



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

ELIKAGAIAK EKOIZTU ETA ERALDATZEKO BALDINTZAK

Beroan ekoiztea

Elikagaiak beroan ekoiztu edo elikagaiei tratamendu termikoa aplikatzean, beroa erabili behar dugu denbora zehatz batez; eta elikagaia zein den, temperatura eta denbora ezberdinak aplikatuko ditugu.

Beroa aplikatzeko oinarrizko moduak honako hauek dira:

- Zuzenean egostea suaren bidez
- Plantxa edo parrillaren beroa erabiltzea
- Labean erretzea
- Irakitea
- Frijitzea (olioa erabiliz)

Beroan ekoizteko arriskuak honako hauek dira:

- Germen, toxina eta esporek bizirik jarraitu ahal dute.
- Kutsadura kimikoa sortu ahal da, frijitzeko olioan hazi daitezkeen konposatu polarrek eraginda.
- Kutsadura kimikoa sortu ahal da, hainbat zartaginek eta buztinezko ontzik metalak bidali ahal dizkietelako elikagaiei.
- Janari-erabiltzaileek kutsatu ahal dute elikagaia.

Elikagaietan mikroorganismoak haz daitezela ekiditeko, beroaren bidezko tratamenduetan honako hauek izan beharko ditugu kontuan:

- Temperatura eta denbora modu egokian konbinatu beharko ditugu; horrela bermatu ahal izango dugu mikroorganismoak hil direla (65 °C-tik gorako tenperatura lortu beharko dugu elikagaiaren erdian).
- Erabiltzen ditugun tresna eta ekipoak kontserbatu eta manipulatzeko baldintza egokietan egongo dira.
- Elikagai-hondakinak bota egingo ditugu.

Hotzean ekoiztea

Hotzean ekoizten dugunean, elikagaiak ez dute beroaren eragina pairatzen. Hasieran tratamendu termikoa jaso duten elikagaiak, ondoren prestatu eta hotzean kontsumituko dira.

- Elikagai horiek ahalik eta denbora laburrenean prestatuko ditugu, hotz dauden espazioetan. Horrela, mikrobioak haz daitezela ekidingo dugu.
- Elikagai horiek kontserbatzeko, tenperatura kontrolatu egin beharko dugu. Tenperatura beti izango da 8 °C baino baxuagoa, eta elikagaiak ondo babestuta egongo dira.

Hotzean ekoiztean, lehengaiak arriskutsuak izan daitezke kontsumitzaileentzat. Izan ere, oso erraz kutsatu daitezke. Arriskuak ekiditeko, honako hauek bermatu egin beharko ditugu:

- Elikagai gordinekin eta kozinatuekin gunee eta tresna ezberdinak erabiliko ditugu. Idealena litzateke lan egiteko guneak eta tresnak ezberdinak izatea batzuetarako eta besteetarako.
- Produktu garbia eta garbitu gabeko produktuaren arteko kontaktua ekidin egin beharko dugu. Bai eta kuzinatua eta kuzinatu gabekoaren artekoa ere.
- Arreta handia jarri beharko dugu zapiak kutsadura iturri ez bihurtzeko. Ondo egon liteke erabilera bakarreko papera erabiltzea.

- Lan egiteko guneetatik berehala kenduko ditugu hondakinak, eta kubo garbi eta estalkia duen batera botako ditugu. Egunero bota eta aterako ditugu hondakinok sukaldetik, ondoren kubo garbitu egin beharko dugu.
- Mozteko tresnak ondo higienizatuak egongo dira, ahal dela, modu automatikoan.
- Mozteko taula edo gune zehatzak izango ditugu horretarako.
- Higiene neurri egokiak izango ditugu honako kutsadura-iturri hauek ekiditeko: eskuak ez garbitzeagatik, elikagaiak ekoiztearekin zerikusia ez duten beste objektu edo produktu batzuk ukitzeagatik...

Beroan mantentzea

Beroan mantentzeko arriskuak honako hauek dira:

- Mikroorganismoak hazi egin ahal dira tenperatura aldatzean.
- Kutsadura gurutzatuak sortu ahal dira tresna, lehengai, janari-erabiltzaile edo elikagaiak ondo ez babesteagatik.

Arrisku horiek ekiditeko:

- 65 °C-tik gorako tenperatura mantendu edo produktu bakoitzeko legezko tenperatura mantendu behar da.
- Beroan gordetzeko ekipa edo armairuak higiene baldintza egokietan izan behar ditugu.
- Beroa mantentzeko gailuak aldez aurretik berotu behar ditugu. Horrela, elikagaiak sartzen ditugunean, lehenengo momentutik bermatu ahal izango dugu kontserbatzeko tenperatura egokia erabiltzen ari garela.

Elikagaiak ekoiztu eta eraldatzeko baldintzak



Hoztea eta hotzaren edo izotzaren bidez mantentzea

Hozteko eta hotzaren edo izotzaren bidez mantentzeko arriskuak honako hauek dira:

- Mikroorganismoak hazi egin ahal dira tenperatura igotzean.
- Kutsadura gurutzatuak sortu ahal dira tresna, lehengai, janari-erabiltzaile edo elikagaiak ondo ez babesteagatik.
- Arriskuok saihesteko, honako urrats hauek izango ditugu kontuan:
 - o Izozteko kamara barruko tenperatura $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -tik beherakoa izango da, produktua izozten den bitartean.
 - o Ahalik eta azkarren hoztu behar dugu produktua, ondoren hoztu edo izozteko.
 - o Etiketan agertu beharko da zein den produktua eta zein egunetan izoztu den.
 - o Kutsadura gurutzatuak ekidin egin behar ditugu. Horretarako, ondo kokatu beharko ditugu elikagaiak, taldea eta izaera kontuan izanda.
 - o Elikagaiak ezin izango dira desizoztu eta berriro izoztu, inola ere ez.

