



LEHENGAIK ETA HORNITZAILEAK

KONTROLATZEA

Elikagaien eragile batek, alergenoen kudeaketa eraginkorra bideratu ahal izateko, erabilitako alergenoen, lehengai eta osagaien buruzko informazio osoa eta egiazkoa eduki behar du. Horretarako, lagungarria da hornitzailearekin harreman ona edukitzea eta alergenoen adierazpenak duen garrantziaz jabeaztea; izan ere, hori onuragarria izango da ekoiztako produktuarentzat eta segurtasunerako.

Lehengaien kudeaketa

Kudeaketa eman beharreko lehenengo urratsa da sartzen diren lehengaiak eta osagaiak argi eta garbi identifikatzea, baita kutsadura gurutzatua gertatzeko aukerak murriztea ere.

Jasotzen diren lehengaiak maneiatzea:

Aipatu den moduan, ezinbestekoa da industrian jasotzen diren lehengaien inguruko informazio guztia edukitzea. Hori dela eta:

- ✓ Lehengai alergenikoak, produktu erdiburutuak, etab. jasotzean identifikatu behar dira eta, posible bada, itxizko enbalaje gorde behar dira, batzuk besteetatik eta gainerako elikagaietatik bereizita. Etiketa argi batek nahasketak eta lotura gurutzatua gertatzeko arriskua murrizten du.
- ✓ Entrega guztiak deskarga hasi aurretik berrikusi behar dira (fitxa teknikoak); izan ere, onartu ondoren, eragileak bere gain hartzen du erantzukizuna. Entrega guztietarako (osagai alergenikoak barne), aintzat hartu da ustezko "isurketa alergeniko" baterako prozedura berezia eduki beharra.
- ✓ Entregan osagai alergenikoen laginketak egiterakoan, beharrezkoak diren neurriak hartu behar dira, laginak eta laginketan erabilitako tresnek ukipen gurutzatua dutela bermatzeko. Kolore-kodea eta/edo erabili eta botatzeko laginketa-ekipoa erabiltzea oso baliagarria izan daiteke. Solteko entrega-puntuek itxita egon behar dute erabiltzen ez direnean.
- ✓ Hornitzaileak lehengaien inguruan emandako informazioa behar bezala erregistratu behar da eta informazio hori erraz eskuratu ahal da; are gehiago, uneoro egongo da eskuragarri.
- ✓ Homologatutako osagaien erreferentzia esleitu beharko zaie, zalantzarik gabe identifikatu ahal izateko.





Lehengaiak eta tarteko produktu erdiburutuak manipulatzeko

Lehengaiak biltegitratzean sortzen diren arrisku nagusiak hauek dira: beste lehengeaiekiko kutsadura gurutzatua eta produktuan ustekabearen dagoen alergenoren baten formulaziorako hautaketa. Beraz, aplikatu beharreko gako nagusia identifikazio argia egitea eta osagai alergeniko bakoitza gainerako osagaietatik banatzea da.

Horretarako:

- ✓ Osagai alergenikoak etiketa argiekin eta enbalaje seguruekin entregatzen direla bermatzea/egiaztatzea, behar ez bezalako erabilera okerra ekiditeko, jaso aurretik gertatutako ukipenaren edo kalteen bidez.
- ✓ Lehengai alergenikoak argi identifikatutako eremuetan biltegitratzea; adibidez, kolore-kodeak erabilita eta/edo biltegitratzeko zonaldeak lurzoruan margotutako lineekin mugatuta.
- ✓ Osagai alergeniko guztiak argi eta garbi markatutako enbalajeetan biltegitratu behar dira, erabiltzen diren arte.
- ✓ Lehengai alergenikoak euren enbalajeetatik ateratzean, itxita dauden eta etiketa argiak dituzten ontzietan kokatu behar dira. Ontzi horiek beste lehengai batzuk biltegitratzeko erabili ahal izango dira, balioztatutako prozedurak erabilita, behar bezala garbitu ondoren.
- ✓ Hauts lehorrean dauden osagaiak kutsadura gurutzatua eragiteko arrisku handia izan dezakete manipulatzeko bitartean. Arreta berezia izan behar da osagai-mota horiekin.
- ✓ Lehengai buruzko informazio guztia erraz eskuratu eta erabili ahal izango da.
- ✓ Lehengaiak biltegitratzeko gogoetak produktu erdiburutuei ere aplikatzen zaizkie.

Hornitzaileen kudeaketa

Dagoeneko aipatu izan dugu elikagaien eragile batek kudeaketa eraginkortasunez egin ahal izateko erabilitako lehengaien eta osagaien baldintza alergenikoari buruzko informazio zuzen guztia eduki behar duela. Horretarako, hornitzaile bakoitzak alergenoren inguruan duen ezagutza eta bere plantan darabilen kudeaketa-modua ezagutu beharko da. Alergenoak tratatzen direnean, lehengaien hornitzaileen eta ekoizleen arteko harreman onak produktuen segurtasuna errazten du.

Ezinbestekoa da hornitzaileari helaraztea alergenoren adierazpenak duen garrantzia; izan ere, horren egiazkotasunaren menpe egongo da fabrika bertan egiten den alergenoren kudeaketa eta, hortaz, etiketaren bidez amaierako kontsumitzaileari emango zaion informazioa.

Praktikan, elikagaien eragile batek betebeharrak hauek izango ditu:

- ✓ Alergenoa lehengaietan, ontzian, etiketan eta xehetasunetan zehaztasunez deskribatzen dela





ziurtatzea. Adibidez, “aromatizatzaile, espezia” bezalako termino generikoak ez dira egokiak; izan ere, substantzia horiek osagai alergenikoetatik sor daitezke.

- ✓ Hornitzaile bakoitza eta instalazioetan egiten diren alergenoak maneiatzeko praktikak ebaluatzea, baita hori jasotzen duen dokumentua ere. Hori galdetegi baten bidez edo ikuskaritza batekin ezagutu daiteke.
- ✓ Hornitzaileek bidalitako informazioa zuzen erregistratu dela bermatzea, ondo zehaztutako alergenoena barne.
- ✓ Hornitzailearengandik jasotako informazioa maneiatzeko moduari buruzko prozedurak ezartzea.
- ✓ Aldaketak jakinarazteko prozedura hornitzailearekin adostuta eta eguneratuta dagoela bermatzea. Horrela bada, hornitzen ari diren osagaietan arrisku alergeniko berriak identifikatzen badira, horiek behar bezala jakinaraziko dira eta dagokion moduan jardun ahalko da.

Ezinbestekoa da hornitzaileari helaraztea alergenoen adierazpenak duen garrantzia, horren egiazkotasunaren menpe egongo baita fabrikan bertan egiten den alergenoen kdueaketa. Adierazpen horretan, hornitzaileak lehengaiak aipatu beharko ditu termino orokorrak erabili gabe; hala nola, landare-proteina, landare-olioa, irina, etab., osagai alergenikoren batetik sor baitaitezke. Are gehiago, lehengai horren osagai bakoitza zehaztu beharko da.

Adierazpen hori errazte aldera, hornitzaileak egiaztatu beharko du:

- Lehengai bakoitzaren osagaien zerrenda.
- Jatorrizko matrizeak, bereziki eratorriak direnean. Osagai batzuek, hornitzaile berberaren bidez eskuratzen badira ere, jatorri ezberdina izan dezakete, urteko garaiaren arabera.
- Fabrikazio- eta biltegiatze-prozesuetan osagai alergenikoekiko kutsadura gurutzatua gertatzeko egon dirne aukerak.
- Alergenoak dauden edo ez dauden zehazten duen kontrol analitikoa, beharrezkotzat jotzen denean.
- Aldaketak jakinaraztea eta horien berri ematea. Informazioak eguneratuta egon beharko du beti, eta osagai baten baldintzak edo ezaugarriak aldatzen badira, hornitzailearen eta ekoizlearen arteko komunikazio-mekanismo arinak eta eraginkorrak ezarri beharko dira.





Dokumentuen adibideak

XXX PRODUKTUA					
ALERGENOA		FORMULAZIO HAU DAUKA	EKOIZPEN LERRO BEREAN DAGO	EKOIZPEN PLANTA BEREAN DAGO	KUTSADURA GURUTZATUA ERABILITAKO LEHENGAIAN
glutena duten zerealak	garia				
	garagarra				
	zekalea				
	oloa				
	espelta				
	kamuta				
	eratorriak				
arrautzak eta arrautzekin egindako produktuak					
krustazeoak eta krustazeoekin egindako produktuak					
arraina eta arrainekin egindako produktuak					
soja eta sojarekin egindako produktuak					
kakahueteak eta kakahueteekin egindako produktuak					
esnea eta esnekiak					
oskola duten fruituak	arbendola				
	hurra				
	intxaurra				
	anakardoa				
	pakana				
	Brasilgo intxaurra				
	pistatxoa				
	makadamia				
eratorriak					
apioa eta produktu eratorriak					
ziapera eta produktu eratorriak					
sesamo-aleak eta-sesamo aleekin egindako produktuak					
sufre-dioxidoa eta sulfitoak					
eskuzuriak eta eskuzuriek egindako produktuak					
moluskuak eta moluskuekin egindako produktuak					



