



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

URAREN KONTROLA

Erabilera eta kontrola

Beharrezkoa da bermatzea elikagaietako enpresan erabiliko dugun urak ez diela eragingo elikagaiei, ez osasunari dagokionez, ez segurtasunari dagokionez.

Elikagaietako industria orok edateko ur nahikoaz egon beharko dute hornituta. Edatekoa ez den ur iturriak izango bagenitu, iturri horiek independenteak izan beharko lirateke, eta oso ondo identifikatuta eduki beharko genituzke. Halaber, iturri horiek ez lukete lotunerik izango edateko ur-lerroekin.

Ura erabiltzeko, honako hau izan beharko dugu gogoan:

- Beti erabiliko dugu **edateko ura**.
- Ahal den guztietan **hornidura-sareko ura** erabiliko dugu.

Ur-hornidurako sarea kontrolatzeko legezko markoa 140/2003 Errege Dekretua da. Horren bidez, giza kontsumorako den ur-kalitatearen osasun irizpideak zehazten dira. Eta bertan zehazten da elikagaietako industrian erabiltzen den urak (giza kontsumorako izango diren produktuak edo substantziak ekoiztu, tratatu, kontserbatu edo merkaturatzeko) ezarritako osasun-irizpideak bete behar dituela.

- Baliabide partikularreko ura erabiliz gero (edo norik bere ur-andela badu, nahiz eta ur hori ur-hornidurako saretik hartu), kontrol zehatzak egingo dira:
 - **Udaleko saretik ura hartuz gero, nahiz eta ur-andela establezimenduko jabearena izan**, establezimendu horrek kloroaren maila kontrolatu eta erregistratu egin beharko du. Eta, hala behar izanez gero, ura berriro kloratu beharko du. Halaber, andela garbitzeko eta desinfektatzeko Plana ezarriko da (plan hori establezimenduaren Plan Orokorren barruan egon ahal izango da).
 - Establezimenduek baliabide propioa izanez gero, erabilitako baliabide hidraulikoa zehatz-mehatz deskribatuko dute, uraren edangarritasunari eragin ahal dioten gertaerak edo egoerak identifikatuko dituzte eta horietarako neurriak deskribatu eta hartu egingo dituzte. Halaber, egunero neurtuko dute hondakin-kloro askea, eta hornidurarako instalazioak garbitu, desinfektatu eta mantentzeko programa aplikatuko dute (programa hori establezimendua garbitu eta desinfektatzeko edo mantentzeko planen barruan egon ahal izango da). Horrez gain, analisi mikrobiologikoak eta fisiko-kimikoak egingo dira. Analisi horien maiztasuna bat etorriko da horniketarekin.

Legeak dioenez, **kontsumorako ura osasuntsua eta garbia izango da baldin eta giza osasunerako arriskutsuak izan daitezkeen mikroorganismorik, parasitorik edo substantziarik ez badu** kopuru edo kontzentrazio zehatzetan; eta, halaber, **parametro mikrobiologiko eta kimiko guztiak betetzen baditu**.

Arriskuak kuantifikatzea

Urak sortu ahal dituen osasun-arriskuak industrian kuantifikatzeko, uraren erabilerak identifikatu egin beharko ditugu. Erabilera ohikoenak honako hauek dira:

- Garbiketa eta desinfekzio orokorra egiteko.
- Elikagaiak eraman eta mugiarazteko.
- Elikagaiak garbitzeko.
- Osagai gisa.
- Izotza eta elikagai izoztuak ekoizteko.
- Prozesu teknologikoetan erabiltzeko, egosteko edo hozteko, kasu.

Edatekoa ez den ura erabili ahal izango dugu honako erabilera hauetarako:

- Suteak amatatzeko.
- Hozte-ekipoak hozteko.
- Lurruna sortzeko.