



## INSTALAZIOAK ETA EKIPOAK

Kutsadura gurutzatuak dira alergia-erantzunak eragiten dituzten kausa nagusietako bat. Instalazioetan, ekoizpen-lerroetan, ekipoetan eta abarretan kutsadura gurutzatua gertatzeko arriskua dagoen baloratzeko, ekoizpen-prozesuen azterlan bat egin beharko da, arreta berezia jarriz honako hauetan: produktuak/lerroak, ekoizpenaren denbora-sekuentzia, ekipoak, hainbat produktu gordetzeko biltegi partekatuak, garbiketa-mota eta aplikatzeko unea.

Kutsadura gurutzatua saihesteko neurri egokiena da alergenok dituzten elikagaiak ekoizteko ekoizpen-lerro bereziak edukitzea. Alabaina, gehienetan ezin da aplikatu eta bestelako neurriak hartu behar dira.

### **Instalazioen diseinua**

Saihestu egin behar da irekitako ekoizpen-lerroak gurutzatzea (esate baterako, zinta garraiatzaileak), isuriek eragindako kutsadura gurutzatua saihesteko. Halaber, behar besteko tartea utzi behar da ekoizpen-lerroen artean eta ekipoen inguruan, garbiketa eta ikuskaritza eraginkorra ahalbidetzeko. Horrela, alergenoekin ukipen gurutzatua gertatzeko arriskua murriztuko da.

### **Lerroak, eremuak eta ekipoak**

Maila praktikoan posible denean, zonalde/eremu eta ekipoak alergeno zehatzaren profil zehatzera bideratu behar dira, ekoizpen-plantaren baitan. Horren baitan daude pisatze-ekipoak, tresnak, ontziak... Tresna horiei koloretako kodeak jarri behar zaizkie edo behar bezala etiketatu behar dira. Halaber, garbiketa-programa baten baitan egon behar dute.





## Mugimenduen kontrola

Garrantzitsua da mugimendua mugatzea fisikoki bereizitako eremuen edo alergenokoak dituzten elikagaiak ekoizten diren eremuetako ekipo espezializatuen eta plantako beste eremu batzuen artean, operazio horien eta beste batzuen arteko alergenoen kutsadura gurutzatua saihesteko. Beharrezkoa da ekipoen, langileen, ibilgailuen eta mantentze-lanetako tresnen mugimendua kudeatzea. Alergenokoak erabiltzen diren eremuetako kudeaketa errazteko, baliagarri da horiek behar bezala identifikatzea.

## Garbiketa

Alergenokoak tartean dauden zein ez dauden operazioetarako ekipo partekatu batean kutsadura gurutzatua gertatzeko arrisku nabarmena badago, ekipo horrek modu eraginkorrean garbitzeko modukoa izan beharko du. Eginbidean dagoen garbiketa-erregimena egiaztatu eta balioztatzeko protokolo egokiak ezarri behar dira.

## Airea

Airearen bidez gerta daitekeen kutsaduraren ondorioak ebaluatu behar dira. Hauts asko sortzen den eremuetan, beharrezkoak izan daiteke airea presio kontrolatuaren bidez tratatzeko unitateak edo hautsa ateratzeko sistemak instalatzea. Azalera lauetan (esate baterako, makinaren babesetan, leihoetako markoetan, apaletan) pausatu eta metatutako material alergenikoa gogoz garbitu behar da.

## Elikagaiak ez diren materialen zehaztapenak

Prozesatze-eremuetan substantzia alergenikoak dituzten eta elikagaiak ez diren bestelako iturriak erabiltzeak ekar ditzakeen ondorioak ebaluatu behar dira. Kutsadura gurutzatu horren adibideak izan daiteke kakahueteen olio sartzeari lubrifikatzaileetan, gari-irina kartoizko bilgarrietan... Kasu horietan guztia argi eta garbi adierazi eta etiketatu behar da.

