



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

LEHENGAIK JASOTZEAN, BILTEGIRATZEAN ETA KONTSERBATZEAN BETE BEHARREKO BALDINTZAK

Lehengaiak jasotzeko baldintzak

Enpresara heltzen diren lehengaiak oso garrantzitsuak dira azken produktuari begira; izan ere, lehengaiak nolakoak, azken produktuaren osasun-egoera halakoa. Hori dela eta, lehengaiak modu egokian jaso behar dira, eta harrera hori kontrolatu egin behar da.

Elikagaia zein den, tenperatura ezberdina izango dugu lehengaiak jasotzean:

ELIKAGAIA	HARRERAKO TENPERATURA
kontserbatutako janari hotza	8°C gehienez
janari beroak	65° C gutxienez
esnekiak	4°C gehienez
oboproduktuak	4°C gehienez
hestebete egosiak	0 °C eta -5 °C artean
arrainak	2°C gehienez
haragi txikitua	3°C gehienez
oilaskoa, hegaztiak eta untxia	4°C gehienez
haragi freskoa	7°C gehienez
izoztuak	-18°C gehienez

Lehengaiak oso garrantzitsuak direnez, honako hauek izan behar ditugu gogoan:

- ♣ Hornitzaileek **indarrean dagoen osasun baimena** dutela egiaztatu beharko dugu.
- ♣ Hornitzaileak fidagarriak direla egiaztatu beharko dugu. Hau da, hornitu diguten denbora tartean produktuak bat etorri direla eskatutakoarekin.
- ♣ **Hornitzaile fidagarrien** zerrenda izan beharko dugu, erosten ditugun produktuetarako.
- ♣ Hornitutako produktuek **ezaugarri organoleptiko** egokiak dituztela egiaztatu beharko dugu, bai eta freskoak direla ere.
- ♣ Ontziratutako produktuek **etiketa** egokiak dituztela egiaztatu beharko dugu. Informazio osoa izango dute etiketek honako arlo hauei buruz: produktu mota, osagaiak, jatorria, iraungitze-data, lotea eta kontserbazio-tenperatura.
- ♣ Jasotako produktuak garraiatzeko ibilgailuak **bakar-bakarrik erabiliko dira elikagaiak garraiatzeko**; eta elikagaiak ez diren produktuak garraiatu behar izanez gero, produktu ezberdin bi horiek guztiz bananduta egongo dira.
- ♣ Horrez gain, garraiatzeko prozesuan zehar, **elikagaiak ondo babestuta egongo dira, bai eta zamalanak** modu egokian eginda ere. Ontziak egoera onean eta apurtu gabe jasoko dira.
- ♣ Ibilgailua garbiketa-baldintza egokietan egongo da.

Lehengaiak biltegitratzean eta kontserbatzean bete beharreko baldintzak

1. HOTZEAN BILTEGITRATZEA

lehengaiak jasotzean, biltegitratzean eta kontserbatzean bete beharreko baldintzak

Elikagaiak hotzean biltegitzeko baldintza orokorrak 168/1985 Errege Dekretuaren bidez zehaztu ziren, eta bertan osasun eta teknika arloko arauak bildu ziren.

Arau horretan, hainbat definizio agertzen dira elikagaiei eta hotzari erreferentzia egiteko. Besteak beste:

- **Elikagai hoztua** da *“biltegitzeko tenperatura egokiena lortu arte hoztu den elikagaia, eta elikagaiaren puntu guztietan tenperatura altuagoa da izozte tenperatura baino”*.
- **Elikagai izoztua** da *“elikagaiak osatzen duen ur gehiena (aske dagoen ur kopurua) izotz bihurtu denean, eta, horretarako, izozte prozesu bat jasan behar izan du elikagaiak, berorren integritateari eta kalitateari eusteko”*.
- **Hotzaren bidez kontserbatutako elikagaia** da *“aldeztatik hoztu eta ontziratua izan den elikagaia, eta, hala behar izanez gero, baldintza egokietan hotzean biltegitatu dena”*.

1.1. HOTZEAN BILTEGITZKEKO INSTALAZIOAK

Instalazioen diseinua egokitu egin beharko da lehengaien eta produktuen tratamendu teknikoa eta higieniko-sanitarioa bermatzeko. Halaber, biltegitzeko praktikak modu egokian aplikatu direla bermatu egin beharko da.

Arauek honako hau ezartzen dute:

- Hozteko biltegiek maniobrak egiteko gune egokia izango dute. Gune hori zolatuta eta urbanizatuta egongo da; eta, era berean, gune zabala izango da ibilgailuak bertan ibili ahal izateko inolako oztoporik gabe.
- Lokalak (hozkailuak ez direnak, ez eta gelaurreak ere) xedeetarako egokiak izan behar dira. Berorien dimentsioak ere egokiak izango dira bertan gauzatu behar diren lanak pilaketarik gabe egiteko.

- Lokaletako zoladura iragazgaitza eta garbigarria izango da; eta, halaber, suaren aurkako materialez eginda egongo da. Zoladurak ondo kontserbatuta egongo dira.
- Zoruetan isurbideak egonez gero, isurbideek gailu egokiak izango dituzte materia organikoa eta usain txarrak atzera bueltatu daitezela ekiditeko. Era berean, gailuak izango dituzte karraskariak ez sartzeko, eta zoruak inklinazio nahikoa izango du hustubideetarantz.
- Hormak eta zoruak elkartzen diren tokiak biribilak izango dira.
- Kamaretako zoruak leunak izango dira, bai eta iragazgaitzak, ez labaingarriak eta erresistenteak ere. Halaber, ura bertatik irtengo dela bermatu egingo dute.
- Sabaiak garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira. Argiak ez dira gehiegi irtengo sabaietatik, hau da, ez dute oztopatuko mantenimendu lanak aurrera eramatea edo airea zirkulatzea.

1.2. HOTZEAN BILTEGIRATZEKO OPERAZIOAK

- Garrantzitsuena da hotz katea ez etetea. Hau da, behin produktua hoztu edo izoztu denean, zehaztutako tenperatura-baldintzak mantendu egin beharko dira.
- Biltegiratzeko prozesu osoan zehar, kamara barruko tenperatura eta, hala behar izanez gero, hezetasun erlatiboa egokiak izango dira produktu bakoitzeko, araudiak zehazten duen bezala, bai produktua modu egokian kontserbatzeari begira bai jasotako tratamenduari begira. Eta tenperatura zein hezetasun maila ahalik eta iraunkorren mantenduko dira.
- Tenperatura eta hezetasun erlatiboaren mailak kontrolatu egin beharko dira aldikako irakurketen bidez (termometroak eta higrometroak). Irakurketak egunean bi aldiz egingo dira gutxienez, eta irakurketa batetik bestera denbora tarte berbera utziko dugu.
- Produktuen tenperatura maila kontrolatu egin beharko da kamaretan sartu baino lehen.
- Biltegian ontziratutako produktuen ontziak kaltetzen badira, banandu egingo ditugu gainontzeko ontzietatik.

lehengaiak jasotzean, biltegiratzean eta kontserbatzean bete beharreko baldintzak

- Produktuen zama lanak egin beharko dira beroaren trukean eraginik izan gabe. Gauzak horrela, produktuek honelako neurri hauek errespetatu beharko dituzte:
 - 10 cm haien artean
 - 15 cm hormetatik
 - 10 cm zoruetatik
 - 50 cm sabaietatik

- Ez dira kamara berean biltegitratuko: lehengaiak eta elaboratutako produktuak; landare jatorriko eta animalia jatorriko produktuak (ez bada, oso ondo ontziratuta eta itxita daudela).

- Animalia jatorriko produktuen artean, honako hauek isolatuta biltegitratu beharko dira:
 - Esnekiak eta arrautzak
 - Hegaztiak
 - Ilea eta lumak dituzten ehiza buruak eta ehiza kanalak
 - Arrainak eta itsaskiak
 - Haragia eta erraiak

- Biltegitratutako izoztutako produktuei dagokienez, kamara berean biltegitratu egin ahal izango dira, betiere produktu bakoitzaren baldintza teknologikoak errespetatuz gero. Ontziratuta ez badaude, honako hauek saihestu egin beharko dira:
 - Zaldien haragia eta erraiak
 - Arrainak eta itsaskiak
 - Ehiza

2. HOTZEAN EZ BILTEGIRATZEA

Biltegiatze prozesu hauetan, tenperatura baldintzak ez daude kontrolatuta. Prozesu horiek 706/1986 Errege Dekretuak erregulatzen ditu; horren bidez onesten dira, biltegiatzean hotza erabiltzen ez denean, elikagaietako biltegiatze prozesuaren osasun eta teknika arloko arauak.

Errege Dekretuan honako definizio hauek agertzen dira:

- **Biltegiak:** lokal edo gordailu itxia edo irekia, elikagaiak gordetzeko erabiltzen dena.
- **Biltegien multzoa:** biltegiak eta inguruan atxikita dauden aretoek osatzen dute. Leku horiek ez dute zertan eduki elikagairik, baina funtzionalki biltegiaren menpeko lekuak dira.

2.1. HOTZEAN EZ BILTEGIRATZEKO INSTALAZIOAK

Oro har, biltegiak honako osasun eta teknika arloko arau hauek bete beharko dituzte gutxienez:

- Biltegiak eraikitzeke edo egokitzeko materialak egokiak izango dira, eta ez dute eragingo intoxikaziorik edo kutsadurarik. Halaber, ondo isolatuta egon beharko dira, tenperatura aldaketarik ekidite aldera; bestela, tenperatura aldaketarik egonez gero, produktuan eragin kaltegarria izan lezake.
- Kanpoaldera ematen duten zoladurak gorago egongo dira kanpoaldeko mailarekiko, 20 cm-ra gutxienez. Zoladurak iragazgaitzak, ez xurgagarriak, ez labaingarriak, erresistenteak, erregaitzak eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira.
- Hustubideak egonez gero, garbiketarako urak bertatik atera daitezela ahalbidetu beharko dute. Halaber, gailu egokiak izango dituzte materialak eta usain txarrak atzera bueltatu daitezela ekiditeko, bai eta karraskariak sar daitezela ekiditeko ere.
- Hormak material iragazgaitzez estaliko dira. Eta, era berean, materialok ez xurgagarriak, talkarako erresistenteak,

garbitzeko eta desinfektatzeko errazak eta leunak izango dira. Hormak estali egin beharko dira 2,5 m-ko alturaraino, eta estaldura hori garbitu ahal izango da berori hondatu gabe.

- Hormak eta zoruak elkartzen diren tokiak biribilak izango dira.
- Kanpoalderako sarbideak babestuta egongo dira (gailuen bidez) izurriterik sar ez dadin.
- Aireztatzeko sistema egokia izango da lokalaren edukiera eta bolumena kontuan hartuta.

2.2. HOTZEAN EZ BILTEGIRATZEKO OPERAZIOAK

Honako hauek derrigor bete beharko dira:

- Biltegiratzeko multzo osoan, bananduta egon beharko dira honako biltegi hauek:
 - Elikagaiak
 - Elikagaiak ez diren produktuak
 - Desinfektatzeko eta intsektuak hiltzeko kamarak edo tratamendu zehatzak aplikatzekoak
- Biltegiek tenperatura egokia eta hezetasun erlatibo egokia mantenduko dituzte, bai eta airea zirkulatzeko baldintza egokiak ere.
- Biltegiaren banaketari dagokionez, kontuan izango dugu banaketa sistemak erraztu egin behar duela elikagai galduak edo kutsatuak modu errazean ateratzea.
- FIFO errotazio sistema erabiliko dugu izakinak aldian-aldian berritzeko.
- Zamalanak multzoka edo loteka egingo dira, eta haien arteko distantzia egokia izango da, bai eta hormekiko, zoruekiko eta sabaiekiko distantzia ere (beharrezkoa izanez gero). Horrela, merkantzia ez da mugituko baina, halaber, ez da kaltetuko.

- Biltegiko arduradunak produktuen egoerari buruzko ikuskipena egingo du aldian-aldian.
- Hondakinak tentuz manipulatu egin beharko dira, elikagaiak kutsatu daitezela ekiditeko. Hondakinak biltzeko leku isolatua izango dugu.