

ELIKAGAIAK EKOIZTEN, ERALDATZEN, PRESTATZEN BANATZEN EDO MERKATURATZEN BADITUZU... SOBERA GERATZEN DENA EMAN DEZAKEZU



ZEREMAN DEZAKET?

Hainbat arrazoi direla medio merkaturatu edo kontsumitu ezin izan diren **elikagaiak**, betiere **elikagai gisa kontsumitzeko egokiak** badira oraindik ere.

NORI EMANGO DIZKIOT SOBERA DITUDAN ELIKAGAIAK?

Elikagai horiek aprobeztatu dituen **edozein onuraduni**. Ahal dela, gizarte-ekintzako erakundeen bitartez egitea gomendatzen dugu.

NOLA EMAN DITZAKET ELIKAGAIAK?

Begiratu elikagaiak **emateko gidan zure kasua zein den**; izan ere, soberakinak askotarikoak izan daitezke:

- a.** Sukalde zentral batetik edo jantoki kolektiboetatik **datozen** elikagai prestatuak dira.
- b.** **Ontziratuta** daude eta jatorria fabrikatzaileak, banaketa-kateak, elikagai-biltegiak eta/edo txikizkako saltokiak dira; horien helmuga, ia beti, elikagai-bankuak edo era horretako zerbitzuak eskaintzen dituzten elkarteak dira.
- c.** **Ontziratuta gabe** ematen dira: frutak, barazkiak eta fruitu lehorrak.

EBren elikagaien higieneri buruzko arauetan ezarritako baldintzak betetzen dituzten eta giza kontsumorako egokiak diren elikagaiak bakarrik merkatura daitezke; berdin gertatzen da ematen diren elikagaien kasuan.



Kontsultatu enpresek BETE BEHARREKO BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIOAK

→ **EMAILEAK**

→ **BANATZAILE ETA HARTZAILEAK**

Euskadin elikagaien soberakinak dohaintzan emateko orientazio-gidan

Gida honen helburua da sobera dauden elikagaiak **modu seguruan ematea ahalbidetu eta sustatzea**. Elikagai horiek emanda, onuradunek aprobeztatu egin ditzakete. Gainera, elikagaiak xahutzea ekiditen da eta, ondorioz, murriztu egiten dira xahuketa horrek dakartzan eta klima-aldaketari eragiten dioten ondorioak: baliabideen erabilera (ura eta energia, kasurako), berotegi-efektua eragiten duten emisioak, galera ekonomikoak...



Deskarga ezazu gida osoa hemen: www.zerodespilfarro.eus



Baldintza higieniko eta sanitarioei buruzko informazio gehiago lortzeko, kontsultatu gida edo jarri harremanetan zure eskualdeko Osasun Publikoko Zerbitzuarekin nahiz Elika Fundazioarekin.





SOBERA DAUDEN ZER ELIKAGAI EMAN DAITEZKE?

Hainbat arrazoi direla medio merkaturatu edo kontsumitu ezin izan direnak dira **sobera dauden elikagaiak**, betiere elikagai gisa **kontsumitzeko egokiak** badira oraindik ere.



ELIKAGAIEN TAULA, ARRISKU ERLATIBOAREN ARABERA

EZ DAUDE TEMPERATURA KONTROLPEAN MANTENTZEAREN MENDE:

Gatza.
 Ozpinak.
 Azukrea.
 Pasta lehorrak.
 Eztia.
 Fruitu lehorrak.
 Arroza.
 Olio.
 Kontserbak.
 Gailetak.
 Zerealak.
 Ore gogorreko gazta.
 Esne esterilizatua.
 Fruta eta barazki freskoak (zuritu eta zatitu gabe), betiere baldintza onetan badaude.

TEMPERATURA KONTROLPEAN MANTENTZEAREN ETA ELIKAGAIAREN BIZITZA ERABILGARRIAREN MENDE DAUDE:

Ontziraturako elikagaiak edo ontzi egokietan gordetakoak (termoa edo Gastronorm erretiluak).
 Tokian bertan prestatutako jakiak (jantoki kolektiboetan eta aurretiko zerbitzurik gabe).
 Ontziraturako elikagai izoztuak.
 Jogurtak eta esnekiak.
 Fruta eta barazki freskoak (zurituak, zatituak eta ontzirituak) eta ernamuindutako kimuak.
 Haragi eta arrain freskoa. Edonola ere, azpimarra-tu beharra dago era horretako elikagaiak emateko ezinbestekoa izango dela betekizun sanitario zorrotzak betetzea, uneoro hotz-katea errespetatzen dela, higiene-baldintzak gordetzen direla eta produktuaren bizitza erabilgarria aintzat hartzen dela bermatzeko.



NO SE DONARÁN:

Jendaurrean egon diren jaki prestatuak (barran, buffetetan, lehenatuak...).

Gordinik kontsumitzekoak diren jakiak (sushia, entsaladak).

Arrautza freskoekin egindakoak.

Pasteurizatu gabeko kremak edo halakorik duten elikagaiak.

Pasteurizatu gabeko gazta freskoak.

Gutxieneko neurri iristen ez diren arrainak.

ENPRESA EMAILEA

BETE BEHARREKO BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIOAK

Elikagaiak **ekoitzi, eraldatu, prestatu, gorde, banatu edo merkaturatzen** dituen edozein enpresa izan daiteke **emaile**, betiere legez eraberrita badago eta bere jarduerari dagozkion baimen sanitario eta administratibo guztiak baditu.

Horrez gain:

- Bere ohiko funtzionamenduan **autokontrol-sistema** bat ezarri behar du (AAKPK, plan generikoak, higieneari loturiko jardunbide egokiak...).
- Enpresaren autokontrol-sistema **sobera dauden elikagaiei ere aplikatu behar zaie**.
- Eman diren elikagaien **trazabilitatea** bermatu behar du.
- Eman diren elikagaien osagaiei eta izan ditzaketen alergenoei buruzko **informazioa** ahalbidetu behar du, baita horiek kontserbatu eta gordetzeko moduari buruzkoa ere.
- Eman diren elikagaien **kontsumo erabilgarriaren datak** aintzat hartu behar ditu.

ENPRESA BANATZAILE ETA HARTZAILEAK

BETE BEHARREKO BALDINTZA HIGIENIKO ETA SANITARIOAK

Elikagaiak ematen dituzten enpresen kasuan bezalaxe, elikagaiak **jaso eta banatzen dituzten erakundeek** bete egin beharko dituzte elikagaien segurtasunari eta higieneari buruzko arauak. Hona hemen bete beharreko zenbait baldintza:

- Manipulatuzaileek elikagaien higieneari eta arriskuei buruzko **prestakuntza** izatea.
- Beharrezkoa balitz, elikagaiak azkar **hozteko ekipoa** izatea (bi ordu baino gutxiagoko tartean tenperatura 10 °C-tik behera jaisteko gaitasuna).
- Elikagaiak honako **tenperatura** hauetan garraiatzen eta gordetzen direla bermatuko da:
 - **Izoztutako elikagaiak:** -18 °C edo gutxiago.
 - **Hoztu beharreko jaki prestatuak:**
 - bizitza erabilgarria 24 orduetik gorakoa bada, 0-4 °C artean.
 - bizitza erabilgarria 24 orduetik beherakoa bada, 0-8 °C artean.
 - **Berotan prestatutako elikagaiak:** 65 °C edo gehiago.
 - **Honako animalia hauen haragi fresko hoztuak:** behiak, txerriak, ardiak, ahuntzak, solipedoak: 0-7 °C.
 - **Hegaztien haragi fresko hoztuak:** 0-4 °C.
 - **Arraina:** arrantzako produktu freskoak izotzaren fusio-tenperaturatik gertu mantenduko dira.
- Elikagaien **trazabilitatea** bermatzeko sistema bat izatea.
- **Kontsumitzaileei** bizitza erabilgarriari, kontserbatzeko baldintzei eta alergenoei buruzko **informazioa** ematea.