerbitzatzeko garaietan.

2. Elikagaien sektoreko enpresa: irabazi-asmorik gabeko edo irabazi-asmoko edozein enpresa, publikoa zein pribatua, ondorengo jardueretako edozein egiten duena: elikagaiak prestatu, fabrikatu, aldatu, egin, ontziratatu, biltegitatu, garraiatu, banatu, maneatu, saldu, eman eta zerbitzatu.
3. Arrisku handiko maneatzailerak: elikagaien segurtasunari eta osasungarritasunari dagokionez, beren maneatzeko praktikak erabakigarriak diren elikagaien maneatzailerak.

Arrisku handiko maneatzailerat hartuko dira ondorengo jardueretaz arduratzen direnak:

- a) Zuzenean kontsumitzaileari edo taldeei saltzeko, emateko eta zerbitzatzeko janari prestatuak egiten eta maneatzeko dituztenak.
- b) Osasun agintaritzak eskudunak arrisku handikotzat har ditzakeen gainerako jarduerak, datu epidemiologiko, zientifiko edo teknikoaren arabera.

Edozein kasutan, osasun agintaritzak eskudunak kontuan hartuko ditu elikagaien sektoreko establezimenduetako arriskuen azterketaren eta kontrol puntu kritikoaren eta higieneko praktika egokien gidaren (HPEG) emaitzak.

4. Osasun agintaritzak eskuduna: autonomia erkidegoetako eta herri administrazioetako organoak, beren eskumenen eremuan.

3. artikulua. Janarien maneatzaileraren baldintzak

1. Janarien maneatzailerak honako hauek egin behar dituzte:

- a) Elikagaien higienaren alorreko prestakuntza jaso behar dute, 4. artikuluan aurreikusitakoaren arabera.
- b) Higiene alorreko arauak bete behar dituzte jarrerari, ohiturari eta portaerari dagokionez.
- c) Elikagaien segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzeko enpresak ezarritako laneko argibideak ezagutu eta bete behar dituzte.
- d) Garbitasun pertsonal handia eduki beharko dute, arropa garbiak erabili eta jarduera horretarako soilik erabili beharko dituzte, eta behar denean burua estaltzen duen arropa babeslea eta oinetako aporposak erabili beharko dituzte.
- e) Ebakiak eta zauriak benda iragazgaitz egokiarekin estali beharko dituzte.
- f) Eskuak ur beroarekin eta xaboiarekin edo desinfektatzaile egokiarekin garbitu beharko dituzte, laneko baldintzak direla-eta beharrezkoa den guztietan, kanpora atera eta lanpostura sartu aurretik eta bere berezko lana ez den jarduerak egin ondoren.

2. Era berean, lanean ari diren bitartean, maneatzailerak ezingo dute:

- a) Erre, mastekatzeko goma mastekatu, lanpostuan jan, doministiku egin edo janarien gainera eztul egin, ezta janariak kutsa ditzakeen beste edozein jarduera egin ere.
- b) Ezingo ditu soinean eduki janaria zuzenean uki dezaketen objektu pertsonalak, besteak beste, eraztunak, eskumuturrekoak, ordulariak, etab.

3. Elikagai bidez kutsatzeko moduko gaixotasuna, larruazaleko infekzioak edo beherakoa daukan edozein pertsonak, elikagaiak zuzenean edo zeharka mikroorganismo patogenoekin kutsatzea daukan edonork, gaixo dagoela edo zein sintoma dituen jakinarazi beharko dio nagusiari, mediku azterketa egiteko beharrik bada goen elkarrekin baloratzeko, eta, beharrezko izanez gero, aldi batean elikagaiak maneatzeko ez aritzeko.

Establezimenduko arduradunak baldin badaki pertsona batzuk aurreko paragrafoan agertzen diren baldintzetan daudela edo arrazoizko zantzua badu, pertsona horiei ez zaie utzi beharko elikagaiak maneatzeko guneetan lan egiten.

4. artikulua. Maneatzaileraren prestakuntza jarraitua

1. Elikagaien sektoreko enpresek elikagaien maneatzailerak janarien higienaren prestakuntza egokia izatea bermatuko dute, bere lan jardueraren arabera.

2. Elikagaien maneatzailen prestakuntza eta gainbegiraketa egiten duten lanarekin eta janarien segurtasunerako beren jarduerak egiten duten arriskuarekin lotuta daude. Horretarako, enpresak elikagaien maneatzailen prestakuntza programa arriskuen azterketaren eta kontrol puntu kritikoaren baitan sartuko du edo HPEGen tresna osagarri bezala ezarriko du.
3. Prestakuntza programak garatu eta eman egin beharko dira. Enpresak berak eman beharko ditu edo osasun agintaritzak eskudunak baimendutako enpresa edo entitate batek.
4. Osasun agintaritzak eskudunak elikagaien higie alorreko prestakuntza programak garatu eta eman ahal izango ditu, beharrezkoa iruditzen zaionean.
5. Osasun agintaritzak eskudunak kontuan hartu ahal izango ditu, elikagaien higieneko prestakuntza programak aintzat hartzean, elikagaien maneatzaileri erakunde ofizialek aitortutako lanbide heziketako edo hezikuntza arloko prestakuntzako ikastetxe eta eskoletan jasotako ikastaroak edo egindako jarduerak, artikuluko honetako hurrengo atalean araututakoa bermatzen badute.
6. Osasun agintaritzak eskudunak, baimendutako entitateek edo elikagaien sektoreko enpresek emandako prestakuntza programek beharrezko ezagutza maila bermatuko dute, elikagaien higieneko eta maneatu praktika egokiak ahalbidetzeko.

Programa hauek izaera iraunkorra edo aldizkako izango dute emandako prestakuntzaren arabera.

5. artikulua. Agintaritzak eskudunaren kontrola eta gainbegiraketa

1. Urtarrilaren 15eko 50/1993 Errege Dekretuan (RCL 1993\435), elikagaien kontrol ofiziala arautzen duenean, xedatutakoaren kalterik gabe, osasun agintaritzak eskudunak ondorengo egingo du:
 - a) Baimendutako enpresek eta entitateek emandako prestakuntza programak onartu eta kontrolatuko ditu, maneatzailentzako prestakuntza maila egokia ematen ari direla egiaztatzeko.
 - b) Higieneko praktika egokiak betetzen diren egiaztatuta, elikagaien maneatzaileri jasotako ezagutzak ezartzen dituztela egiaztatuko du.
2. Elikagaien sektoreko enpresetako arduradunek beren maneatzaileri emandako prestakuntza programa motak, zenbatean behin egiten dituen programa horiek eta maneatzeko praktiken gainbegiraketa frogatzen dituzten dokumentuak eduki behar dituzte.
3. Maneatzaileri ez baditu betetzen higieneko praktika egokiak, osasun agintaritzak eskudunak elikagaien segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzeko beharrezko neurriak hartu ahal izango ditu.

6. artikulua. Osasun-azterketak

Ezohiko egoeretan eta Errege Dekretu honetan eta aplikatu daitezkeen komunitateko xedapenetan xedatutakoaren kalterik gabe, osasun agintaritzak eskudunak kontsumitzaileen osasuna babesteko beharrezkoak iruditzen zaizkion osasun-azterketak eta proba analitikoak egitea exiji dezake.

7. artikulua. Prestakuntzaren egiaztagiria

5. artikuluan ezarritakoa betetzeko asmoz:

1. Elikagaien higiean beren langileak prestatzen dituzten elikagaien sektoreko enpresak xedapen honetan aurreikusitakora lotuko dira eta emandako prestakuntza maila egiaztatuko dute, 4.2 artikuluko arabera, 5.2 artikuluan ezarritako dokumentazioaren bidez.
2. Baimendutako entitateek edo osasun agintaritzak eskudunak elikagaien maneatzaileri elikagaien higieneko prestakuntza ikastaroetan jasotako prestakuntzaren probetxua egiaztatuko dute prestakuntza ziurtagiriak igorri aipatutako prestakuntza beren gain hartu ezin duten enpresetako elikagaien maneatzaileri.
3. Arrisku handiko maneatzailen kasuan, osasun agintaritzak eskudunak maneatzaileri horien prestakuntza espezifikoa maneatzaileri txartelaren bitartez egiaztatu dadila eskatu ahal izango du bere lurralde-eremuan, eta txartel hori agintaritzak horrek ezarritako baldintzetan eman dadila.

Maneatzaileri txartela agintaritzak eskudunak edo baimendutako entitateak emango du, agintaritzak entitateari eskuordetzean, eta txartelak nazio osoan balioko du. Bertan idatzita agertuko dira gutxienez maneatzaileriaren izen-abizenak, nortasun agiri nazionalaren zenbakia eta egiten duen jarduerak.

8. artikulua. Zehatzeko araubidea

Errege Dekretu honetan ezarritakoa ez bada betetzen, administrazio-zehapena jasoko da, dagokion administrazio txostena bideratu ostean, apirilaren 25eko 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorreko I. Tituluko VI. kapituluaren aurreikusitakoaren arabera, ekainaren 22ko 1945/1983 Errege Dekretuan (RCL 1983\1513, 1803, 2247, 2343; ApNDL 11245), kontsumitzailearen defentsa eta nekazaritza-elikaduraren ekoizpenaren alorreko urratze eta zehapenak arautzen dituenean, xedatutakoaren kalterik gabe

Lehenengo xedapen gehigarria. Eskumenei buruzko titulua

Errege Dekretu honek oinarritzko arauaren izaera du, eta Konstituzioko 149.1.16. artikuluan xedatutakoaren babesean eta apirilaren 25eko 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorreko 40.2 artikuluan ezarritakoaren arabera idatzi da.

Bigarren xedapen gehigarria. Xedapen batzuetan erreferentziak ordezkatzea

Errege Dekretu hau indarrean jartzen den egunetik, «arriskuen azterketa eta puntu kritikoen kontrola» adierazpenaren ordezkari, «arriskuen azterketa eta kontrol puntu kritikoak» erabiliko da ondorengo xedapenetan:

- a) Urriaren 29ko 1904/1993 Errege Dekretuan (RCL 1993\443), haragi produktuak eta animalia jatorriko beste produktu jakin batzuk ekoizteko eta merkaturatzeko osasun baldintzak ezartzen dituenean.
- b) Uztailaren 22ko 1679/1994 Errege Dekretuan (RCL 1994\2664), esne gordinaren, termikoki tratatutako esnearen eta esnekien ekoizpenari eta merkaturatzeari aplikatu dakizkiekeen osasun baldintzak ezartzen dituenean.
- c) Abenduaren 28ko 2207/1995 Errege Dekretuan (RCL 1996\675), elikagaiei buruzko higie arauak ezartzen dituenean.
- d) Abenduaren 19ko 1916/1997 Errege Dekretuan (RCL 1997\56), haragi xehatuaren eta haragi-prestakinen ekoizpenari eta merkaturatzeari aplikatu dakizkiekeen osasun baldintzak ezartzen dituenean.
- e) Apirilaren 17ko 618/1998 Errege Dekretuan (RCL 1998\1073), izozkiak eta izozteko ontziraturakotako nahasketak lantzeko, banatzeko eta merkaturatzeko osasun eta teknika araudia onartzen duenean.
- f) Azaroaren 17ko 2452/1998 Errege Dekretuan (RCL 1998\2752), saldak, zopak eta kremak lantzeko, banatzeko eta merkaturatzeko osasun eta teknika araudia onartzen duenean.

Xedapen indargabetzaile bakarra. Arauzko indargabetzea

Errege Dekretu hau indarrean jartzen denetik indargabetuta gelditzen da abuztuaren 4ko 2505/1983 Errege Dekretua (RCL 1983\2005; ApNDL 11246), elikagaien maneatzaileren araudia onartzen duena, eta baita hemen ezarritakoaren aurka dauden maila berdineko edo baxuagoko xedapenak ere.

Lehenengo azken xedapena. Garatzeko ahalmena

Osasun eta Kontsumo ministroari ematen zaio Errege Dekretu honetan ezarritakoa garatzeko beharrezko xedapenak idazteko ahalmena, bere eskumenean esparruan.

Bigarren azken xedapena. Indarrean sartzea

Errege Dekretu hau indarrean sartuko da «Estatuko Aldizkari Ofizialean» argitaratu eta sei hilabetera.

3. 2207/1995 ERREGE DEKRETUA, ABENDUAREN 28KOA 1996KO OTSAILAREN 27KO EAO, 50/1996 ZKIA. [7381 ORRIA]

Barne-merkatua lortzeko elkarte barneko merkataritzako eta fabrikatutako estatuaren estatu kideetan merkaturatzeko elikagaien segurtasun eta osasungarritasun mailan konfiantza izatea eskatzen eta ekartzen du, besteak beste.

Aurreneko fasean, Kontseiluaren ekainaren 14ko 89/397/EEE Zuzentarauak (LCEur 1989\869), elikagaien kontrol ofizialari buruzkoak, gizakiek kontsumitzeko elikagaiak ikuskatzeko, laginak hartzeko eta aztertzeko printzipio orokorrak ezarri zituen. Zuzentaru hori urtarrilaren 15eko 50/1993 Errege Dekretuaren (RCL 1993\435), elikagaien kontrol ofiziala arautzen duenaren, bitartez sartu zen Espainiako antolamendu juridikoa. Dekretu horrek ekainaren 22ko 1945/1983 Errege Dekretua (RCL 1983\1513, 1803, 2247, 2343 eta ApNDL 11245), kontsumitzailearen defentsako eta nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko alorretako arau-hausteei eta zigorrei buruzkoa, osatzen du.

Kontseiluaren ekainaren 14ko 93/43/EEE Zuzentarauak (LCEur 1993\2254) elikagaiak prestatzeko, fabrikatzeko, aldatzeko, ontziratzeke, biltegitratzeko, garraiatzeko, banatzeko, maneatzeko eta kontsumitzaileari saltzeko edo banatzeko faseetan errespetatu behar diren higieneko arau orokorrak eta arau horiek betetzen direla egiaztatzeke erak ezartzen ditu, eta, era horretara, 89/397/EEE Zuzentaru osatzen du, elikagaien higie maila hobetzeko arauekin, era horretara, gizakiaren osasuna gehiago babesteko dela bermatuz.

Era berean, elikagaien sektoreko enpresak dira beren establezimenduetako higienearen arduradunak. Hori dela eta, enpresa horiek egin beharko dituzte autokontrolerako jarduerak. Jarduera horien baitan ezinbestekotzat dira arriskuen eta kontrol puntu kritikoaren azterketa eta elikagaien kateko faseetan arriskuaren kontrola zehaztuko duten beste teknikak, elikagaien higiea bermatzeko.

Aurreko paragrafoan azaldu dena osatzeko, higieneko praktika egokien gidak garatu ahal izango dira, eta horiek borondatez betetzea bitarteko egokia da autokontrolerako jarduerak egiteko. Administrazioak eragindako sektoreen eskura jarriko ditu Europako Batasuneko Batzordeak igorriko dizkion erkidegoko beste herrialde batzuetako gidak. Bestalde, Europan egindako giden izenburuak eta erreferentziak «Europako Erkidegoen Aldizkari Ofizialean» argitaratuko dira.

Hori dela eta, elikagaien higieneko arau orokorrak idatzi dira, eta 93/43/EEE Zuzentaruaren ezarritakoa gure zuzenbidera sartu da Errege Dekretu honen bitartez.

Xedapen honetan bildutako alderdi batzuen tratamendu generikoak literaltasunari eta jatorrian duen Zuzentaruaren orientazio horizontal argiari erantzuten dio, eta orientazio honen bidez lortu nahi da orientazio honetan dauden arauak elikagaien industria edo establezimendu mota eta neurria kontuan hartu gabe aplikatu ahal izatea.

Era berean, orientazio honek eta elikagaien industriaren kontrolerako Erkidegoko Zuzentarauak ezartzen duen ikuspuntu berriak aurreko xedapenetan bilduta dauden eskakizun jakin batzuk indarrean egotea beste ikuspuntu batetik baloratzeko beharra proposatzen du. Eskakizun horiek ez dute Errege Dekretu honetan agindutakoa ezeztatzen eta, gainera, Errege Dekretu honetan esplizituki ez araututako alderdiei heltzen diete, baina Errege Dekretu honetan ezartzen den elikagaien kontrolaren ikuspuntuaren aurka daude kontzeptualki.

Errege Dekretu honek oinarritzko arauaren izaera dauka osasun arloan, eta Konstituzioaren 149.1.10. eta 16. artikulua babesean (RCL 1978\2836 eta ApNDL 2875), eta apirilaren 25eko 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorraren (RCL 1986\1316) arabera idatzi zen. Errege Dekretu hau egiteko kontsumitzaileen elkartei eta kaltetutako sektoreen ordezkariari entzun zaie, eta Elikagaien Ordenaziorako Ministerioarteko Batzordeak nahitaezko txostena igorri du.

Ondorioz, Osasun eta Kontsumo ministroak eta Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura ministroak proposatuta, Estatu Kontseiluaren arabera eta Ministroen Kontseiluak 1995eko abenduaren 28ko bileran aztertu ondoren, ondokoa xedatzen dut:

1. artikulua

1. Errege Dekretu honek elikagaien higieneko arau orokorrak eta arau horiek betetzen direla egiaztatzeke erak ezartzen ditu.

2. Errege Dekretu hau orokorrean ezarriko da ekoizpen primariotik aurrerako faseetan, hau da, elikagaiak prestatzeko, fabrikatzeko, aldatzeko, ontziratzeke, biltegitratzeko, garraiatzeko, banatzeko, maneatzeko eta kontsumitzaileari saltzeko edo banatzeko faseetan. Hori guztia aplikatuko da alor honetan xedapen espezifikoek ezarritako betebeharren kalterik gabe.

2. artikulua

Errege Dekretu honetan hitz hauek honela ulertuko dira:

- a) «Elikagaien higieena» hemendik aurrera «higieena», elikagaien segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzeko beharrezko neurrien multzoa. Neurri hauek beren baitan dituzte lehengaien ekoizpenetik aurrerako fase guztiak (lehengaien ekoizpena da uzta, hiltzea, jeztea eta antzeko prozesuak), hau da, elikagaiak prestatzea, fabrikatzea, aldatzea, ontziratzea, biltegitratzea, garraiatzea, banatzea, maneatzeta eta kontsumitzailerari saltzea edo banatzea.
- b) «Elikagaien sektoreko enpresa» ondoko jarduera hauetako edozein egiten duen edozein enpresa publiko edo pribatu, irabazi-asmoa duena edo ez duena: elikagaiak prestatzen, fabrikatzen, aldatzen, ontziratzen, biltegitratzen, garraiatzen, banatzen, maneatzeta edo saltzen edo ematen dituen enpresa.
- c) «Segurtasun eta osasungarritasun arauekin bat datozen elikagaiak» higienari dagokionez, gizakiak kontsumitzeko egokia den edozein elikagai.
- d) «Agintaritza eskuduna»: barne merkataritzari dagokionez, autonomia erkidegoetan eskumena duten organoak eta herri administrazioak, eta beste herrialdeekin egiten diren trukeei dagokienez, Osasun eta Kontsumo Ministerioa, eta Atzerri Ministerioa Europako Batasunarekin ezarri behar diren harremanei dagokienez.

3. artikulua

- 1. Elikagaiak prestatu, fabrikatu, aldatu, ontziratu, biltegitratu, garraiatu, banatu, maneatu eta saldu edo emango dira, horiek egiteko garaian elikagaien higieena zaintzeko moduan.
- 2. Elikagaien sektoreko enpresek beren elikagaien higieena bermatzeko beren jarduerako alderdi erabakigarriak identifikatuko dituzte eta kontroleko sistema eraginkor egokiak definitzeaz, praktikan jartzeaz, bete-tzeaz eta eguneratzeaz arduratuko dira, AAKPK sistema (arriskuen azterketa eta kontrol puntu kritikoak) oinarritzen den ondoko irizpideen arabera:
 - a) Enpresa bakoitzak garatutako jardueren eremuan egindako eragiketa guztiak elikagaietan izan ditzaketan arriskuak aztertzea.
 - b) Identifikatutako arriskuak gerta daitezkeen puntuak espazioan eta denboran kokatzea prozesuan zehar.
 - c) Elikagaien segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzeko arrisku puntu erabakigarriak zehaztea («puntu kritikoak»).
 - d) Puntu kritikoen kontrolerako eta segimendurako prozedura eraginkorrak definitzea eta ezartzea.
 - e) Kontrolatu beharreko puntu kritikoak eta kontrol eta segimenduko prozeduren elikadura-arriskuen azterketa egiaztatzea aldian-aldian eta enpresako eragiketetan aldaketak dauden bakoitzean.
- 3. Elikagaien sektoreko enpresek eranskinean adierazitako higie arauak beteko dituzte. Hala ere, eranskineko zenbait xedapenak salbuespenak eman dakizkioke, ezarritako erkidegoko prozeduraren arabera.

4. artikulua

- 1. Elikagaien sektoreko enpresek higieneko praktika egokien gidak erabili ahal izango dituzte borondatez, 3. artikuluan xedatutakoa betetzen dutela bermatzeko.
- 2. 1. atalean aipatzen diren gidak era honetara egingo dira:
 - a) Dagozkien sektoreek eta interesa duten beste alderdi batzuen ordezkariak egingo dituzte, besteak beste, agintaritza eskudunak eta kontsumitzaileen elkarteak.
 - b) Beste parte-hartzaile batzuekin hitz eginda. Parte-hartzaile horien interesak asko aldatzeko arriskua dago.
 - c) Higie alorrean gomendatutako praktiken nazioarteko kodeak eta «Codex Alimentarius»eko elikagaien higieneko funtsezko oinarriak kontuak hartuta.
- 3. Agintaritza eskudunak 1. eta 2. ataletan aipatzen diren higieneko praktika egokien gidak ebaluatuko ditu, gida horiek 3. artikulurekin bat datozen erabakitzeko.

4. Aurreko atalean aurreikusitakoaren arabera, aldeko ebaluatutako higieneko praktika egokien gidak Europako Batasuneko Batzordera igorriko dira.

5. Agintaritzea eskudunak eta elikagaien sektoreak higieneko praktika egokien Europako gida, hemendik aurrera «higieneko praktika egokien Europako gidak» izenekoak, egitea mesedegarriagoa dela erabakitzen dutenean elkarren artean, proposamen hori Batzordeari aurkeztuko zaio, ezarritako erkidegoko prozeduraren baitan azter dadin.

5. artikulua

Agintaritzea eskudunak EN 29000 serieko Europako arauak ezartzea gomendatuko die elikagaien sektoreko enpresei, higieneko arau orokorrak ezartzearen ekintza osagarri gisa.

6. artikulua

1. Agintaritzea eskudunak urtarrilaren 15eko 50/1993 Errege Dekretuak, elikagaien kontrol ofiziala arautzen duenak, erabakitako kontrolak egingo ditu, elikagaien sektoreko enpresek Errege Dekretu honetako 3. artikuluan xedatutakoa errespetatzen dutela egiaztatzeko. Kontrolak egitean, Errege Dekretu honetako 4. artikuluko 3. atalean aurreikusitakoaren arabera aldeko ebaluatu dituzten higieneko praktika egokien gidak edo jada badauden higieneko praktika egokien Europako gidak hartuko dituzte erreferentzia gisa.

2. Agintaritzea eskudunak egindako ikusketen baitan, elikagaien segurtasun eta osasungarritasunerako enpresaren jarduerak izan ditzaketen elikadura-arriskuak ebaluatuko dira orokorrean. Agintari horiek elikagaien sektoreko enpresek agerian jarritako kontrol puntu kritikoei jarriko diete arreta batik bat, kontrolako eta zain-tzako eragiketak ondo egiten diren egiaztatzeko.

Elikagaiak dituzten instalazioetan ikuskapenak egingo dira instalazio horietan dauden arriskuen proportzio bereko maiztasunarekin.

3. Agintaritzea eskudunak egiaztatuko du beste herrialdeetatik inportatutako elikagaien kontrolak 50/1993 Errege Dekretuaren arabera egiten direla, Errege Dekretu honetako 3. artikuluan xedatutakoa betetzen dela bermatzeko.

7. artikulua

1. Errege Dekretu honetan xedatutako arauak hautsiz gero, osasun arloko arau-haustetat hartuko dira apirilaren 25eko 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorreko I. Tituluko VI. Kapituluan xedatutakoaren arabera, aurretik dagokion txostena bideratu ostean, Herri Administrazioen Araubide Juridikoaren eta Administrazio Prozedura Erkidearen azaroaren 26ko 30/1992 Legeko (RCL 1992\2512, 2775 eta RCL 1993\246) IX. Tituluan eta bere garapen arauetan ezarritakoaren arabera. Hori guztia aldi berean gerta litezkeen erantzukizun zibil, penal edo beste mota bateko erantzukizunen kalterik gabe.

2. Arau-hauste arintzat hartuko dira:

Errege Dekretu honetan ezarritakoa ez betetzea, hutsegite larri edo oso larri gisa sailkatzen ez den arte.

3. Arau-hauste larritzat hartuko dira:

- a) Errege Dekretu honetako 3. artikuluan xedatutakoa ez betetzea, elikagaien segurtasuna eta/edo osasungarritasuna arriskuan jarri ahal izango badu.
- b) Errege Dekretu honetako 3. artikuluan ezartzen dituen aurreikuspenak ondo betetzeko osasun agintaritzea eskudunak egindako eskakizunak ez betetzea.

4. Arau-hauste oso larritzat hartuko dira:

- a) Errege Dekretu honetako 3. artikuluan xedatutakoa ez betetzea, xedapen hori ez betetzeak kontsumitzaileen osasunerako arriskuak edo kalteak badakartza.
- b) Errege Dekretu honetako 3. artikuluko xedapenak ondo betetzeko osasuneko agintaritzea eskudunak egindako eskakizunak behin eta berriz ez betetzea.

5. Arau-hauste guztiak kalifikatzeko, ondoko hauek hartuko dira kontuan: atzipe edo erru maila, berrerortzea, osasun publikoan duen eragina, zein elikagai den, zein erataria maneatu eta ontziratatu den edo amaierako kontsumitzaileari eman aurretik egin den edozein eragiketa, zein baldintzatan ematen edo biltegitratzen den eta horien garrantzia ekonomikoa.

6. Aurreko ataletan deskribatutako arau-haustea 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorreko 36. artikuluan ezarritakoaren arabera zigortuko dira. Ezarritako zigorrak agintaritzaren eskudunak osasun publikoa defendatzeko osasun poliziarekin har ditzakeen neurrietatik independenteak izango dira.

7. Osasun araudia ez betetzeagatik ezarritako zigorrak independenteak izango dira beste mota bateko arau-haustea egiteagatik beste agintari batzuek ezar ditzaketen zigorretatik. Horretarako, agintaritzaren eskudunek elkarri emango dizkiete dituzten aurrekariak eta txostenak.

Xedapen gehigarri bakarra

Errege Dekretu hau Espainiako Konstituzioko 149.1.10. eta 16. artikuluen babesean eta apirilaren 25eko 14/1986 Osasunari buruzko Lege Orokorreko 38. eta 40.2. artikuluetan xedatutakoaren arabera idatzi da.

Lehenengo azken xedapena

Osasun eta Kontsumo ministroari eman zaio Errege Dekretu honetan ezarritakoa garatzeko eta, beharrezkoa denean, Europako Batasuneko xedapen berriak direla-eta ezarritako aldaketak sartzeko eranskina eguneratzeko ahalmena.

Era berean, Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura ministroari eman zaio Errege Dekretu hau ezartzeko beharrezko xedapenak idazteko ahalmena, bere eskumenen esparruan.

Bigarren azken xedapena

Errege Dekretu hau indarrean sartuko da «Estatuko Aldizkari Ofizialean» argitaratu eta hurrengo egunean.

ERANSKINA

1. Eranskin honetako V. kapitulutik X.era arteko kapituluak ekoizpen primariotik aurrerako etapa guztietan ezartzen dira, hau da, elikagaiak prestatzeko, fabrikatzeko, aldatzeko, ontziratatzeko, biltegitratzeko, garraiatzeko, banatzeko, maneatzeko, kontsumitzaileari saltzeko edo emateko etapetan.

Eranskinetako gainerako kapituluak era honetara ezarriko dira:

- a) I. kapitulua lokal guztietan ezarriko da, III. kapituluan aztertzen direnetan izan ezik.
- b) II. kapitulua elikagaiak prestatu, maneatu edo prozesatzen diren lokal guztietan ezarriko da, III. kapituluan aztertutako lokaletan eta janariak zerbitzatzen dituzten lokaletan izan ezik.
- c) III. kapitulua kapitulu horretako izenburuan zerrendatutako sailetan ezarriko da.
- d) IV. kapitulua garraio guztietan ezarriko da.

2. Eranskin honetan erabilitako «dagokionean» eta «beharrezkoa denean» terminoek elikagaien segurtasuna eta osasungarritasuna bermatzeko kasu bakoitzean behar diren osasun arauak ezartzea ahalbidetzen diete enpresei, agintaritzaren eskudunaren arabera.

3. Beste herrialdeetatik inportatutako elikagaiei dagokienez, eranskin honetako IV. eta IX. kapituluetako xedapenak ezarriko dira batik bat, gainerakoak ezartzea ezinezkoa denean.

I. Kapituluak

III. kapituluan zehaztutako elikagai enpresetako lokalak ez direnentzako baldintza orokorrak

1. Elikagaiak ibiltzen diren lokalak garbi eta egoera onean egongo dira.

2. Elikagaiak ibiltzen diren lokaletako antolaketa, diseinua, eraikuntza eta neurriak ondokoak izango dira:
 - a) Egoki garbitzea eta desinfektatzea ahalbidetuko dute.
 - b) Ez da zikinkeria pilatuko, material toxikoekin ez dute elkar ukituko, elikagaietan ez dira partikulak sartuko eta azaletan ez da kondentsaziorik edo lizunik sortuko.
 - c) Elikagaien higieneko praktika onak egitea ahalbidetuko dute, eta elikagaiek, ekipoak, materialek, urak, aire-hornidurak, pertsonalak edo kutsaduraren kanpoko iturriek, besteak beste, intsektuek, karraskariak, txoriek eta abarrek eragindako kutsadura gurutzatuari aurre hartuko diete hainbat eragiketatan.
 - d) Beharrezkoa denean baldintza termikoak edukiko dituzte produktuak maneatzeko eta higienikoki biltegitratzeko.
3. Behar adina konketa egongo dira, ongi zehaztuta eta seinaleztatuta eskuak garbitzeko eta tangak dituzten komunak, isurbide sistema eraginkor bati lotuak. Komunak ez dira elikagaiak maneatzeko diren lokalekin zuzenean lotuko.
4. Eskuak garbitzeko komunek txorrotako ur hotza eta beroa, garbitzeko materialak eta eskuak higienikoki lehortzeko materiala izango dute. Beharrezkoa denean, elikagaiak garbitzeko instalazioak eskuak garbitzeko instalazioetatik bereizita egongo dira.
5. Aireztapen mekanikoko edo aireztapen naturaleko bitarteko egokiak eta nahikoak egongo dira. Aire mekanikoko haize-lastera saihestuko da gune kutsatutik gune garbira. Aireztapen sistemak iragazkietara eta garbitu edo ordezkatu behar diren beste zati batzuetara erraz heltzeko moduan egongo dira eraikita.
6. Elikagaiak ibiltzen diren lokaletan dauden osasun zerbitzu guztiek aireztapen egokia izango dute, naturala edo mekanikoa.
7. Produktuak ibiliko diren lokalak behar adina argituta egongo dira, bitarteko natural edo artifizialen bidez.
8. Isurbide sistemak aurreikusitako helburuetarako egokiak izango dira, eta sistema horiek eraikitzerakoan eta diseinatzerakoan elikagaiak kutsatzeko arriskuak saihestuko dira.
9. Beharrezkoa den tokietan, behar adina aldagela egongo dira enpresako pertsonalarentzat.

II. Kapituluak

Elikagaiak prestatu, maneatu edo prozesatzen diren lokaletako betebeharrak zehatzak,

III. kapituluak aztertutako lokaletakoak eta janariak zerbitzatzen dituzten lokaletakoak izan ezik

1. Elikagaiak prestatzen, maneatzeko edo aldatzen diren lokaletan (elikagaiak zerbitzatzen diren lokaletan izan ezik), ondoko betebeharrak egongo dira:
 - a) Lurren azalak egoera onean edukiko dira eta garbitzeko errazak, eta, beharrezkoa denean, desinfektatzeko errazak izango dira. Horretarako, material iragazgaitzak, ez xurgatzaileak, garbi daitezkeena eta ez toxikoak erabiliko dira, agintaritzea eskudunak beste material batzuk erabiltzea ahalbidetu ezean, aurretik enpresak behar bezala justifikatutako eskaera egin ostean. Dagokionean, lurrek isurbide egokia izango dute.
 - b) Paretetako azalak egoera onean edukiko dira eta garbitzen errazak, eta, beharrezkoa denean, desinfektatzen errazak izango dira. Horretarako, material iragazgaitzak, ez xurgatzaileak, garbi daitezkeena eta ez toxikoak erabiliko dira, agintaritzea eskudunak beste material batzuk erabiltzea ahalbidetu ezean, aurretik enpresak behar bezala justifikatutako eskaera egin ostean. Paretaren azala lau izango da eragiketarako egiteko altuera egoki bat arte.
 - c) Sabaiak, sabai aizunak eta gainerako instalazio esekiak zikinkeria ez pilatzeko, kondentsazioa murrizteko, lizuna ez osatzeko eta partikulak ez askatzeko moduan diseinatuta, eraikita eta amaituta egongo dira.
 - d) Leihoak eta gainerako zulo erabilgarriak zikinkeria ez pilatzeko moduan eraikita egongo dira, eta kanpoaldearekin lotutakoek intsektuen kontrako pantailak edukiko dituzte, erraz desmuntatzeko modukoak garbitzeko. Leihoak irekitzeak elikagaiak kutsa baditzaiteke, itxita egongo dira ekoizteko garaian.

- e) Ateak erraz garbitzeko, eta, beharrezkoa denean, erraz desinfektatzeko modukoak izango dira. Horretarako, azalek lauak eta ez xurgatzaileak izan behar dute, agintaritza eskudunak beste material batzuk erabiltzea ahalbidetu ezean, aurretik enpresak behar bezala justifikatutako eskaera egin ostean.
 - f) Elikagaiak ukituko dituzten azalak, ekipoaren azalak barne, egoera onean edukiko dira, erraz garbitzeko, eta, beharrezkoa denean, erraz desinfektatzeko modukoak izango dira. Horretarako, material lauekin, garbi daitezkeenekin eta ez toxikoekin eraikita egon beharko dute, agintaritza eskudunak beste material batzuk erabiltzea ahalbidetu ezean, aurretik enpresak behar bezala justifikatutako eskaera egin ostean.
2. Beharrezkoa izanez gero, laneko tresnak eta materialak garbitzeko eta desinfektatzeko beharrezko instalazioak edukiko dira. Instalazio horiek korrosioarekiko erresistenteak diren materialarekin eraikita egongo dira, garbitzeko errazak izango dira eta ur hotzaren eta ur beroaren hornidura egokia edukiko dute.
3. Garbitu behar diren elikagaiak garbitzeko neurri egokiak hartuko dira. Elikagaiak garbitzeko harraskeg edo antzeko instalazio guztiek edateko ur beroaren, hotzaren edo bien hornidura egokia edukiko dute, dagokionean, eta garbi edukiko dira.

III. Kapitulua

Salmenta ibiltariko lokaletako edo establezimenduetako, besteak beste, karpetako, salmenta-lekuetako, salmenta ibiltariko ibilgailuetako, denboraldi baterako establezimenduetako, batik bat etxebizitza pribatu bezala erabiltako lokaletako, janariak zerbitzatzeko noizean behin erabiltako lokaletako eta makina saltzaileetako betebeharrak

1. Salmenta ibiltariko lokalak edo establezimenduak, denboraldi baterako establezimenduak eta makina saltzaileak elikagaiak kutsatzeko eta intsektuak edo beste animalia batzuk azaltzeko arriskuari aurre egiteko moduan kokatuta, diseinatuta, eraikita eta mantenduta egongo dira.
2. Bereziki, eta beharrezkoa denean:
- a) Higiene pertsonal egokia edukitzeko instalazioak egongo dira, eskuak garbitzeko eta higienikoki lehortzeko instalazioak, osasun instalazio higienikoak eta aldagelak.
 - b) Elikagaiak ukitzen dauden azalak egoera onean egongo dira, eta garbitzeko errazak, eta beharrezkoa denean, desinfektatzeko errazak izango dira. Horretarako, material lauak, garbi daitezkeenak eta ez toxikoak erabili beharko dira, agintaritza eskudunak beste material batzuk erabiltzea ahalbidetu ezean, aurretik enpresak behar bezala justifikatutako eskaera egin ostean.
 - c) Laneko ekipoa eta tresnak garbitzeko eta desinfektatzeko material egokia edukiko da.
 - d) Elikagaiak garbitzeko material egokia edukiko da.
 - e) Edateko ur beroaren, hotzaren edo bien hornidura egokia egongo da.
 - f) Substantziak eta hondakin arriskutsuak edo jan ezin daitezkeen hondakinak, likidoak edo solidoak, biltegitratzeko eta higienikoki ezabatzeko neurri edo instalazio egokiak edukiko dira.
 - g) Elikagaien tenperaturaren baldintza egokiak mantentzeko eta zaintzeko beharrezko instalazioak edo gailuak edukiko dira.
 - h) Elikagaiak kutsadura arriskuari aurre egiteko moduan kokatuko dira.

IV. Kapitulua

Garraioa

1. Elikagaiak garraiatzeko erabiltako ibilgailuen ontziak edo edukiontziak garbi eta mantentzeko baldintza egokietan egongo dira, elikagaiak kutsaduratik babesteko, eta egoki garbitzeko, eta, beharrezkoa denean, egoki desinfektatzeko moduan diseinatuta eta eraikita egongo dira.
2. Ibilgailuen ontziak eta/edo edukiontziak ez dira elikagaiak ez diren beste produktuak garraiatzeko erabiltzeko, horrek elikagaiak kutsatzea litekeena bada.

Ontziratutako gabeko elikagai likidoak, pikortsuak edo hautsak horientzako erreserbatutako ontzietan edo edukiontzi/zisternetan garraiatuko dira. Edukiontzietan ohar bat azalduko da elikagaiak garraiatzeko erabiltzen dela. Ohar hori begi bistakoa eta ezabaezina izango da, eta erkidegoko hizkuntza batean edo batzuetan idatzita egongo da. Aipatutako ohar hori azaldu ezean, beste ohar hau azalduko da: «elikagaien zat bakarrik».

3. Ibilgailuaren ontzi edo edukiontzi bat aldi berean hainbat elikagai mota garraiatzeko erabiltzen denean edo elikagaiak ez diren produktuak elikagaiekin batera garraiatzen direnean, bereizketa eraginkor bat egongo da beharrezkoa denean, kutsadura arriskutik babesteko.

4. Hainbat elikagai edo elikagaiak ez diren produktuak garraiatzeko ibilgailuaren ontzi edo edukiontzi bat erabiltzen denean, zamen artean garbitu egin behar da, kutsadura arriskurik ez egoteko.

5. Ibilgailuen ontzietan edo edukiontzietan zamatutako elikagaiak kutsadura arriskua gutxienera murrizteko moduan kokatu eta babestuko dira.

6. Beharrezkoa denean, elikagaiak garraiatzeko erabilitako ibilgailuen ontziek edo edukiontzietan elikagaiak tenperatura egokian edukiko dituzte, eta, beharrezkoa denean, tenperatura zaintzeko moduan diseinatuta egongo dira.

V. Kapitula

Ekipoaren betebeharrak

Elikagaiak ukituko dituzten gailu, instalazio eta ekipo guztiak garbi egongo dira, eta

- a) Beren eraikuntzak, osaketak eta mantentze egoerak elikagaiak kutsatzeko arriskua gutxienera murriztuko dute.
- b) Beren eraikuntzak, osaketak eta mantentze egoerak ondo garbitzea ahalbidetuko dute, eta, beharrezkoa denean, lortu nahi den helbururako behar den adina desinfektatzea ahalbidetuko dute, berreskura ezin daitezkeen ontziak izan ezik.
- c) Bere instalazioak inguruko eremua egoki garbitzea ahalbidetuko du.

VI. Kapitula

Elikagaien hondakinak

1. Elikagaien hondakinak eta beste mota batzuetako hondakinak ezin izango dira pilatu elikagaiak ibiltzen diren lokaletan, enpresak ondo funtzionatzeko ezinbestekoa denean izan ezik.

2. Elikagaien hondakinak eta beste mota batzuetako hondakinak itxigailua duten edukiontzietan jarriko dira, agintaritzak eskudunak beste edukiontzi batzuk erabiltzea ahalbidetu ezean. Edukiontzi horiek eraikuntza ezaugarri egokiak edukiko dituzte, egoera onean egongo dira, eta erraz garbitu, eta, beharrezkoa denean, erraz desinfektatzeko modukoak izango dira.

3. Elikagaien hondakinak eta beste hondakin batzuk eramateko eta biltegitratzeko neurri egokiak hartuko dira. Hondakinen biltegiak garbi egoteko moduan, intsektuak eta beste animalia batzuk ez sartzeko moduan eta elikagaiak, edateko ura, ekipoa edo lokalak ez kutsatzeko moduan diseinatuta egongo dira.

VII. Kapitula

Ur-horniketa

1. Edateko uraren behar adinako horniketa egongo da, kontsumo publikorako edateko urak hornitu eta horien kalitatea kontrolatzeari buruzko Araudi Tekniko Sanitarioa onartzen duen irailaren 14ko 1138/1990 Errege Dekretuan (RCL 1990\1942 eta 2441) zehazten den bezala. Elikagaiak ez kutsatzeko erabilitako edateko urak aurreko espezifikazioak beteko ditu.

2. Elikagaiak ez kutsatzeko erabilitako izotza aurreko atalean ezarritako espezifikazioak betetzen dituen urarekin egingo da. Kutsaduraren aurrean babesteko moduan egin, maneatu eta biltegitratuko da.
3. Elikagaiekin erabilitako lurrinak ez du osasunerako arriskutsua izan daitekeen edo produktua kutsa dezakeen substantziarik edukiko.
4. Lurruna ekoizteko, hozteko, suteak prebenitzeko eta elikagaiekin lotu gabeko antzeko erabileratarako erabilitako edateko ur txarra tutu independenteen bidez bideratuko da. Tutu horiek erraz identifikatzeko modukoak izango dira, ez dute loturarik edukiko edateko ura banatzeko sarearekin eta ez da edateko ura banatzeko sarera beheraldirik egoteko batere aukerarik egongo.

VIII. Kapitulua

Higiene pertsonala

1. Elikagaiak maneatzeko gunean lan egiten duten pertsona guztiek garbiketa maila altua izango dute eta jantzi egokiak, garbiak eta babesleak eramango dituzte soinean.
2. Pertsona batek elikagaien bidez kutsatzen den gaixotasun bat duela edo, beste patologia batzuen artean, zauri gaizkoatuak, azaleko infekzioak edo beherakoa duela badakigu edo horren zantzuak baditugu, ez du baimenik izango elikagaiak maneatzeko guneetan lan egiteko, elikagaiak mikroorganismo patogenoekin zuzenean edo zeharka kutsatzeko aukera dagoenean.

IX. Kapitulua

Elikagaiei aplikatzen diren xedapenak

1. Elikagaien sektoreko enpresek lehengaiak edo osagaiak hautatuko dituzte, eta lehengai edo osagai horiek amaierako produktuetan kontsumitzailearen osasunerako arriskuak sortzea saihestuko dute.
2. Establezimenduan biltegitratutako lehengaiak eta osagaiak aurreikusitako baldintza egokietan mantenduko dira, ez hondatzeko eta kutsaduratik babesteko.
3. Maneatzen, biltegitratzen, ontziratzen, zerbaiten eraginpean jartzen eta garraiatzen diren elikagai guztiak babestuta egongo dira gizakiak kontsumitzeko ez gai egin ditzakeen, osasunerako kaltegarri egin ditzakeen edo kutsa ditzakeen edozein kontaminazio-fokuren aurrean. Bereziki, elikagaiak kutsadura arriskua gutxienara murrizteko moduan kokatu eta babestuko dira. Intsektuen eta beste animalia batzuen kontrako borroka-prozedura egokiak ezarriko dira.
4. Lehengaietan, osagaietan, erdi amaitutako produktuetan eta produktu amaituetan mikroorganismo patogenoak ugaltzeko edo toxinak osatuzkoak daitezke. Elikagai horiek osasunerako arriskurik ez sortzeko moduko tenperaturan edukiko dira. Elikagaien segurtasunarekin eta osasungarritasunarekin bateragarria denean, tenperatura kontrolatuko ez den aldi mugatu batzuk onartuko dira, elikagaiak prestatzeko, garraiatzeko, biltegitratzeko, aurkezteko eta emateko bitartean maneatzeko praktiken beharregatik beharrezkoa denean.
5. Elikagaiak tenperatura baxuetan mantendu edo zerbitzatu behar direnean, ahalik eta azkarren hoztuko dira, tratamendu termikoko azken fasea amaitu ostean, edo prestatzeko azken fasea amaitu ostean, tratamendu termikoa ezartzen ez bada, osasunerako arriskurik sor ezin dezakeen tenperaturan.
6. Substantzia arriskutsuek edo jan ezin daitezkeenek, animalientzako pentsuak barne, etiketa egokia eramango dute eta ontzi bereizietan eta ondo itxietan biltegitratuko dira.

X. Kapitulua

Prestakuntza

Elikagaien sektoreko enpresek elikagaien maneatzailerik elikagaien higienearen arloan prestakuntza egokia izan dezatela bermatuko dute, beren lan jardueraren arabera.

4. AGINDUA, 2002KO MARTXOAREN 15EKOA, OSASUN SAILBURUARENA, JANTOKI KOLEKTIBOAK ETA AZKEN KONTSUMITZAILEARENTZAKO JANARI PRESTATUAK EGITEN DITUZTEN ESTABLEZIMENDU EZ INDUSTRIALAK SAILKATZEKO ETA HORIEK EUSKAL AUTONOMIA ERKIDEGOAN BETE BEHAR DITUZTEN NEURRI SANITARIOAK FINKATZEKO DENA

Argitaratu berri den 3484/2000 Errege Dekretuak, abenduaren 29ak, prestatutako janariak egiteko, banatzeko eta merkaturatzeko higie-neurriak ezartzen dituenak, orain arteko lege-markoa aldatu du elikadura-establezimendu desberdinei eta, horien artean, jantoki kolektiboek dagokienez. Arau horrek elikagaiei buruzko higie-neurriak ezartzen dituen 2207/1995 Errege Dekretuan jadanik jasotzen ziren hainbat higie-neurri eta kontrol printzipio orokor berresten ditu eta, gainera, Europako Batasunak emandako hainbat xedapenetan emandako artezpideak eta Codex Alimentarius-ean ezarritako arauak ere biltzen ditu, betiere, prestatutako janariak egiteko eta saltzeko era berriei egokituz. Arauak, ordea, oinarritzko alderdiak baino ez ditu jasotzen eta, beraz, bertan ezartzen diren eskakizunak zehaztu egin behar dira, aplikazioa beti berdina izan dadin. Hortaz, agindu honek zehaztuko ditu Euskal Autonomia Erkidegoko jantoki kolektiboek eta janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialek bete beharreko eskakizunak.

Bestalde, epidemiologia-datuek, sektore honen garrantzia erakustez gain, azaleratu egiten dituzte elikaduraren ondorioz sortzen diren toxiinfekzio-agerraldiak eragiten dituzten arrisku-faktore nagusiak. Hortaz, beharrezkoa da araudi sanitarioaren errealitatea dauden arrisku-mailei eta prestatutako janariak egiteko jardueramotek egokitzea.

Kontuan hartu behar da, halaber, teknologiaren eta sektorearen berezko bilakaeraren ondorioz, prestatutako janariak maneiatzeko, erabiltzeko eta saltzeko era berriak sortu direla eta, ondorioz, beharrezkoa dela merkatuaren aldaketei egokitu ahal zaizkion arauak egitea.

Agindu honen bitartez, arrisku sanitarioaren arabera sailkatzen dira sukaldaritza kolektiboko jarduerak, eta talde bakoitzak baimena lortzeko bete behar dituen eskakizunak finkatzen dira. Arriskuaren arabera sailkapen honek, gainera, bide ematen du kategoria bateko gutxieneko eskakizunak bete ezin dituen establezimendu batek arrisku gutxiago eta, beraz, eskakizun gutxiago dituen beste kategoria batean sar dadin. Hortaz, ez luke bere jarduera utzi beharko, hainbat lege-xedapenek eskatzen duten bezala, nahikoa izango bailuke jarduera egokitzea.

Sailkapenak, merkataritzakoei ez ezik, erakundeen eta elkarten establezimenduei ere eragiten die. Bertan instalazio-arau eta lan-ildo orokorrak ezartzen dira guztientzat eta, gainera, eskakizun bereziak jardueraren eta arrisku-mailaren arabera. Hortaz, establezimendu bakoitzari eskakizun-maila bat ezartzen zaio, dituen behar sanitario berezien arabera.

Ondorioz, Autonomia Estatutuaren 18.1 artikulua barne-osasunaren alorreko oinarritzko legeak garatzeko eta gauatzeko aitortzen dituen eskumenak erabiliz eta Jauriaritzari buruzko ekainaren 30eko 7/1981 Legearen 26.4 artikulua, Osasun Sailaren egitura organikoa eta funtzionala ezartzen duen azaroaren 6ko 268/2001 Dekretuaren 3. artikulua eta Euskal Autonomia Erkidegoko elikagaien jarduera, industria eta establezimenduei buruzko irailaren 17ko 223/1996 Dekretuaren azken xedapenetatik hirugarrena kontuan hartuz, hauxe

Xedatu dut:

1. artikulua. Helburua eta aplikazio-eremua

1. Agindu honen helburua da jantoki kolektiboek, erakundeen jantokiek eta prestatutako janariak egiten dituzten establezimendu ez industrialek bete behar dituzten eskakizun sanitarioak ezartzea eta horiek sailkatzea, irailaren 17ko 223/1996 Dekretuan jardunean jartzeko arautzen den baimena lortzeari begira.

2. Agindu hau Euskal Autonomia Erkidegoko establezimendu guztiei aplikatuko zaie, baldin eta horien jarduera prestatutako janariak egitea edo zerbitzatzea baldin bada, dela establezimenduan bertan hartzeko, dela etxe partikularrei, azken kontsumitzaileei, saltzeko edo eramateko. Berdin da establezimendua publikoa edo pribatua den, soziala edo komertziala, iraunkorra de denboraldi baterakoa.

3. Kanpo geratuko dira indarrean dagoen legeriaren arabera Elikagaien Erregistro Sanitario Orokorrean egon behar duten establezimenduak eta elikagaiak prestatzeko eta kontsumitzeko eremu pribatuak (txokoak eta antzekoak).

2. artikulua. Definizioak

Agindu honetan araututakoari dagokionez, definizio hauek ematen dira:

1. Prestatutako janariak: abereetatik edo barazkietatik datozen elikagaiak dira, gordinik, kozinaturik edo aurrekozinaturik prestatuta, berdin delarik baimendutako substantzia gehigarriak dituzten edo apailatuta dauden. Ontziratuta edo gabe aurkez daitezke, eta azken kontsumitzaileak kontsumitzeko prest, bai zuzenean, bai berotu edo sukaldaritzako tratamendu gehigarri bat eman ondoren.
2. Establezimendua: janari prestatuak egin, maneiatu, ontziratu, gorde, zerbitzatu edo saltzen diren lokala edo instalazioa, iraunkorra zein aldi baterakoa. Berdin da bertan zerbitzua dagoen ala ez.
3. Jantoki kolektiboa: bertan hartzen diren janari edo edariak ematen dituen establezimendua. Berdin da sukaldea duen ala ez eta independentea edo enpresa, zentro edo erakunde batena den, bere jarduera horienaren osagarri delarik.
4. Erakunde baten jantokia: enpresa, zentro edo erakunde batena den jantoki kolektiboa, bere jarduera horienaren osagarri delarik.
5. Prestatutako janariak egiten dituen establezimendu ez industrialak: egiten diren lekutik kanpo kontsumitzen diren janari prestatuak banatzen dituen establezimendua. Janaria azken kontsumitzaileari eman ahal zaio, lokaletik kanpoan jan dezan, edo etxera eraman ahal zaio.
6. Sukaldetxoa: kanpoan egindako janari prestatuak ematen dituzten jantoki kolektiboetan, janariak hotz ala bero gordetzeko, beren onera ekartzeko (hala badagokio), plateretan jartzeko eta zerbitzatzeko lanak egiten diren lokala.

3. artikulua. Establezimenduen sailkapena

Establezimenduak taldeka sailkatuko dira jardueraren eta arriskuaren arabera. Hona hemen sailkapena:

1. 0 taldea: janariak prestatzen ez dituzten establezimenduak, edariak eta/edo janariak zerbitzatzeko dituztenak. Baimena duten industrietan egindako produktuak erakusten eta zerbitzatzeko dituzten establezimenduak sartzen dira talde honetan.
2. I taldea: berehalako kontsumitzeko janariak egiten dituzten jantoki kolektiboak, baina berriazko lokal edo eremuetan jatordu osoak zerbitzatzeko ez dituztenak.

Talde honetan sartuko dira pintxoak edo plater konbinatuak egiten dituzten tabernak, pizzeriak, ogitartekoak eta hamburgesategiak, kafetegiak eta antzekoak.

Arrisku gutxiko menu errazak kantitate txikitik eta berehalako kontsumitzeko egiten dituzten jantoki kolektiboak ere talde honetan sartuko dira. Nahitaezko baldintza izango da lehengai galkorren hornidura eguneko kontsumoari doitzea eta baldintza hori astean zehar eta edozein urte-sasoitan betetzea.

Antzeko janari prestatuak egin eta azken kontsumitzaileari saltzen dizkioten establezimendu ez industrialak. Janariok lokalean bertan sal daitezke, edo bezeroaren etxera eraman.

Dena dela, eskumena duen osasun-agintaritzak horrelako establezimendu batek, bere ezaugarriengatik, arrisku sanitario handiagoa duela uste badu, II. taldean sartzea erabaki dezake.

3. II taldea: askotariko menu edo otordu osoak prestatzen dituzten jantoki kolektiboak, janariak jatorri eta izaera askotako osagaiz eginak badaude, era askotan prestatzen badira eta jantoki edo berriaz egokitutako leku batean zerbitzatzeko badira.

Talde honetan sartuko dira menu edo karta duten ostalaritza-establezimenduak eta pareagarriak.

Antzeko janari prestatuak egin eta azken kontsumitzaileari saltzen dizkioten establezimendu ez industrialak. Janariok lokalean bertan sal daitezke, edo bezeroaren etxera eraman.

4. III. taldea: Prestaketari, osagaiei, hedaturari eta arrisku sanitarioei dagokienez, askotariko produktuak prestatzen dituzten jantokiak, aurreko taldean bezala, baina kantitate handitan, hein handi batean aldez aurretik prestatuak eta bazkaltiar askorentzat batera (150 bazkaltiarrentzat baino gehiagorentzat).

5. Erakundeetako jantokiak: jarduteko baimen sanitarioa eskuratzeari dagokionez, honela sailkatzen dira: eskoletako jantokiak, egoitzetako jantokiak, ospitale eta kliniketako sukaldeak, enpresetako jantokiak eta bestelako erakundeen jantokiak.

4. artikulua. Higiene eta sanitate eskakizunak. Eskakizunen sailkapena

Agindu honetan arautzen diren establezimendu-motek bete beharreko eskakizunak honela sailkatuko dira:

1. Eskakizun orokorrak, establezimendu guztiek bete beharrekoak:

1.1. Instalazioei buruzkoak.

1.2. Lan-jardunari buruzkoak.

2. Establezimenduek jardueraren arabera bete behar dituzten berariazko eskakizunak:

2.1. Ostalaritza alorreko jantoki kolektiboek jarduera-taldearen arabera bete beharreko eskakizunak (0 taldetik III.era).

2.2. Prestatutako janariak egiten dituzten establezimendu ez industrialek jarduera-taldearen arabera bete beharreko eskakizunak (I eta II taldeak).

2.3. Erakundeetako jantoki kolektiboek bete beharreko eskakizunak.

Establezimendu guztiek bete beharko dituzte eskakizun orokorrak (instalazioei eta lan jarduerari buruzkoak) eta jardueraren arabera dagozkien berariazko eskakizunak.

Jarduera-talde bakoitzean baimendutako establezimenduek (ostalaritzako 0 taldetik III.era eta prestatutako janari ez industrialen I. eta II. taldeak) beren taldeko jarduerak ez ezik, beheragoko taldekoak ere egin ahal izango dituzte. Ezin izango da inolako jarduerarik egin berariazko baimenik eduki ezik.

5. artikulua. Higiene eta sanitate eskakizun orokorrak

Agindu honen eraginpean dauden establezimendu guztiek I. eranskinean ezarritakoaren arabera bete beharko dituzte higiene eta sanitate eskakizun orokorrak, hau da, instalazioei eta lan-jardunari buruzkoak.

6. artikulua. Ostalaritza-taldeko jantoki kolektiboek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun bereziak, jarduera-taldearen arabera (0 taldetik III.era)

Ostalaritza-alorreko jantoki kolektiboek II. eranskinean ezarritako higiene eta sanitate eskakizun bereziak beteko dituzte, jarduera-taldearen arabera.

7. artikulua. Prestatutako janariak egiten dituzten establezimendu ez industrialek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun bereziak, jarduera-taldearen arabera (I eta II taldeak)

Prestatutako janariak egiten dituzten establezimendu ez industrialek III. eranskinean ezarritako higiene eta sanitate eskakizun bereziak beteko dituzte, jarduera-taldearen arabera.

8. artikulua. Erakundeetako jantoki kolektiboek jarduera-motaren arabera bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun bereziak

Erakundeetako jantoki kolektiboek IV. eranskinean zehaztutako higiene eta sanitate eskakizun bereziak bete behar dituzte.

Xedapen iragankorra

Jardunean hasteko baimen sanitarioei dagokienez, Agindu hau indarrean jarri baino lehen aurkeztutakoak araudi honetan xedatutakoaren arabera izapidetu eta ebatziko dira.

Azken xedapenak

Lehena. Osasun Publikoko zuzendariari eskumena ematen zaio Agindu hau gauzatzeko eman beharreko ebazpenak eman eta hartu beharreko neurriak har ditzan.

Bigarrena. Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian argitaratu eta hurrengo egunean jarriko da indarrean Agindu hau.

Vitoria-Gasteiz, 2002ko martxoaren 15a.

Osasun sailburua,
Gabriel M.^a Inclan Iribar.

I. Eranskina

Establezimendu guztiek bete beharreko higie eta sanitate eskakizun orokorrak

1. Instalazioei buruzko eskakizunak:

1.1. Janariak maneiatzeko erabiltzen diren lokalen antolamendu orokorra, diseinua, eraikuntza eta neurriak egokiak izango dira maneiatze-jardueretarako. Horrela, zailagoa izango da janarien arteko kontaminazio gurutatuak gertatzea.

1.2. Janariak maneiatzeko erabiltzen diren lokaletako hormak, zoruak eta sabaiak leunak, iragazgaitzak eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira. Biltegietan, nahikoa izango da garbitzeko errazak izatea eta hautsa eta zikinkeria ez pilatzeko modukoak izatea.

1.3. Janariak maneiatzeko lokaletako zoruak ez labaingarriak izango dira.

1.4. Lokal guztietan sistema egokiak egongo dira aireztapenerako.

1.5. Janariak maneiatzeko lokaletan sukaldaritzarako bero-iturriak badaude (sukaldea, plantxak, frijigailuak etab.), gainean gasak eta keak behar bezala erauzteko kanpai filtrodunak jarriko dira. Gainera, gaiari buruzko beste arauak ere bete beharko dira.

1.6. Intsektuen kontrako sistemak egongo dira, kimikoez bestelakoak.

1.7. Janariak prestatzeko eta garbiketara egiteko, behar beste edateko ur korrante hotz eta beroa izango dute.

1.8. Ontzi-garbigailua edo/eta edalontzi-garbigailua izango dute, jardueraren arabera. Garbigailu horiek tresnak eta ontziak behar bezala garbitzeko behar den tenperatura lortuko dute.

1.9. Tresnak, makinak eta janariak maneiatzeko gainazalak garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira, baita iragazgaitzak, korrosioak jotzen ez dituenetakoak, herdoilgaitzak eta ez-toxikoak.

1.10. Beharrezko denean, tamaina nahikoa duten hozkailu-ekipoak izango dituzte. Hozkailu horiek kanpotik kontrolatu ahal izango dira: produktu hoztuen kasuan, 0 eta 8 °C bitarteko tenperatura bermatzeko moduan eta produktu izoztuen kasuan, berriz, -18 °C-tik beherako tenperatura.

1.11. Biltegi edo jakitokitarako lokala izango dute.

1.12. Establezimenduen barruan behar bezala eraikitako eta kokatutako bitarteko eta instalazioak egongo dira, produktuak behar bezala kontserbatzen direla bermatzeko, bai tenperatura, higie eta garbiketari dagokionez, bai kontaminazioa saihesteari dagokionez, kontuan hartuta kontaminazioa era askotako gaien ondoan edo horiekin kontaktuan egoteagatik sor daitekeela: edozein eratako hondakinekin edo ur hondakinekin; ke, zikinkeria eta gai edo gorputz toxikoekin eta intsektu, karraskari eta bestelako animaliekin.

Bitarteko eta instalazio horiek ingurumen-baldintza egokiak bermatuko dituzte, produktuek asaldurarik, narriadurarik edo berezko ezaugarrien ohiz kanpoko aldaketarik jasan ez dezaten.

2. Lan-jarduerari buruzko eskakizunak.

2.1. Tenperaturak: tenperatura kontrolatupean egon behar duten janariak tenperatura hauetan egongo dira (kontserbatu, gorde, jendaurrean jarri...):

- Hoztuta eduki behar diren janariak, hogeita lau ordu baino gehiago iraun behar badute, 0 eta 4 °C bitartean.
- Hoztuta eduki behar diren janariak, hogeita lau ordu baino gutxiago iraun behar badute, 0 eta 8 °C bitartean.
- Janari izoztuak –18 °C-tan edo hotzago.
- Bero eduki behar diren janariak 65 °C-tan edo beroago.

Tratamendu termikoa izan behar duten janariak, hotz gorde edo erakutsi behar badira, tratamendu termikoa amaitu eta bi ordu igaro aurretik, 8 °C-tik behera hoztuko dira.

Janariak izozteko, azkar izozten duen ekipoa beharko da: 0 °C-tik –10 °C-ra bi ordutan baino lehenago.

Dena dela, arrazoi teknologikoak direla eta, establezimenduetako arduradunek muga horiek gainditu ahal izango dituzte, betiere, prestatutako janarien segurtasuna eta osasungarritasuna bermatuta dagoela ziurtatzen duten zientzia-ebidentziak badaude eta eskumena duen organoak baimena ematen badu.

2.2. Bateriaezinak diren lehengaiak eta tenperatura kontrolatuan gorde behar diren bitarteko eta azken produktuak behar bezala bereizita gordeko dira ganbaretan, horien arteko kontaminazio gurutzatua saihesteko.

2.3. Toxikoak izan daitezkeen gaiak (detergenteak, desinfektatzaileak...) eta garbiketarako tresnak toki bereiz batean gordeko dira, janariak kontaminatzeko arriskurik ez dagoen leku batean, eta behar bezala identifikatuko dira.

2.4. Baxera eta lan-tresnak berariazko leku batean gordeko dira, kontaminaziotik babestuta.

2.5. Zaborra biltzeko ontzi egokiak erabiliko dira, garbitzeko eta desinfektatzeko errazak eta estalkia irekitzeko eskuzkoa ez den eragingailua dutenak. Zaborra aldiro-aldiro aterako da, behar denean.

2.6. Instalazioak (paramentuak, altzariak, lanerako gainazalak, hozkailuak, komunak eta aldagelak, biltegia etab.), makinak eta tresneria behar bezala mantendu, garbitu eta desinfektatuko dira.

2.7. Jantokia ezin izango da erabili beste jarduera batzuetarako baldin eta horiek instalazioak edo janariak kontaminatzeko arriskua badaukarte.

2.8. Lehengaiak baimen sanitarioa duten establezimenduetan eskuratuko dira. Hori egiaztatzeko, lehengaiak dagokien merkataritza-agiria izango dute.

2.9. Establezimenduetako arduradunek janarien higiena bermatzeko garrantzitsua den edozein alderdi identifikatuko dute beren jardueran, eta autokontrol-sistema egokiak finkatu, abian jarri, bete eta egunera daitezen arduratuko dira, arriskuak eta kontrol kritikoko puntuak aztertzeko sistemaren printzipioen arabera.

2.10. Janari-manegiatzaileek janariak manegiatzeari buruz dauden lege-xedapenak beteko dituzte. Establezimenduetako arduradunek manegiatzaileek janarien higieneari buruz behar duten prestakuntza bermatuko dute. Ezin izango da janaririk prestatu edo manegiatu horri buruzko prestakuntza sanitarioa egiaztatzen duen agiririk eduki ezik.

2.11. Berariazko debekuak:

Lurrean zerrautsa erabiltzea.

Etxe partikularretan egindako janariez hornitzea.

Janariak manegiatzeko edo gordetzeko lekuetan etxe-abereak egotea.

II. Eranskina

Ostalaritza-alorreko jantoki kolektiboek taldearen arabera bete behar dituzten higiene eta sanitate eskakizunak

Ostalaritza-alorreko jantoki kolektiboek higiene eta sanitate eskakizun hauek bete behar dituzte taldearen arabera:

	Taldea 0	Taldea I	Taldea II	Taldea III
1. Sukaldea		X	X	X
2. Maneatzaileentzako berariazko komún eta aldagelak			X	X
3. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak	X	X		
4. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak			X	X
5. Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)		X	X	X
6. Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera			X	X
7. Tresnak garbitzeko lokala edo gunea				X
8. Pertsonentzako eta merkantzientzako sarbide desberdinak				X
9. Jendearentzako komunak, común aurreko eta guzti	X	X	X	X
10. Maneatzaileentzako armairuak	X	X		

1. Sukaldea:

I, II eta III taldeko establezimenduek sukaldea izango dute, beste zereginetarako guneeetatik behar bezala berezita.

2. Maneatzaileentzako komunak eta aldagelak:

II. eta III. taldeko establezimenduek komunak eta aldagelak izango dituzte janari-maneatzaileek bakarrik erabiltzeko. Aldagelek komunaurrekoaren funtzioa ere beteko dute eta, horretarako, honako hauek izango dituzte: armairuak; ur berodun konketa, oinarekin eragitekoa; xaboi likidoaren dosifikatzailea eta paperezko toailentzako euskarria.

3. Baterako harraska eta konketa:

0 eta I. taldeko establezimenduek gailu bakarra eduki ahal dute zeregin bietarako. Honako hauek izango ditu: oinarekin eragiteko pedala, xaboi-dosifikatzailea, paperezko toailentzako euskarria eta ur beroa.

4. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak:

II eta III. taldeko establezimenduek gailu biak berezita izango dituzte. Bietan egongo da ur beroa. Konketak honako hauek izango ditu: oinarekin eragiteko pedala, xaboi likidoaren dosifikatzailea eta paperezko toailentzako euskarria. Toki egokian egongo da.

5. Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea):

I, II eta III. taldeetako establezimenduek lanerako gainazal edo gune bereiztuak izango dituzte lehengaiak eta produktu higienizatuak maneiatzeko. Gainazal horiek neurri egokiak izango dituzte eta behar bezala bereizirik egongo dira, kontaminazio gurutzaturik gerta ez dadin.

6. Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera:

II eta III. taldeetako establezimenduek lanerako gainazal edo gune bereiztuak izango dituzte lehengai desberdinak maneiatzeko. Gainazal horiek neurri egokiak izango dituzte eta behar bezala bereizirik egongo dira, kontaminazio gurutzaturik gerta ez dadin.

7. Tresnak garbitzeko lokala edo gunea:

III. taldeko establezimenduek lokal edo gune berezi bat izango dute tresnak eta baxera garbitzeko. Maneiatze-guneetatik nahikoa bereiz egongo da, kontaminazioak eta zipiztinak saihesteko, eta behar bezala aireztatuta egongo da.

8. Pertsonentzako eta merkantzientzako sarbide desberdinak:

III. taldeko establezimenduetan, merkantziak biltegira eramateko edo pertsonak aldageletara joateko, ezin izango da igaro lan-guneetatik.

9. Jendearentzako komunak: talde guztietako establezimenduek baldintza hauek bete behar dituzte:

—Komunak izango dituzte, produktuak maneiatzeko, kontsumitzeko edo erakusteko lokalekin (sukaldearekin, jantokiarekin, jendearentzako lokalarekin) komunikaziorik ez dutenak.

—Komunen eta establezimenduko gainerako guneen artean, komunaurrekoa izango dute.

—Ahal dela, konketak komunaurrean egongo dira. Konketa bakoitzak xaboi likidoaren dosifikatzailea izango du, baita erabilera bakarreko sistema eskuak lehertzeko.

—Aireztapen egokia izango dute.

10. Maneatzaileentzako armairuak:

0 eta I taldeetako establezimenduek armairuak izango dituzte maneatzaileen laneko eta kaleko arropak gordetzeko. Sukaldetik kanpo egongo dira.

III. Eranskina

Janari prestatu ez industrialak egiten dituzten establezimenduek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizun bereziak

Janari prestatu ez industrialak egiten dituzten establezimenduek higiene eta sanitate eskakizun berezi hauek beteko dituzte taldearen arabera:

	Taldea I	Taldea II
1. Sukaldea	X	X
2. Maneatzaileentzako berariazko común eta aldeagelak	X	X
3. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak	X	
4. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak		X
5. Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)	X	X
6. Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera		X
7. Ontziratze eta garraiatzeko eskakizun bereziak	X	X

1. II. eranskineko hasierako sei eskakizunen ezaugarriak berdin-berdinak izango dira prestatutako janari ez industrialak egiten dituzten establezimenduentzat. Honela aplikatuko dira:

1.1. Aurreko artikuluko lehenengo puntuan (sukaldea), bigarrenean (Maneatzaileentzako berariazko común eta aldeagelak) eta bosgarrenean (Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)) ezarritako eskakizunak aplikagarri izango dira, baita ere, janari prestatu ez industrialak egiten dituzten establezimendu guztietan.

1.2. Aurreko artikuluko hirugarren puntuan (Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak) ezarritako eskakizunak janari prestatu ez industrialak egiten dituzten I. taldeko establezimenduei aplikatuko zaizkie.

1.3. Aurreko artikuluko laugarren puntuan (Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak) eta seigarrenean (Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera) ezarritako eskakizunak janari prestatu ez industrialak egiten dituzten II. taldeko establezimenduei aplikatuko zaizkie.

2. Ontziratzeari (kasu guztietan) eta garraioari (egiten dutenen kasuan) dagokionez, establezimenduek eskakizun berezi hauek bete behar dituzte:

2.1. Ontziratze-gaiak gordetzeko lokala edo armairua izango dute, beharren arabera.

2.2. Establezimendutik kanpo kontsumitu edo bidaliko diren produktuak ontziratze, lan-gune edo —gairazal bereziak egongo dira.

2.3. Ontziratze eta garraio aldietan, 5.2.1 artikuluan produktuak tenperatura kontrolatuan gordetzeko eta mantentzeko ezartzen diren tenperaturak bermatuko dira.

2.4. Tenperatura kontrolatua behar duten produktuen ontziak isotermaok izango dira.

2.5. Ez bezeroak, ez produktuak bildu eta banatzeko ardura duten langileak, ezin izango dira janariak prestatzen diren lekura sartu.

3. Establezimendu berean jantoki kolektiboa eta janari prestatu ez industrialak egiteko lekua badaude, jarduera bietako langileak desberdinak izango dira, eta jendeari kasu egiteko lekuak ere berezita egongo dira. Gainera jarduera bietako eskakizun bereziak beteko dira.

IV. Eranskina

Erakundeen jantoki kolektiboek bete beharreko higiene eta sanitate eskakizunak

Erakundeen jantoki kolektiboek jarraian aipatzen diren eskakizunak beteko dituzte, ezaugarrien arabera. Bi motatakoak izan daitezke: baimendun sukalde nagusi batean egindako janariak zerbitzatu besterik egiten ez dutenak (prestaketarik ez) eta bertan janariak prestatzen dituztena (prestaketa bai).

	Prestaketarik ez	Prestaketa bai
1. Sukaldea		X
2. Maneatzaileentzako berariazko komun eta aldagelak		X
3. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, baterakoak	X	
4. Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak		X
5. Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)		X
6. Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera		X
7. Tresnak garbitzeko lokala edo gunea	X	X
8. Pertsonentzako eta merkantziatzako sarbide desberdinak		X
9. Maneatzaileentzako armairuak	X	
10. Sukaldetxea	X	
11. Janariak beren onera ekartzea	X	
12. Mahai beroak	X	X
13. Janariak banatzeko eta zerbitzatzeko guneak	X	X
14. Berariazko debekuak	X	

1. Erakundeetako jantoki kolektiboetako II. eranskineko eskakizunak ezarriko zaizkie, jarraian aipatzen diren berezitasunekin. Honela aplikatuko dira eskakizunak:

1.1. II. eranskineko 7. puntuari aipatzen den eskakizuna (Tresnak garbitzeko lokala edo gunea) erakunde jantoki kolektibo guztietan aplikatuko zaie.

1.2. II. eranskineko 1. puntuari (sukaldea), 4.ean (harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak), 5.ean (Garbia / zikina bereizketa (prestaketa / kozinatzea)) eta 6.ean (Prestaketa-guneen bereizketa produktuen arabera) aipatzen diren eskakizunak janariak prestatzen dituzten erakunde-jantoki kolektiboetako aplikatuko zaizkie.

1.3. II. eranskineko 3. puntuari (Harraska eta konketa ez eskuzkoak, bereziak) adierazitako eskakizuna janaririk prestatzen ez duten erakunde-jantoki kolektiboetako aplikatuko zaie.

1.4. Maneatzaileentzako komunak eta aldagelak:

Janariak prestatzen dituzten erakunde-jantoki kolektiboetako agindu honetako II. eranskineko 2. puntuari (maneatzaileentzako komun eta aldagelak) ezarritako eskakizuna bete beharko dute.

Dena dela, egunero 300 otordu baino gutxiago prestatzen dituzten jantokietan, komun eta aldagela horiek behar bezala hornituta eta sukaldetik gertu badaude, beste langile batzuek ere erabili ahal izango dituzte; 300 otordu baino gehiago prestatzen dituzten jantokietan, berriz, maneatzaileentzat bakarrik izango dira.

1.5. Pertsonentzako eta merkantziatzako sarbide desberdinak:

300 otordu baino gehiago prestatzen dituzten erakunde-jantoki kolektiboetako, agindu honetako II. eranskineko 8. puntuari (pertsonentzako eta merkantziatzako sarbide desberdinak) ezarritako eskakizuna aplikatuko zaie.

1.6. Maneatzaileentzako armairuak:

Otordurik prestatzen ez duten erakunde-jantoki kolektiboetako, II. eranskineko 9. puntuari (maneatzaileentzako armairuak) ezarritako eskakizuna aplikatuko zaie.

Dena den, egunero 300 otordu baino gehiago zerbitzatzen badira, maneatzailerek bakarrik erabiliko dituzten komun eta aldagelak egongo dira. Aldagela komunaurrea ere izango da eta, bertan, armairuak; oinarekin eragiteko pedaldun konketak, ur berodunak; xaboi-dosifikatzailea eta paperezko toailentzako euskarria egongo dira.

2. Gainerako eskakizun bereziak honela beteko dira:

2.1. Sukaldetxea:

Otordurik prestatzen ez duten erakunde-jantoki kolektiboek sukaldetxo bat izango dute, bestelako guneetatik behar bezala aldentuta. Onartu egingo da sukaldetxea eta jantokia bereizteko zerbitzu-mahaia jartzea (mahai beroa, self-servicea etab.).

2.2. Janariak bere onera ekartzea:

Otordurik prestatzen ez duten erakunde-jantoki kolektiboetan, ekipo egokia egongo da hoztutako edo izoztutako janariak bere onera ekartzeko; ordubetean, gutxienez 70 °C-tan jartzeko eta agindu honetako 5.2.1 artikuluan finkatzen den tenperaturan edukitzeko kontsumitu arte.

2.3. Mahai beroak:

Prestatutako janariak tenperatura egokian edukitzeko beharrezko denean, erakundeen jantoki kolektiboek sistema egokiak izango dituzte janariak bero edukitzeko kontsumitu arte. Sistema horiek tenperatura kanpotik ikusteko moduko termometroak izango dituzte.

2.4. Janariak banatzeko eta zerbitzatzeko guneak:

Prestatutako janarien arteko kontaminazio gurutzatuak saihesteko beharrezko denean, erakundeen jantoki kolektiboek lan-gune egokiak izango dituzte prestatutako janariak banatzeko eta zerbitzatzeko.

2.5. Berriazko debekuak:

Bero banatzen diren janarien kasuan, soberan geratutakoak gordetzea. Hotz banatzen direnen kasuan, berriazkoak, lehendik berotutakoak gordetzea.

