



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

UNE- EN- ISO 22.000 ARAUA

Xedea eta aplikazio-eremua

Arauaren xedea da adieraztea zein diren baldintzak, elikagai-enpresa batek egiazta dezan, batetik, bete egiten dituela bere jarduerari ezarri ahal zaizkion betekizunak, eta, bestetik, kontrolatu egiten dituela bere produktu eta prozesuen ondorioz elikagaien segurtasun-arloan gerta daitezkeen arriskuak.

Arau honek asmo bakarra du, alegia, elikagaien kaltegabetasunarekin zerikusia duten alderdiak lantzea.

Elikagaien enpresek eta elikagaietarako materialak hornitzeko enpresek osatzen dute arau hori aplikatzeko eremua, edozein dela ere euren tamaina, produktua edo zerbitzua. Hau da, lehen mailako ekoizleei (abeltzainak, nekazariak), elikagaien ekoizleei, banatzaileei, logistika-arloari zein pentsuen edo material lagungarrien (elikagaiekin kontaktua izango duten ekipamenduak eta materialak) enpresa ekoizleei aplikatu ahal zaie.

Elikagaien kaltegabetasuna kudeatzeko sistema

Oro har, erakundeak *"elikagaien kaltegabetasuna kudeatzeko sistema eraginkorra ezarri, dokumentatu, inplementatu eta mantendu behar du, eta, hala behar denean, eguneratu egin beharko du, nazioarteko arau honen baldintzekin bat etorriz"*.

a) KALTEGABETASUNAREN DEFINIZIOA

Arau honen arabera, *"kaltegabetasunaren kontzeptuak adierazten du elikagaiak ez diotela kalterik eragingo kontsumitzaileei aurreikusitako erabileraren arabera prestatzen eta/edo kontsumitzen direnean"*.

b) OINARRIZKO BETEKIZUN OROKORRAK

- ❖ Prozesu osoan identifikatu behar dira elikagaien kaltegabetasunarekin lotuta dauden arriskuak.
- ❖ Elikakate osoan eutsiko zaio komunikazioari elikagaien kaltegabetasunari dagokionez.
- ❖ Sistemarekin zerikusia duen guztiari buruzko komunikazioari eutsiko zaio antolaketa osoan, ekoizten diren produktuen kaltegabetasuna bermatzeko beharrezkoa den neurrian.
- ❖ Sistema maiz egiaztatu eta eguneratu beharko da, batik bat, arrisku berriei eta antolaketaren aldaketei dagokienez.

c) AGIRI NAGUSIAK

Agiriek honako hauek jasoko dituzte:

- ❖ Elikagaien kaltegabetasunari buruzko politika eta xedeak.
- ❖ Arauak eskatzen dituen prozedura dokumentatuak.
- ❖ Betekizunak betetzeko beharrezkoak diren erregistroak.
- ❖ Sistemaren funtzionamendua eraginkorra izan dadin beharrezkoa den edozein agiri.

Agiriak kontrolatzea:

Agirien kontrolak bi atal ditu:

1.- **Agiriak kontrolatzea.** Horretarako erabiliko den prozedurak honako hauek definituko ditu:

- ❖ Agiriak nola onesten diren.
- ❖ Agiriak nola berraztertzen eta eguneratzen diren.
- ❖ Aldaketak nola identifikatzen diren eta zertan den une horretan egiten ari diren berrazterketa.
- ❖ Agiriak erabiltzen diren gunean horien bertsio eguneratuak eskura dauden ala ez.
- ❖ Ea irakurtzeko eta identifikatzeko moduan dauden.
- ❖ Kanpoko agiriak nola identifikatzen diren eta nola kontrolatzen den horien banaketa.
- ❖ Agiri zaharkituak nola baztertzen eta identifikatzen diren.

2.- **Erregistroak kontrolatzea.** Honako hauek dira sistema eraginkorra dela adierazten duten ebidentziak, eta betekizunekin bat, prozedura dokumentatuak ezarri behar dira honako hauetarako:

- ❖ Erraz identifikatzeko, bakoitza non dagoen jakinda.
- ❖ Biltegiratzeko, berriz eskuratzeko moduan eta baimendutako pertsonen eta erakundeen eskura egoteko moduan.
- ❖ Babesteko, beti egon daitezen irakurtzeko moduan.
- ❖ Eguneratuak izateko, eta zehazteko zein epetan egongo diren indarrean eta baztertu aurretik zenbat denboraz atxiki behar zaien.

Produktu kalteberak planifikatu eta egitea

Elikagaien enpresak *"planifikatu eta garatu egin behar ditu elikagai kalteberak ekoizteko prozesuak"*.

Hor sartzen dira Aurre-baldintzen Programak, Aurre-baldintza eragileak, eta APPCC Plana.

1. Aurre-baldintzak

Arauaren definizioaren arabera, honako hauek dira Aurre-baldintzen Programak (PPR): *“Oinarrizko baldintzak eta jarduerak dira. Horiek beharrezkoak dira elikakate osoan higiene egoera egokia izateko, gizakien kontsumorako diren produktu eta elikagai kalteberak ekoitzi, manipulatu eta hornitze aldera”.*

Hau da, prozesuko etapa guztietan higiene-egoera izateko beharrezkoak diren planak eta ekintzak dira; izan ere, higiene-egoera hori ezinbestekoa da elikagai kalteberak lortzeko.

Adibidez:

- Prestakuntza Plana
- Garbiketa eta Desinfekzio Plana
- Trazabilitatea
- Hornitzaileen homologazioa
- Manipulaziorako Praktika Egokiak
- Ekipoen eta instalazioen mantenua
- Izurrien kontrola

2. Arriskuak aztertzeako aurreko urratsak

- Elikagaien kaltegabetasuna bermatuko duen taldea sortzea.
- Produktuaren ezaugarriak aztertzea:
 - Lehengaiak, osagaiak eta material lagungarriak.
 - Azken produktua.
- Produktuaren erabilera aurreikustea.
- Prozesua aztertzea eta kontrolatzea:
 - Fluxuaren diagrama.
 - Prozesu bakoitzaren etapen deskripzioa.
 - Prozesua kontrolatzeko neurrien deskripzioa eta horiek aplikatzeko modua.

3. Arriskuak aztertzea

- Elikagaiaren kaltegabetasuna kolokan jar dezaketen arriskuak identifikatzea.
- Zehaztea identifikatutako arriskuak zein mailatan ez dion eragiten elikagaien kaltegabetasunari.
- Identifikatutako arriskua balioestea.
- Kontrol-neurriak hautatu eta balioztatzea.
- Aurre-baldintzen programak ezartzea.
- APPCC plana ezartzea.

4. Aurreko informazioa eta PPR eta APPCC Plana zehazten dituzten agiriak eguneratzea.

5. Egiaztatze-jarduerak planifikatzea.

6. Trazabilitate-sistema.

7. Ez-adostasunak kontrolatzea.

Kudeaketa-sistema balioestea, egiaztatzea eta hobetzea

“Elikagaien kaltegabetasunerako taldeak planifikatu eta ezarri egin beharko ditu prozesuak, kontrol-neurriak eta/edo kontrol-neurrien konbinazioak balioesteko, eta elikagaien kaltegabetasunaren kudeaketa-sistema egiaztatzeko eta hobetzeko”.

1. Jarraipen- eta neurketa-prozesua kontrolatzea.

2. Kudeaketa-sistema egiaztatzea.

3. Kudeaketa-sistema hobetzea.