



APPCC SISTEMARI LAGUNTZEKO PLANAK

Ura kontrolatzeko plana

Planaren helburua da bermatzea elikagaien enpresan erabiltzen den ura edangarria dela, indarrean dagoen legearen arabera.

Elikagaien industrian ura hainbat gauzatarako erabiltzen da: garbitzeko, desinfektatzeko, elikagaiak bideratu eta herrestatzeko, elikagaiak garbitzeko... Hori dela eta, enpresak behar beste ur edangarri izan behar du, baita ur hori biltegiratu eta banatzeko instalazio egokiak ere. Enpresak uraren kloro-mailak eta bakterioen ugalketa kontrolatu beharko ditu.

Ur-hornikuntza Hornikuntza Sare Publikotik datorrenean, ez da beharrezkoa izango kloroa gehitzea.

Beharrezko dokumentazioa:

- Instalazioaren plano orokorra, ur-hodiak, hartuneak, iturriak, biltegiak, etab. jasotzen dituenak.
- Hornikuntzaren kalitatea bermatzeko jarduera-programa: bertan agertuko dira biltegiak garbitu eta desinfektatzeko sistemen deskribapena, uraren kudeaketarekin lotutako instalazioen mantentze-lanak eta klorazio-sistemak (baldin baleude).
- Indarrean dagoen legearekin bat datozen laborategiko analisiak, industriak berak zein Ur Hornikuntzarako Sare Orokorrek egin.
- Arazo eta neurri zuzentzaileen erregistroa.
- Planaren funtzionamendua egiaztatzeko programa: egindako analisiak, garbiketalanak, arazo aipagarriak, etab. islatuko dira.

Garbitze eta desinfektatze plana

Garbitze- eta desinfektatze-planaren helburua da elikagaien kalitate higieniko eta sanitarioan eragina izan dezaketen elementu guztien garbiketa-maila egokiak lortzea, mikroorganismo patogeno eta aldarazleen garapena ekidin, murriztu eta deuseztatzeko.

Elikagaiak ukitzen dituen azalerak eta makinak deskribatu eta garbitze- eta desinfektatze-programan erabilitako jarduera eta produktuak zehaztu behar dira. Gainera, horren guztiaren erregistro idatzia gorde behar da.





Garbitze-lanetan hondakinak eta elikagai-hondakinak maila makroskopikoan deuseztatzen dira. Horrela, mikroorganismoak desagerrarazten dira garbitzean eta urarekin herrestatzean. Desinfekzio-lanetan, aldiz, planaren helburu diren elementuetan irauten duten mikroorganismoak desagerrarazten dira, produktuak kutsatzeko ahalmena deuseztatzeraino.

Garbitze- eta desinfekzio-plan eraginkorra gauzatzeko beharrezko operazioak honako hauek dira:

- Zikinkeria zakarra aldez aurretik kentzea, inolako produkturik erabili gabe.
- Aldez aurretik uretan eragitea.
- Detergentea edo koipea kentzeko produktua botatzea.
- Uretan eragitea.
- Desinfektatzailea botatzea.
- Uretan eragitea.
- Lehortzea. Beharrezkoa da azalera jakin batzuetan

Mikroorganismoen eskura ahalik eta ur-kopuru txikiena utzi behar da.

Garbitze- eta desinfekzio-planaren eraginkortasuna egiaztatzeko zenbait kontrol-metodo daude:

- Begiz ikustea.
- Teknika bizkorak, hala nola, ATP bidezko biolumineszentzia.
- Kontrol mikrobiologikoak.

Beharrezko dokumentazioa:

- Garbitze- eta desinfektatze-plana.
- Erabilitako produktuen fitxa teknikoak.
- Egiaztatze-erregistroak.

Formakuntza plana

Helburua da bermatzea elikagaien manipulatuzaileek ezagutza egokia dutela elikagaien higienerari eta segurtasunari dagokienez, eta ezagutza hori modu egokian darabilteela eguneroko lanean.

Elikagaien enpresak arduratuko dira euren langileek behar besteko prestakuntza izateaz eta honako hauek ezagutzeaz: elikagaiak manipulatzeko modu egokia, organismo patogeno





aldarazleak garatzea ekiditeko ahalmena, biltegitze-baldintzak, etab.

Prestakuntza Planak honako pausu hauek jarraituko ditu:

- Prestakuntza-beharrizanak atzematea
- Prestakuntza-jarduerak egitea
- Prestakuntza eta Prestakuntza Plana baloratzea

Beharrezko dokumentazioa:

- Prestakuntza-saioretako asistentzia-erregistroak
- Urteko Prestakuntza Plana
- Arazoen erregistroak

Mantentze lanen plana

Helburua da ekipoen funtzionamendua eta instalazioen egoera ona bermatzea, behar bezala erabiltzeko. Halaber, industriako instalazioak, makinak eta erabilitako tresnak egoera onean daudela bermatu behar da.

Mantentze-lanen planak bermatu egin behar du hala industriako instalazioak nola erabilitako makinak eta tresnak egoera onean daudela eta mantentzen direla, establezimenduan egindako elikagaien osasungarritasunean eragina izan dezakeen arrisku biziren bat agertzeko aukerak ekidin edo murrizteko.

Arreta berezia jarri beharko da honako elementu hauetan:

- Kokapena: industriatik hurbil ezin da kutsadura-iturririk egon.
- Lokalak: lokalen azalera eta egituran finkatutako ekipoak mantentze-egoera onean kontserbatu behar dira, garbitze-prozedura guztiak errazte aldera. Lurzoru, ate, leiho eta sabaietako materialak eta mantentze-lanak egiaztatuko dira. Aireztatze-sistemak erabat murriztu beharko du produktuen kutsadura. Horretarako, eremu zikinetatik garbietara doazen kondentsazioak eta aire-korronteak ekidin beharko dira.
- Ekipo eta instalazioak: sarri berrikusiko dira, arazoak ekiditeko.
- Zerbitzuak: garbi mantenduko dira beti

Beharrezko dokumentazioa:

- Instalazioen planoak.





- Lokal, instalazio eta ekipoei dagozkien mantentze-lanen programa eta erregistroa.
- Hotz- eta bero-ekipoei dagozkien mantentze-lanen programa eta erregistroa.
- Kalibrazioari eta egiaztatzeari dagozkien programa eta erregistroak.
- Arazo eta neurri zuzentzaileen erregistroa.
- Erabilitako produktuen fitxa teknikoak.
- Mantentze-lanetarako kanpoko enpresen zerrenda.

Izurriteak kontrolatzeko plana

Helburua da izurritetzat jotako animaliak ekiditeko eta desagerrarazteko neurriak ezartzea.

Izurriteen aurkako borrokaren oinarrian izurriteak zabaltzea ekiditen duten prebentzio-neurriek egon behar dute. Planak mantentze-planarekin eta garbitze- eta desinfektatze-planarekin bat etorri behar du.

Erabilitako metodoak desagerrarazi beharreko izurrite-motaren arabekoak izango dira: pasiboak, kimikoak edo mekaniko eta fisikoak, hala nola, tranpak, zepoak edo intsektukutoreak.

Honako hauek dira plana garatzeko beharrezko elementuak:

- Izurriteen aurkako aldizkako tratamenduak: industrian izurriteak daudela atzematzen denean ezarriko da, eta honako hauek izan behar ditu:
 - Plana gauzatzen duten langileak, izan tokiko langileak edo kanpoko enpresa batekoak. Bi kasuetan baimenduta egon behar dute.
 - Intsektuak eta arratoiak hiltzeko produktuak. Bi kasuetan baimendutako produktuak erabili behar dira.
 - Desbideratzea gertatzen denean ezarri beharreko neurri zuzentzaileak.
 - Egiaztatze-sistema.
- Izurriteen zaintza sistematikoa: izurriteak atzemateko lanetan emaitza negatiboak behin eta berriz lortzen direnean gauzatuko da.

Bi kasuetan definitu beharko da erabilitako kontrol-metodoa eta kontrolen maiztasuna.

Beharrezko dokumentazioa:

- Intsektuak eta arratoiak hiltzeko plan zehaztua.





- Izurriteen aurkako aldizkako tratamenduen exekuzioaren erregistroa, eta tratamendua egin izanaren ziurtagiria.
- Lortutako emaitzak eta hurrengo tratamendua, harrapatzeak eta kontsumoak aintzat hartuta, hurrengo epeei begira.
- Planean erabilitako neurrien kokapenen planoak, erabili beharreko elementuak zehaztuta.
- Arazo eta neurri zuzentzaileen erregistroa.
- Izurriteak zaintzeko programa eta zaintza-sistema egiaztatzeko kontrolen erregistroa-
- Plana berrikusteko programa.

Hornitzaileak homologatzeko plana

Helburua da lehengaien, osagaien eta horiekin lotura duten materialen osasun-segurtasuna bermatzea.

Planaren helburua da produktua egiteko erabiltzen diren lehengai eta osagaien kalitatea eta baldintzak kontrolatzea.

Lehengai guztiek bete behar dituzte lortutako elikagaiaren kaltegabetasuna bermatzen duten zenbait baldintza. Gainera, arrisku biologikoak (hala nola, lehengaietan germen edo parasitoak egotea) eta arrisku kimiko biziak (pestizidak egotea) ekidin behar dituzte. Halaber, ziurtatu egin behar dira garraio-baldintza eta alde aurreko manipulazio-baldintza egokiak.

Lehengai eta osagaiak hartzean, nahitaezkoa da kontrolak egitea.

Beharrezko dokumentazioa:

- Hornitzaileen erregistroa, sortu diren aldaketekin.
- Lehengaien zehaztapen teknikoen erregistroa.
- Jasotako lehengaien kontrol-orriak. Bertan idatziko dira arazo guztiak (baita hornitzailearen edo bazkidearen aurka hartu beharreko neurriak ere, bidezkoa bada), helmuga eta produktuaren egoera jaso denean.
- Lehengaien jatorria identifikatzen duten dokumentuak.
- Egiaztatze- eta erregistro-sistema.
- Arazo eta neurri zuzentzaileen erregistroa.





Trazabilitatea kontrolatzeko plana

Helburua da lehengaien, osagaien eta elikagaiak ukitzen dituzten materialen jatorria eta osasun-segurtasuna bermatzea.

Trazabilitatea da elikagai bat kontrolatzeko eta bere jarraipena egiteko aukera, ekoizpen-prozesuko etapa guztietan zehar, harik eta merkaturatzen den arte. Bitartean, uneoro bermatzen da produktuaren segurtasuna.

Horri esker, erregistratutako identifikazioen bidez, produktuaren edo zerbitzuaren historia, aplikazioa edo kokapena berreraikitzea lortzen da.

Produktu jakin baten trazabilitatea hiru mailatan egiten da:

- ✓ **Atzerako trazabilitatea:** enpresan sartzen diren produktuak eta horien hornitzaileak nor diren ezagutzea ahalbidetzen du.
- ✓ **Barruko trazabilitatea:** enpresaren baitako produktuen jarraipenarekin lotuta dago.
- ✓ **Aurrerako trazabilitatea:** zabaltzeko prest dauden produktuen eta produktuak zuzenean jasotzen dituen bezeroaren datuak erregistratzean datza.

EI SISTEMA DE TRAZABILIDAD de la empresa deberá tener en cuenta:

- Produktuaren identifikazioa, ahalik eta modu errazenean emanda.
*LOTEA funtsezko elementua da trazabilitatea kudeatzeko. Lotea da **produktu jakin baten salmenta-unitateen multzoa, produktu hori baldintza bertsuetan ekoitzi, fabrikatu edo ontziratu bada.***
- Produktuaren datuak
 - Lehengaiak, produktua osatzen duten atalak edo enpresa bakoitzean sartzen diren merkantziak.
 - Nola erabiltzen, ekoizten, eraldatzen eta aurkezten den.
 - Jatorria eta helmuga, baita bien datak ere.
 - Egin diren kontrolak eta kontrol horien emaitzak.





- Produktuaren identifikazioaren eta datuen arteko lotura. Produktu jakin baten mugimenduaren jarraipenak lotura du informazio komertzialarekin, barneko prozesuekin eta autokontrolarekin.

Beharrezko dokumentazioa:

- Produktuak identifikatzeko erregistroak.
- Trazabilitatea kontrolatzeko erregistroak.
- Neurri zuzentzaileen erregistroak.
- Egiaztatze-erregistroak.

