



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

GARBITZEA ETA DESINFEKTATZEA

Deskribapena

Elikagaiak jaso, prestatu eta saltzeko instalazioek segurtasuna transmititu behar dute higiene arloan. Instalazioen diseinuak ahalbidetu eta erraztu egin behar du bai norberaren higiena, bai garbiketa eta desinfekzioa lokaletan eta ekipoetan.

Garbitu eta desinfektatzeko Plana (L + D) operazio multzoa da, eta zikinkeria kentzea eta mikrobioen karga baxuena kontrolpean izatea du helburu. Garbiketa eta desinfekzioa lan tresna eta azalera guztietan egin behar da: tresnak, ekipoak, hormak, zoruak eta sabaiak...

Garbitu eta desinfektatzeko prozedurek establezimendu bakoitzaren beharrak ase egin beharko dituzte, eta idatziz erregistratuko ditugu. Erregistro horiek programa batean bilduko ditugu, eta langileei zein administrazioari gida gisa balio izango diete.

Garbiketaren helburua da azaleretan atxikitako zikinkeria organikoa edo/eta ez-organikoa desagerraraztea, beroriek kaltetu gabe. Era berean, ahalik eta errespetu handiena izango du ingurumenarekin.

Desinfekzioaren helburua da azaleretan egon litezkeen mikroorganismoak hiltzea edo, ahal den neurrian, azaleretan egon litezkeenak murriztea, mikrobioen karga kaltegarria izan ez dadin, ez kontsumitzaileen osasunerako, ez elikagaien kalitaterako.

Garbiketarako eta desinfekziorako protokoloa garatzeko, honako hau izango dugu kontuan:

- ♣ Azalera mota guztiak garbitzeko errazak izango dira. Material porotsuak saihestu egingo ditugu, eta material iragazgaitzak eta aldatzen ez direnak hautatu egingo ditugu.
- ♣ Kontuan izan behar dugu zein zikinkeria motari ekin nahi diogun; izan ere, produktu bat oso eraginkorra izan liteke substratu batekin, baina inolako eraginik ez eduki beste batekin.
- ♣ Garrantzitsua da garbiketa lanen denbora eta maiztasuna ; izan ere, lanak denboran oso luzatzen badira, zikinkeria azaleretan itsatsita geratu ahal da edo hondakinak atxikita geratu ahal dira, eta azalera horietan mikroorganismoak edo konposatu toxikoak errazago haziko dira. Ondorioz, zailagoak izango dira ondoren egingo dugun garbiketa lanak.

Metodologia eta dokumentazioa

2

Garbitu eta desinfektatzeko Plana idatziz jasoko dugu. Dokumentuak operazio horien gaineko informazio guztia jasoko du modu arrunt eta sistematikoan.

Kontuan izan beharko dugu:

1) Industrian dauden areto edo gela guztiak.

Beharrezkoa izango da jasotzea material, langile eta elikagaien fluxuak. Fluxu bakoitza bereizi egin beharko dugu, kutsadura gurutzatuak saiheste aldera.

2) Enpresan erabiltzen diren instalazio, ekipo eta tresnak, garbitu edo/eta desinfektatu behar ditugunak.

3) Plana aurrera eramateko pertsona arduraduna.

Plana egiaztatzeko pertsona izendatu beharko dugu. Pertsona hori eta Plana aurrera eramango duena ez da pertsona bera izango.

4) Garbitu eta desinfektatzeko metodologia eta modua.

GARBITZEKO METODOA

Garbiketarako metodo **orokorra** izango dugu, eta honako urrats hauek jarraituko ditugu:

- a) Garbitzeko prozesuan kutsatu ahal ditugun elikagaiak bildu edo **babestu** egingo ditugu.
- b) Oso agerian dagoen zikinkeria **kendu** egingo dugu inolako produkturik erabili gabe: zikinkeria bildu, igurtzi edo eskuila pasatuz.
- c) Aldez aurretik, hau da, produktuak aplikatu aurretik, **uretan pasatuko ditugu** eta, ahal dela, ur beroa erabiliko dugu, garbiketarako uretan zikinkeria pilatu ez dadin.
- d) **Detergentea** edo koipea kentzeko produktua aplikatuko dugu fabrikatzailearen jarraibideak kontuan hartuta.
- e) Ur epel eta ugarirekin **urberrituko** dugu, zikinkeria eta detergente arrastoak kentzeko.
- f) **Desinfektatzailea** aplikatuko dugu, aplikatzeko denbora eta produktuaren kontzentrazioa kontuan harturik (beharrezkoa izanez gero, beroaren bidezko desinfekzioa tartekatuko dugu tresnak ur berotan sartuta: 2 minutu, 80 °C).
- g) Azkenik, desinfektatzaileak hala eskatuz gero (kloratuak edo lixibak, kasu), **urberritu egingo dugu.**
- h) Aplikatutako desinfektatzaileak hala beharko balu, ahalik eta arinen lehortuko dugu azalera, erabilera bakarreko materialekin (erabili eta botatzeko papera). Posible izanez gero, lehortzeko sistemarik onena da airean egiten dena, ur beroarekin urberritu eta gero.

5) Operazioen aldizkakotasuna edo maiztasuna.

Egunero

- Azalera (laneko mahaiak, ebakitzeko taulak) eta zoruak.
- Tresnak (labanak, lapikoak, zartaginak, ontziak, ontziteria...).
- Elikagaiekin kontaktu zuzena izan duten makinak (ebakitzeko, txikitzeko, irabiatzeko makinak).

· Gainera, elkarrekin erabili ezin diren elikagaiekin erabiliz gero, erabilera batetik bestera ere garbitu egingo ditugu (jatorri ezberdineko elikagai gordinak eta kuzinatua).

Aldian behin

Beste elementu batzuen garbiketa (kamerak, jaki-gordailuak...) edo beste elementu batzuen (hormak, sabaiak) egunero zikintzen ez badira, aldian behin egin ahal izango ditugu.

Helburua izango da bermatzea beti egongo direla garbi; beraz, elementu horiek garbitzeko maiztasuna zehaztu egin beharko da establezimendu eta jarduera bakoitza kontuan hartuta.

6) Erabilitako produktuak elikagaietako industrian erabiltzekoak izango dira.

- ❖ Garbiketarako, produktu kimikoak erabiliko ditugu, detergenteak kasu. Eta horiek metodo fisikoekin konbinatu ahal izango ditugu, adibidez: ura edo lurrina aplikatzea presio eta tenperatura jakin batean.

Garbiketarako produktua hautatzeko, kontuan izan beharko dugu hainbat faktore, hala nola: zikinkeria mota, produktuaren toxikotasun maila, aplikatzeko metodoa, garbitzeko materiala, uraren gogortasuna...

- ❖ Desinfekziorako, tratamendu fisikoak edo desinfektatzaileak erabiliko ditugu.
- ❖ Erabilitako produktuek, gainera, honako informazio hau izan beharko dute:
 - Fabrikatzailearen sozietate-izena
 - Produktuaren sozietate- izena
 - Fabrikatzailearen edo produktuak banatzen dituenaren osasun-erregistroa
 - Desinfektatzaileak inskribatuta egon beharko dira Plagiziden Erregistro Ofizialean
 - Konposizioa, jarduera, erabiltzeko modua eta dosia

7) Garbitu eta desinfektatzeko lanetan erabilitako tresnak eta elementuak.

Garbitu eta desinfektatzeko lanetan erabiliko ditugun tresnak deskribatu egin beharko ditugu oso modu laburrean. Ondo kontserbatuta egon beharko dira; eta beharrezkoa denean, garbitu eta ordezkatu egingo ditugu.

Saihestu egin beharko dugu oihalezko zapiak erabiltzea. Horien orde, erabilera bakarreko papera erabiliko dugu, erabili eta botatzekoa, alegia.

8) Garbiketarako materiala gordetzea.

- ✓ Garbiketarako tresnak (zapiak, zoru-garbigailuak, esponjak, etab.) eta produktuak leku zehatz batean gordeko ditugu, eta elikagaiak manipulatu edo prestatzen diren gunetatik urrun egongo dira.
- ✓ Beti garbi eta egoera onean mantenduko ditugu.
- ✓ Ahal dela, erabili eta botatzeko papera erabiliko dugu, oihalezko zapiak erabili beharrean.

9) L + D Planaren eraginkortasuna egiaztatu egin beharko dugu.

Operazioak eraginkorrak izan diren ala ez egiaztatzeke metodologia izango dugu.

10) Eraginkortasuna egiaztatzeke pertsona arduraduna egongo da.

11) Planaren gaineko gorabeherak eta jarduerak erregistratzeko sistema izango dugu, bai eta hortik sortuko diren neuri zuzentzaileak ere.

Garbitu eta desinfektatzeko ekintzak egiaztatzea

Hainbat metodo daude horretarako; beraz, industria bakoitza eraginkorrena aukeratu du, ekoizteko sistemarekin bat datorrena. Baina aplikazio horren erregistroak jaso egin beharko ditugu.

Metodo erabilienak honako hauek dira:

✦ **Ikuskapena / begi-kontrola:**

Garbitu eta desinfektatu ondoren, agerian zikinkeria arrastoak ez daudela egiaztatzean datza.

Oso metodo azkarra da eta hori abantailetakoa bat da, baina oso ondo zehaztu behar da zer den “garbiketa egoera egokia” izatea.

✦ **Mikrobiologia kontrola:**

Garbitu eta desinfektatu ondoren, azaleretan edo giroan geratu diren mikroorganismoen kopurua balioztatzean datza. Metodo hauen abantaila da mikrobioen karga eta mikrobioak nolakoak diren jakin ahal dugula horren bidez. Bestalde, desabantaila da emaitzak jasotzeko oso denbora luzea igaro behar dela.

✦ **Balioztatzea metodo biokimikoak erabiliz:**

ATP edo proteinen hondakinak antzemateko kit bioluminikoak erabiltzen dira horretarako. Oso metodo azkarrak eta fidagarriak dira (abantailak), baina oso garestiak (desabantaila). Horrez gain, zein mikroorganismo mota dagoen jakin ahal dugu, baina ezin dugu jakin zein den horren karga (desabantaila).