



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

KUTSADURA GURUTZATUA

Sarrera

Nola gertatzen da kutsadura gurutzatua? Mikroorganismo patogenoak (kaltegarriak), oro har bakterioak, kutsatu gabeko elikagaietara transmititzen direnean elikagai gordinen, eskuen, ekipoen edo lanabesen bidez.

Kutsadura gurutzatua ekiditeko, honako neurri hauek hartu behar dira:

- Elikagaiak gordinekin eta prestatuekin lan egitean, azalera eta lanabes ezberdinak erabili behar dira.
- Ekidin egin behar da produktu garbiaren eta garbitu gabekoarekin arteko kontaktua, zuritakoaren eta zuritu gabekoaren artekoa, prestatutakoaren eta prestatu gabekoaren artekoa.
- Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak ezin dira maneiatu produktu gordinak maneiatzeko erabili diren makinaria eta lanabesekin edo azalera berean, baldin eta aurretik elementu guztiak garbitu ez badira.
- Arreta berezia eskaini behar zaie trapuei, kutsadura iturri izan ez daitezen; edo behin bakarrik erabiltzeko papera erabili behar da.
- Hondakinak berehala kendu behar dira lanerako azaleratik, eta estalkidun ontzi garbi batean bildu behar dira. Hondakinak egunero atera behar dira sukaldetik, eta, jarraian, ontzia garbituko da.

Hutsegiteren bar eginez gero, hartu beharreko neurriak

Ikusten bada azalera berean eta lanabes berekin maneiatzeko direla elikagai gordinak eta prestatuak, gorde egingo dira kutsatuta egon litezkeen elikagaiak eta berriro ezarriko zaie tenperatura altuko tratamendua, ahal bada. Ezin bada halako tratamendurik aplikatu, bota egingo dira elikagai horiek.

Arduradunekin adostu egin behar da beharrezkoa dela azalera eta tresna ezberdinekin maneiatzea prestatutako elikagaiak eta gordinek daudenak. Edo, bestela, elementu guztiak garbitu behar dira bata maneiatu ostean eta bestea maneiatu aurretik. Prestatutako elikagaiak estali egin behar dira beti, eta langileei gogorarazi egin behar zaie ezinbestekoa dela arau hori betetzea.

Trapuak desegoki erabiltzen badira, horiek kendu egingo dira. Ondoren, berriz garbituko dira trapu zikinekin garbitu edo lehortu diren elementuak.

Azalera gainean hondakinak geratu badira, azkar kenduko dira bertatik eta gainbegiratuko da ea horiekin kontaktuan elikagairik egon den. Hala bada, tenperatura altuan tratatu edo bota egingo dira.

