

## XEDAPEN OROKORRAK

### EKONOMIAREN GARAPEN ETA AZPIEGITURA SAILA OSASUN SAILA

## 920

*AGINDUA, 2019ko otsailaren 5ekoa, Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuarena eta Osasuneko sailburuarena, zeinaren bidez jatorri begetaleko produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoak onartzen baitira.*

Euskal Autonomia Erkidegoak aplikatu behar du Batzordearen (EB) 2005eko abenduaren 5eko 2074/2005 Erregelamendua, zeinaren bidez aplikatzekoak diren neurriak ezartzen baitira produktu jakinetarako, jarraibide harturik Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 853/2004 Erregelamenduan ezarritakoa, eta kontrol ofizialak antolatzeko, honako arau hauetan xedatutakoa betez: Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 854/2004 Erregelamendua eta Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 882/2004 Erregelamendua, zeinak salbuespenak ezartzen baitizkio Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 852/2004 Erregelamenduan xedaturikoari eta aldatzen baititu (EE) 853/2004 eta (EE) 854/2004 Erregelamenduak.

Hala ere, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EE) 854/2004 Erregelamendua eta (EE) 882/2004 Erregelamendua indargabetu ditu Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2017ko martxoaren 15eko (EB) 2017/625 Erregelamenduak, zeinak gai baititu kontrol eta bestelako jarduera ofizialak gauzatu direnak elikagai eta pentsuen legeak betetzen direla bermatzeko, bai eta animalien osasun eta ongizateari eta landareen osasunerako eta babeserako produktuei buruzko arauak, aldatzen baititu Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EB) 999/2001, (EB) 396/2005, (EB) 1069/2009, (EB) 1107/2009, (EB) 1151/2012, (EB) 652/2014, (EB) 2016/429 eta (EB) 2016/2031 Erregelamenduak, Kontseiluaren (EB) 1/2005 eta (EB) 1099/2009 Erregelamenduak eta Kontseiluaren 98/58/EB, 1999/74/EB, 2007/43/EB, 2008/119/EB eta 2008/120/EB Zuzentarauak, eta indargabetzen baitu Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren (EB) 854/2004 eta (EB) 882/2004 Erregelamenduak, Kontseiluaren 89/608/EEE, 89/662/EEE, 90/425/EEE, 91/496/EEE, 96/23/EB, EB 96/93/ eta EB 97/78/ Zuzentarauak eta Kontseiluaren 92/438/EEE Erabakia (kontrol ofizialei buruzko erregelamendua), zeina aplikagarria izango baita, kontrol ofizialen esparrurako, 2019ko abenduaren 14tik aurrera.

Maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuak –zeinak ezartzen baitu zer baldintza bete behar diren Euskadiko nekazaritza-elikagaien ekoizpenaren zenbait arlotako betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko– gutxieneko baldintzak ezartzea du helburu, bere 2. artikuluan aurreikusitako nekazaritza-elikagaien ekoizpen motetan baldintza higieniko eta sanitarioak egokitzeko.

Maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuaren 6. artikulua arabera, «Osasunaren, nekazaritzaren eta elikagaien kalitatearen arloko sail eskudunetako titularrek emandako aginduaren bidez onartuko dira arau tekniko horiek».

Izapidetzen den aginduan, jatorri begetaleko produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko eta sanitarioen egokitzapena ezartzen da.

Europako Parlamentuak eta Europako Kontseiluak 2015eko irailaren 9an emandako 2015/1535 (EB) Zuzentarauaren bidez, prozedura bat ezarri da ezagutzera emateko araubide teknikoak eta gizarteari informazioa emateko zerbitzuei buruzko arauak. Arau tekniko hori eman aurretik –zeina

araudi teknikoa baita, zuzentarau horrek xedatutakoaren arabera–, Batasunaren arau horren 5. artikulutik 9. artikulura bitartean jasotako jakinarazte-prozedura bete da, eta hala errespetatu da hiru hilabeteko epea, Batzordeari araudi teknikoaren proiektuaren berri eman zaionetik araua ezarri den arte igaro beharrekoa. Prozedura horren xedea da arau eta araubide tekniko horien inguruan gardentasunez jardutea eta horiek kontrolatzea, Europar Batasuneko kide diren estatuen artean arrazoirik gabeko oztopoak sortzeko arriskua murrizte aldera.

Esandako guztia kontuan hartuta, honako hau

#### XEDATZEN DUGU:

Artikulu bakarra.– Jatorri begetaleko produktuen sektoreko establezimenduetako baldintza higieniko eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoak onartzea.

Arau tekniko hori aplikagarri izango zaie jatorri begetaleko produktuen elaborazioan diharduten establezimendu ez-industrialei, baldin eta gorago aipatutako egokitze-araubide hori bete nahi badute, maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuaren 7. artikuluan aurreikusitako moduan.

#### AZKEN XEDAPENETAKO LEHENENGOA.– Errekurtsoak.

Agindu honen aurka, interesdunek berraztertzeko errekurtsoa jar diezaiekete Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburuari eta Osasuneko sailburuari, hilabeteko epean, agindua argitaratu eta hurrengo egunetik hasita; bestela, administrazioarekiko auzi-errekurtsoa aurkez dezakete EAEko Justizia Auzitegi Nagusiko Administrazioarekiko Auzien Salan, bi hilabeteko epean, agindua argitaratu eta hurrengo egunetik hasita.

#### AZKEN XEDAPENETAKO BIGARRENA.– Ondorioak.

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

Vitoria-Gasteiz, 2019ko otsailaren 5a.

Ekonomiaren Garapeneko eta Azpiegituretako sailburua,  
MARÍA ARANZAZU TAPIA OTAEGUI.

Osasuneko sailburua,  
JON DARPÓN SIERRA.

## ERANSKINA

JATORRI BEGETALEKO PRODUKTUEN SEKTOREKO ESTABLEZIMENDUEN  
BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIOEN EGOKITZAPENA

## HELBURUA

Hauetakoren batean diharduten establezimendu EZ INDUSTRIALEK bete behar dituzten baldintza higieniko eta sanitarioak eta betekizun espezifikoak zehaztea:

Jatorri begetaleko produktuak prestatu/eraldatu/elaboratu/ontziratzea:

- Kontserba begetalak eta ozpinetakoak egitea.
- Marmeladak eta menbrilloa egitea.
- Hozituak (germinatuak) egitea.
- Zukuak eta deribatuak egitea.
- Jatorri begetaleko produktuak zuritu, zatitu, deshidratatu, hartzitu, lehortu eta/edo egostea.
- Ortuari fresko higienizatuak ontziratzea (IV. gamakoak, zuzenean kontsumitzekoak, eta pureak egiteko prestatuak).

## DESKRIBAPENA

Gehienbat, nekazaritza-ustiategiari atxikitako edota ustiategitik gertuko establezimenduak dira, eta ustiategian eskuratutako lehengaitik abiatuta prestatu edo/eta ontziratzen da produktua. Dena den, urte-sasoen arabera, litekeena da beste jatorri bateko begetal eta frutak erabiltzea.

Gainera, baldintza hauek bete beharko dituzte:

- Ekoizpen-bolumena ez da produktu eraldatuaren 2.500 kg/urte baino handiagoa izango, salbu eta zuku eta antzekoetan, non produktu eraldatuaren 5.000 litro/urte baino handiagoa izango ez den.

## BAIMENTZEKO, ERREGISTRATZEKO ETA KONTROL SANITARIOKO BALDINTZAK

Jarduerari dagozkionak, Euskadiko nekazaritzako elikagaien ekoizpeneko hainbat arlotan betekizun higieniko eta sanitarioak egokitzeko baldintzak ezartzen dituen maiatzaren 17ko 76/2016 Dekretuaren 7. artikulua adierazten duen moduan.

## BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIOAK

Jatorri begetaleko produktuak eraldatzen/prestatzen/ontziratzen dituzten establezimenduen baldintzak:

## 1.– Kokalekua eta sarbideak:

Establezimendua inguruko ustezko kutsadura-iturrietatik (kutsadura mikrobiologikotik eta kimikotik batez ere) babestutako eremu batean kokatuta egongo da, baldin eta kutsadura-iturri horiek mehatxu egiten badiote establezimenduan prestatzen, eraldatzen, biltegitratzen eta/edo merkatu-ratzen diren elikagaien kaltegabetsunari.

Hura inguratzen duten guneak, sarrera eta, hala badagokio, esparruaren barruko iragan-guneak zolatutako gainazal batekin estalita egongo dira, hautsa, zikinkeria, ur-pilaketa eta abar ez sor-tzeko moduan.

2.– Eraikinen eta lokalen antolaera, diseinua eta neurriak:

Oinarrizko printzipio higienikoak bete daitezela lortzeko, eta kontuan hartuta produktu-motak eta -barietateak, haien ekoizpen-bolumena eta industriak gauzaten dituen tratamendu teknolo-gikoak, honako lokal/gune/kokaleku/gailu/ekipo hauek izan beharko dira, kasu bakoitzaren eta horiek izango duten erabileraren arabera:

1.– Lehengaia (frutak eta barazkiak) biltegitzeko lokal bat: Lokal horrek hozteko ekipa-mendua eduki ahal izango du.

Hala ere, lehengaia bildu eta berehala garbitu eta prozesatzen bada, ez da halako lokalik beharko.

2.– Lehengaiak garbitu eta ikuzteko lokal bat. Ez da halako lokalik beharko inguruabar hauetakoren bat badago:

- a) Lehengaia biltegitzeko lokalean dagoenean prestatzeko eta garbitzeko gune bat, bere antolamendu eta neurriengatik lehengaien manipulazio higienikoa ahalbide-tzen duena.
- b) Gune bat dagoenean, establezimenduari atxikita eta kutsadura-iturrietatik urruti, harraskarekin eta laguntza-mahai batekin, lur-hondarrak eta hondakin organikoak garbitu eta kentzeko hala behar duten lehengaiak.
- c) Lehengaiak lur-hondarrik ez dutenean eta azaleko garbiketa baino ez dutenean behar, garbiketa hori garbitzeko/zatikatzeko gune edo kokalekuan —3. puntuan deskribatzen da— egin ahal izango da.

3.– Lokal bat, behar bezala egokitua, eragiketa hauek egiteko moduan: produktuak garbitu, zuritu, zatikatu, higienizatu, elaboratu eta ontziratzea. Lokal horretan definituta egongo dira gune edo kokalekuak, elaboratu beharreko produktuaren eta bere prozesu tekno-logikoaren arabera bereziak, bai eta horretarako behar diren ekipo eta instalazioen kokapena ere:

- Gune edo kokaleku bat, 2c apartatuan aipatutako garbiketa-lanak egiteko eta lehengaiak zuritu/zatikatzeko.
- Gune edo kokaleku bat, tratamendu termikoaren eragiketetarako.
- Gune edo kokaleku bat, produktu bukatuak ontziratatu/kutxatilatatu/etiketatu/enbalatzeko.
- Gune edo kokaleku bat, lanabesak, ontziak, erretiluak eta antzekoak garbitzeko, elaborazio-guneetatik behar bezala isolatua, halako moldez non zipriztinak eta kutsadura gurutzaturako arriskua saihestuko diren.
- Gailu edo armairu bat, gehigarriak, espeziak, ongailuak eta lehengaiak (fruta eta barazkiez bestelakoak) biltegitzeko.

4.– Lokal bat, ontziak (bilgarriak) eta enbalajeak biltegitratzeko, bai eta azken produktua biltegitratzeko ere. Bien ala bien bolumenaren arabera, zeregin horietarako gailu edo armairuekin ordezkatu daitezke.

### 3.– Lokalen barne-egiturak.

Establezimenduko lokalek, guneek, kokalekuek eta instalazioek higijene-praktika egokiak ahalbidetuko dituzte, kutsadura gurutzatua saihesteko beharrezko neurriak har daitezela erraztuko dute eta ekipo guztiak modu egokian banatzea ahalbidetuko dute, horiek eta inguruko guneak ondo garbitu ahal izateko, are gehiago zenbait produktu prestatu nahi badira.

Elikadura-instalazioen barneko egiturak erraz garbitzeko eta, hala badagokio, desinfektatzeko moduko materialekin eraikita egongo dira.

Horma eta zoruak gainazalak material iragazgaitzak, ez xurgatzaileak, garbigarriak eta ez toxikoak erabiliz eraikiko dira. Lehenengo kasuan, gainazala leuna izango da, kasu bakoitzean egin beharrezko jarduketarako egokia den altuera batera arte.

Sabaiak, sabai aizunak eta gainerako instalazio esekiak zikinkeria eta kondentsazioa ez pilatzeko eta partikularik ez erortzeko moduan eraiki eta proiektatuko dira. Gainera, erraz garbitzeko modukoak izango dira.

Leihoak erraz garbitzeko modukoak izango dira, eta ahalik eta zikinkeria gutxien pilatzeko moduan eraikiko dira.

Ate guztiek gainazal leuna eta ez xurgatzailea izan beharko dute, eta erraz garbitzeko eta desinfektatzeko modukoak izango dira.

### 4.– Ur-hornidura.

Edateko ur-hornidura egokia izan beharko da, eta hark beharrezko kontrolak bete beharko ditu edangarritasuna bermatzeko.

Ur-hornidura hornikuntza-sare publikotik egiten ez denean, uraren arazketa-sistema bat izan beharko du.

Ur-andelik izanez gero, hura eraiki, mantendu eta garbitzeko baldintzak haren kutsadura saihesteko modukoak izango dira.

### 5.– Efluentek eta hondakin-urak.

Hustubideak gaituko dira jarduerak berak edo erabilitako garbiketa-sistemek lurzoruan ur-pilaketak eragin baditzakete.

Hustubideak kutsadura-arrisku oro saihesteko moduan eraikiko dira. Helburu horrekin, lurzoruek beharrezko inklinazioa izango dute likidoak errazago hustu daitezela, baita usainen atzerakadak saihesteko estalkiak eta sareak, eta solidoak eta koipeak atxikitzeko sistemak ere.

### 6.– Argiztapena.

Argiaren intentsitatea behar bestekoa izango da, eta lokal desberdinetan egiten diren lanek eskatzen duten ikuste-beharretara egokitua.

Manipulazio-guneetan, argiztapen-sistema hausturekiko babestuta egongo da.

## 7.– Aireztapena.

Aireztapena bete beharreko jarduerarako egokia eta nahikoa izango da, eta airea gune garbietatik hasita berrituko da beti.

Aireztapen artifizialeko sistemak egongo dira lurruna edo kea sortzen den guneeetan.

## 8.– Ekipoak eta tresnak.

Elikadura-produktuekin zuzeneko kontaktua izango duten ekipoak eta tresnak/ontziak/gainazalak haien bitartez kutsadura-arrisku oro saihesteko moduan fabrikatu, diseinatu eta mantenduko dira.

Establezimenduak bere jarduerarako behar dituen hozteko instalazioak izango ditu, eta horien edukiera lan-bolumenaren arabera izango da.

Hozteko instalazioek erraz ikusteko eta iristeko moduko irakurketa-sistema bat izango dute, elikagaiak tenperatura egokian biltegitatu direla egiaztatu ahal izateko.

Manipulatzeko guneek eta lokalek eskuak garbitzeko konketak izango dituzte. Tresnak garbitzeko erabilitako harraska eskuak garbitzeko konketa eta harraska gisa gaitu ahal izango da aldi berean. Horien kopurua eta kokalekua behar bestekoa izango da, langileek eskuak garbitzeko lantokitik mugitu beharrik izan ez dezaten. Konketen/harraskaren eragintzak ez du eskuak behin garbitu ostean berriz kutsatzea ahalbidetuko. Ur beroa, higienerako produktuak eta erabateko ekipamendua izango dituzte.

Upel, autoklabe, tanga eta abarren kasuan, garbiketarik edo funtzionamendutik eratorritako likidoen ebakuaziorako, ebakuazio higienikoa egingo da ekipotik isurbidera.

Establezimenduek esterilizazio edo pasteurizazio-tratamenduak ezartzen badizkiete produktu batzuei, eta produktu horiek ontzi hermetikoki itxietan merkaturatzen badira, produktu horien tratamendu termiko egokia bermatzeko behar diren ekipoak eduki beharko dituzte.

Tratamendu termikoaren prozesua parametro egokien barnean egiten dela bermatzeko, ekipoek kontrolatzeko erregistro automatikorako gailuak izango dituzte kasuan kasuko parametroak begiratzeko (presioa, tenperatura, tratamenduaren iraupena...).

Lanabesak eta ekipoak berriro erabili baino lehen, behar bezala higienizatu beharko dira, eta, horretarako, ontzi-garbigailuak edo garbiketa- eta desinfekzio-ekipoak eduki beharko dira, higienizazioa tenperatura egokian egiten dela bermatze aldera.

## 9.– Zerbitzu higienikoak eta aldagelak.

Haren premiekin bat datozen zerbitzu higienikoak eta aldagelak izango ditu. Komuna duen lokala inoiz ez da komunikatuko elikagaiak manipulatzeko edo biltegitatzeko guneekin.

Baserri-etxebizitzaren barnean kokatutako establezimenduen kasuan, nahikoa izango da instalazioen sarreran kanpoaldetik sarbide zuzena izango duten aldagelak gaitzea. Haietan, dagozkion leihatilak hornitu beharko dira, langileen jantziak gordetzeko, baita konketa oso bat ere. Kasu horretan, komunaren lokal gisa erabili ahal izango dira etxebizitzaren zerbitzu higienikoak.

Salbuespen hori ezin izango da aplikatu establezimendua baserri-etxebizitzarekiko independentea den eraikin batean kokatuta badago.

#### 10.– Norberaren higieena.

Langileek jantzi eta oinetako egokiak izan eta erabili beharko dituzte, horretarako bakarrik erabiliko dira eta garbi mantenduko dira, ile osoa estaliko duen bururako estalkia eta mahukak barne.

Langileek jardun higieniko pertsonal egokiak mantendu beharko dituzte.

Elikagaien bitartez kutsatu daitezkeen gaixotasunak dituzten edo zauri gaizkoatuak, azaleko infekzioak, zauriak, beherakoa eta abar dituzten pertsonak ezin izango dute elikagairik manipulatu edo manipulazio-guneetan sartu. Zauriak oso lokalizatuak badira, bendaje estanko eta iragazgaitzekin estali ahal izango dira.

Beren jardueran ari diren bitartean, manipulatuzaileek ezin izango dute jantzi elikagaien gainera eror daitezkeen honelako objektu pertsonalik: eraztunak, eskumuturrekoak, erlojuak, piercingak edo bestelakoak.

#### 11.– Garbiketa eta desinfekzioa.

Establezimenduko lokal eta erreminta guztietan garbiketa egokia mantendu beharko da, gunearen edo lokalaren erabilerarekin eta jarduerarekin bat etorriz. Garbiketa-produktuak aplikatu aurretik, gainazaleko elementu solidoak eta zakarrak eta tresnak kenduko dira. Garbitzeko orduan, zipritinak edo hautsa ez sortzen saiatu beharko da, horiek produktuak kutsa baititzakete. Beste ekoizpen-prozesu batzuk txertatzen direnean, garbiketa egoki bat egingo da eragiketa-aldaketa bakoitzarekin, kutsadura gurutzaturik sor ez dadin. Detergente eta desinfektatzaileen hondarrak edateko ur askorekin ezabatuko dira.

Garbiketa-lanak ez dira elikagaiak maneiatzeko jarduerekin batera egingo.

Garbiketaren erabilitako produktu kimikoak tratatu beharreko zikinkeria-motarako eta gainazal edo lokalerako egokiak izango dira, eta oso ondo identifikatuta eta etiketatuta egongo dira, horien toxikotasuna eta erabiltzeko modua adieraziko duten errotuluak erabiliz.

Garbiketako produktuak eta tresnak jakietatik aparteko eta bakartutako lekuetan gordeko dira, propio horretarako diren tokietan.

#### 12.– Izurriteen kontrola.

Izurriteen kontra borrokatzeko prozedura eraginkorrak aplikatuko dira.

Ez da animaliarik sartuko elikagaiak prestatu, manipulatu eta biltegitzen diren guneetara.

Kanpoaldera dauden irekidura guztiek (ateek eta leihoek, adibidez) eta lokalaren egiturak berak babes-sistemak izan beharko ditu, intsektuak, karraskariak eta hegaztiak ez sartzeko eta bertan ez geritzeko modukoak.

#### 13.– Hondakinak, jangarriak ez diren azpiproduktuak eta itzulkinak biltegitatu, erabili eta ezabatzea.

Kutsadurarik ez sartzeko, elikagaien hondakinek, jangarriak ez diren azpiproduktuek eta bestelako hondakinek ez dute inolako kontakturik izango pertsonak kontsumituko dituzten produktuekin.

Hondakinak eta azpiproduktuak itxitura bat duten eta erraz garbi eta desinfekta daitezkeen edukiontzietan jasoko dira, eta mantentze-egoera egokian eutsiko zaie. Azpiproduktuak jasotzeko bakarrik erabiliko dira, haiek modu higienikoan jasotzea ahalbidetuko dute -enpresak sortutako

bolumenaren arabera- eta establezimenduan erabilitako gainerako edukiontzietatik behar bezala bereizita egongo dira.

#### 14.– Garraiobideak.

Garraio-ibilgailuek elikagaiak babesteko edukiontziak edo ontziak izango dituzte. Modu egokian garbitu edo desinfektatzeko moduan diseinatu eta eraikiko dira. Elikadura-mota desberdinak eta horiek elikagaiak ez diren beste produktu batzuekin fisikoki bereiztea ahalbidetuko dute. Era berean, tenperatura eta hezetasun egokia mantentzea ahalbidetuko dute, garraiatutako produktuak hondatu ez daitezen eta mikroorganismorik hazi ez dadin.

#### 15.– Eragiketen higieena (produktuak eta prozesuak).

Prestatutako, erabilitako edo merkaturatutako elikagaiak (eta, hala badagokio, lehengaiak eta osagaiak) modu higienikoan manipulatu dira, eta horretarako moldatutako lokal edo instalazioetan biltegitatu eta kontserbatu dira.

Lan-sistema ondo antolatuta egongo da, kutsadura gurutzatuak ez gertatzeko moduan.

Osasun-agintaritzak alde aurretiko baimena eman ostean, elikagaien ekoizpenarekin lotutako hainbat jarduera gauzatu ahal izango dira lokal berean, horiek denboran behar bezala bereizten badira eta garbiketarako jarraibide egokiak aplikatzen badira.

Tenperatura baxuan kontserbatu behar diren elikagaiak (eta, hala badagokio, lehengaiak eta osagaiak) prestatu, manipulatu, kontserbatu, merkaturatu edo erakusgai jarri behar direnean, hotz-katea mantendu beharko da.

Prestatu, kontserbatu edo merkaturatzen den produktu edo produktu-mota bakoitzerako baimendutako edulkoratzaille aromatikoak eta/edo gehigarriak bakarrik erabiliko dira.

Kontserba begetalek 4,6ko pH-a edo hortik gorakoa badute, autoklabean esterilizatuz prestatu dira. Tratamendu hori alde batera utzi ahal izango da 4,6tik beherako pH-a duten kontserbetan. Halakoetan, eragile ekonomikoa behartuta dago 20°C-tan produktu homogeneizatuari pH-aren kontrola egitera.

Oro har, Agindu honen xedeko edozein produktu prestatzeko prozesatu behar diren fruta eta ortuari guztiak sakon garbitu behar dira edateko urarekin, eta, bereziki, zuzenean kontsumitzeko zurituta eta ontziratuta aurkeztuko diren frutak. Zuritu baino lehen, garbitu egin beharko dira, erantsitako lur-hondakinak eta zikinkeria kentzeko.

Beste alde batetik, zuzenean kontsumitzeko ortuari freskoak (IV. gama), garbitzeaz gain, higienizatu egin behar dira, bai edateko ura baimendutako desinfektatzailearekin erabilia, bai osasun agintaritza eskudunak elikadura-higienarako onartutako beste higienizazio-sistema bat baliatuta, zikinkeria, pestiziden hondakinak eta mikroorganismo alteratzaile eta patogenoak kentzeko. Hauek hartu behar dira kontuan agente desinfektatzaile horren erabileran: agentearen kontzentrazioa, aplikazio-denbora eta garbitzeko uraren tenperatura. Ortuari horiei hozte-tenperaturan eutsi beharko zaie ontziratzen direnetik kontsumitu arte.

Marmeladak egiten direnean, azukrearen asetasun-graduarekin batera, kontuan hartuko da, hala behar denean, germen patogenorik ez izatea bermatuko duen tratamendu termikoa.



#### 16.– Manipulatzailleen prestakuntza.

Elikagaien manipulatzailleek bertan gauzatzen duten lan-jarduerari dagozkion elikadurako higiene-alderdiei buruzko prestakuntza jaso beharko dute.

#### 17.– Ontziratzea eta paketatzea.

Ingurutzailleak eta ontziak/bilgarriak baldintza higieniko egokietan jaso eta biltegitratuko dira, hautsik edo inolako kutsadurarik izan ez dezaten, eta xede horretarako prestatuta dauden lokale-tan, gailuetan edo guneeetan.

Ontziak berriro ez erabiltzekoak izango dira. Elikadura-erabilerarako egokiak izan beharko dute, eta ez dira kutsadura-iturririk izango.

Kontsumitzaileei xedaturiko ontziak bete eta berehala itxi beharko dira, azken tratamendu termikoa egin den establezimenduan bertan eta haren kutsadura galarazten duen ixteko gailu bat erabiliz. Ireki ostean, hura ireki egin dela argi ikusteko eta frogatzeko moduan gauzatuko da ixteko sistema hori.

Higiene operatiboak egokia izan beharko du ontziratze-lanetan, kontuan hartuta, betiere, ontziratze-lanetarako lokal zehatzik eta bereizirik ezean, ontziratzea egiten bada ontziratutako gabeko elikagaiak dauden lokalen guneeetan, ontziek, bertan sartu aurretik, kenduta izan beharko dutela estaldura babeslea. Ontziratze-lanetan, materialen hondakinak eta hautsita edo baztertuta dauden ontziak xede horretarako edukiontzi egokietan jasoko dira eta beharrezko maiztasunarekin aterako dira, gune horietan pilatu ez daitezten.

#### 18.– Etiketatua eta trazabilitatea.

Indarrean den etiketatze-arauari jarraikiz etiketatu beharko dira produktuak.

Gainera, etiketak identifikazio-marka bat izan beharko du. Hura irakurtzeko modukoa eta eza-baezina izango da, eta karaktereak erraz deszifratzeko modukoak izango dira, argi eta garbi irakurtzeko modukoak. Forma laukizuzena izango du eta, barrualdean, honako adierazpen hauek gaineratuko dira:

- Goialdean, «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» edo «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» idatziko da letra larriz, etiketarako aukeratu den hizkuntzaren arabera.
- Behealdean, Euskal Autonomia Erkidegoko Establezimenduen Erregistro Autonomikoan duen inskripzio-zenbakia adieraziko da.

Hozitu edo germinatuen trazabilitateari dagokionez, maiatzaren 30eko 379/2014 Errege Dekretuak ezarritakoa bete beharko da, kimuen eta kimuen ekoizpenerako hazien sektoreko establezimendu-baimenen, higienearen eta trazabilitatearen arloetan EBko araudia aplikatzeko baldintzak arautzen baititu.

Establezimenduek sistema edo prozedura bat ezarri beharko dute elikagaien trazabilitatea prestaketa-, ontziratze-, biltegitratze- eta banaketa-fase guztietan bermatzeko. Azken kontsumitzaileari zuzenean saltzen bazaizkie, ez da beharrezkoa izango salmenta-fase horretan modalitate horretan merkaturatutako elikagaien erregistroa gordetzea, baina bai aurrekoetan (prestaketan, ontziratzean, biltegitratzean) eta zirkuitu laburreko salmentan.

## 19.– Autokontrolerako sistema.

Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoen Analiari (AKPKA) dagozkion printzipioetan oinarritutako prozedurak ezarri beharko dira. Establezimendu horietan, higie-ne-praktika zuzenen gidak edo AKPKA sinplifikatu bat aplikatu ahal izango dira. Merkatutatutako produkturen batean gorabeherarik gertatuz gero, osasun publikoa arriskuan jar dezakeela irizten zaiona, berehala jakinarazi beharko zaio Osasun Publikoaren arloko agintari eskudunari.

## GUTXIENeko EGIAZTAPEN ANALITIKOAK

a) Establezimenduko titularraren aldetik egin beharreko kontrolen gutxieneko maiztasuna honako hau izango da, prestatutako produktuei dagokienez:

Produktua	Parametroa	muga
Fruta- eta ortuari-zuku ez pasteurizatuak	– <i>E. coli</i> .	n=5, c=2; m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
	– <i>Salmonella spp</i>	Absentzia /25g
	– <i>L. monocytogenes</i>	Absentzia /25g*
Fruta eta ortuari zatikatuak eta ontziratuak (kontsumitzeko prest)	– <i>E. coli</i>	n=5, c=2; m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
	– <i>Salmonella spp</i>	Absentzia/25g
	– <i>L. monocytogenes</i>	Absentzia /25g*
Hozituriko haziak (kontsumitzeko prest) eta kimuak**	<i>E. coli</i> productora de toxinas Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 y O104:H4***	Absentzia /25g
	– <i>Salmonella spp</i> ***	Absentzia /25g
	– <i>L. monocytogenes</i>	Absentzia /25g*
Barazkien kontserbak	Egonkortasun-kontrola:	
	AFNOR NF V 08-408 Araua (errutina-metodoa)	

\*pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 dutenentzat eta balio-bizitza 5 egun baino gutxiago dutenentzat, hau izango da *Listeria monocytogenes* delakoaren muga: 100 ufc/g.

\*\* Hau baliatu ahal izango da *Salmonella* eta STEC-erako laginketa-betekizunen orde-z: kimuak ureztatze-ko erabili den uraren 200 ml-ko 5 laginen analisia, muga honekin: *E. coli* eta *Salmonella*-ren absentzia 200ml-tan.

\*\*\* Salbu eta tratamendu eraginkorra ezarri zaienak *Salmonella spp* eta STEC kentzeko

Historiko bat izan arte, lehen bi urteetan bi laginketa egingo dira urtean; bi urte horietan lortutako emaitza guztiak egokiak izango balira, laginketa hori urteko lagin batera murriztu ahal izango da hirugarren urtetik aurrera.

b) Ur-horniduraren jatorriaren arabera, haren edangarritasuna behar bezala zainduko da honako kontrol hauen bitartez:

Horniduraren jatorria	Parametro analitikoa	Kontrol-maiztasuna
Bere depositua duen udal-sarea	Hondar-kloro askea eta konbinatua	Egunero
Norbere hornidura	Hondar-kloro askea eta konbinatua	Egunero
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Parametro kimikoak: antimonioa, arsenikoa, kadmioa, zianuroa, kobrea, kromoa, fluorra, merkurioa, nikela, nitratoak, nitritoak, beruna, selenioa.</li> <li>– Parametro mikrobiologikoak: <i>E. coli</i>, Enterokokoak eta <i>Cl. Perfringens</i>.</li> <li>– Parametro adierazleak: Bakterio koliformeak, 22 °C-tara dauden kolonien kontaketa, aluminioa, amonioa, hondar-kloro konbinatua, hondar-kloro askea, kloruroa, kolorea, eroankortasuna, burdina, manganesoa, usaina, pH, zaporea, sodioa, uhertasuna.</li> </ul>	Jardueraren hasieran, erabateko azterketa egingo da ura lehen aldiz erabili aurretik.
	Usaina, Uhertasuna, Kolorea, Eroankortasuna, pH, Amonioa <i>E. coli</i> , Bakterio koliformeak, hondar-Kloro askea.	Urtero