

KASU PRAKTIKOA. 1. Talde lanerako eguna

Data: 2020.03.05

Talde kideen izen-abizenak:
Uxue Goienetxea
Maddi Manterola
Iker Pelaz
Itsasne Zipitria

GAURKO EGINBEHARRAK

Sesioaren gaia: Elikagaien Higienea eta segurtasuna

Hurrengo galderek elikagaien segurtasun eta higienez inguruko hausnarketan lagungarri izango zaizkizue, aurrerantzean taldeko txostenerako baliagarri izango direnak.

Saioa amaitzean igo ezazue artxiboa eGela-ra, esteka bitartez (txosten bakarra talde bakoitzeko)

Gogoratu: Honekin batera saioaren akta igo beharko duzue eGela-ra

Taldeka erantzun honako galderei:

1.- Elikagaien higienez dagokionez, aukeratu produktuaren ekoizpenean kontutan hartu beharko liratekeen alderdi orokorrak ezartzen dituzten Europa mailako Arautegi orokorrak.

a) 853/2004 (EB) Arautegia, 2004eko apirilak 29koa, animalia jatorriko elikagaien higie arau orokorre buruzkoa

Arau hau nahiko orokorra den arren, animalia jatorriko elikagaien higienez buruzkoa da, eta kontuan hartuta mamia esnekia dela argi dago animalia jatorriko esnearekin egina dela. Beraz, arau orokorrak baliagarriak izan litezke, nahiz eta ez guztiz espezifikoa izan.

b) 178/2002 (EB) Arautegia, 2002ko urtarrilak 28koa, elikagai segurtasunaren printzipio orokorrak ezarri eta EFSA sortzen zuena

Elikagai segurtasunaren inguruko legea den arren, ez du higieneari buruzko aipamenik egiten, beraz, ez dugu kontuan hartuko atal honetan.

c) 1070/2007 Errege Dekretua, uztailak 27koa, mamiaren kalitate araua onartzen duena.

Legea irakurriz, ikus dezakegu mamiaren konposizioa eta motak adierazten direla besteak beste baina ez da aipamenik egiten prozesuan eduki behar den mamiaren inguruan.

d) 852/2004 (EB) Arautegia, 2004eko apirilak 29koa, elikagaien higiene orokorrari buruzkoa.

Elikagaiaren higieneari buruzkoa denez, higiene orokorrari buruz hitz egiten du eta beraz baliagarria da.

e) 1334/1999 Errege Dekretua, 1999-ko uztailak 31koa, etiketatze arau orokorra onartzen duena.

Errege Dekretu hau irakurriz, ohartu gaitzke, ez direla produktuaren ekoizpenean kontuan hartu beharko higiene orokorreko irizpideak agertzen. Errege Dekretu honetan bereziki etiketatuak bete beharreko baldintzak aipatzen dira: zein osagai jarri behar diren, nola adierazi behar osagaien ehunekoak...

f) 2018-ko urtarrilaren 12-ko Agindua, esneki eta izozkietarako baldintza

Higienikoak eta sanitarioak egokitzeko arau tekniko zehatzak onartzen dituena. Lege hau ez da produktuaren ekoizpenean bete beharreko higiene orokorreko irizpideei buruzkoa, zehatzei buruzkoa baizik.

2.- Elikagaien segurtasun eta higieneari dagokionez, zaindu beharreko alderdiak zerrendatu (5 alderdi gutxienez). Jarraian adierazi zenbateraino betetzen diren kasu praktikoan alderdi bakoitzaren kasuan legeriak dioena (aurreko ariketan aukeratutako arautegietako batean oinarrituta):

➤ 852/2004 (EB) Arautegia, 2004eko apirilak 29koa, elikagaien higiene orokorrari buruzkoa.

a) Elikagaietarako irizpide mikrobiologikoak betetzea. Ez du betetzen: fabrikazioaren azken fasean *enterobacteriaceae* duen edo ez egiaztatu behar da eta Mirenek ez du hau betetzen.

- b) Arau honetan ezarritako helburuak lortzeko beharrezkoak diren prozedurak.**
Mamia eskuratzeko hainbat prozesu eramaten ditu aurrera eta beharrezkoak dira prozesu hauek mamia produzitzeko baiian egia da higiena ez duela guztiz betetzen eta beraz hainbat oinarri aldatu behako lituzke prozesua guztiz egokia izateko.
- c) Elikagaien tenperatura kontrolatzeari buruzko betekizunak betetzea.** Betetzen da. Kasu praktikoan tenperatura (hotzaren katea) eta presioen kontrol zuzena burutzen da.
- d) Laginketa eta analisisia.** Analisari mikrobiologiko bat burutzen da konposizio aztertzeke eta lehen aipatu bezala ez dira irizpide guztiak betetzen. Azpimarratzekoa da ez dela beste analisisirik egiten eta ez dela laginketa aipatzen.
- e) Garbiketa sakona egin behar da egunero (garbiketa arinak ez dira nahikoak).** Partzialki betetzen du, ez duelako garbiketa sakona egunero egiten (soilik astean behin), beraz ez du irizpidea betetzen

3.- Aurreko galderan landutako arau juridikoa ez den bestelako xedapenik kontsultatu al duzue kasu praktikoari ebazpena emateko? Aipatu xedapena eta adierazi zenbateraino betetzen diren kasu praktikoan alderdi bakoitzaren kasuan legeriak dioena. Erabilitako araua:

- 853/2004 (EB) Arautegia, 2004eko apirilak 29koa, animalia jatorriko elikagaien higiene arau orokorrei buruzkoa.
 - 853/2004 (EE) Erregelamendua, 2004ko apirilaren 29koa, Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, Animalia-jatorriko elikagaien higieneari buruzko arau espezifikoak ezartzen dituena.
- a) Elikagai-enpresako operadoreek bermatu beharko dute, transformazio-establezimendu batean jasotzen denean, esnea berehala hozten dela 6 ° C-tik beherako tenperaturan, eta tenperatura horretan mantentzen dela transformatu arte.** Produktua produzitzeko tenperatura jakinak errespetatzen ditu errefrigerazio hozkailuen bidez.
- b) Esnekiak prestatzeko erabiltzen den behi-esne eraldatuen 30 ° C-ko germen-kontzentrazioa 100.000 kolonia ml-ko baino txikiagoa izatea.** Mirenen produkzioa erraparatuta ikus dezake ez dela aipamenik egiten esneak dituen germenen inguruan eta beraz informazio hau eskuragarri jarri beharko du Mirenek segurtasuna eta higiena betetzeko.
- c) Kontsumitzaileentzako ontziak berehala itxi beharko dira bete ondoren, esneki likidoak, kutsatzea eragotziko duen itxigailu baten bidez. Ontzia ireki ondoren, argi eta garbi adierazi behar da zabaldu egin dela.** Produktua ontzietan bete orduko berehala itxi egiten dira.
- d) Esnea jezteko eta gordetzeko ekipoa, manipulatzeko edo hozteko lokalak esnearen kutsadura-arriskua mugatzeko moduan kokatu eta eraiki beharko dira.** Produktua behar bezalako errefrigerazio ganberan gordetzen da, behar bezalako segurtasuna bermatuz. Hala ere, lanerako arropa esekitokia ekoizpen-gelaren barruan dago (ez dago beste gela batean kokatuta), eta honek produktua kutsatzeko arriskua handitu egiten du, beraz ez du baldintza hau betetzen.
- e) Esnea ukitzeko ekipoen gainazalak (tresnak, ontziak, zisternak eta abar,**

jezteko, biltzeko edo garraiatzeko) erraz garbitu, desinfektatu eta egoera onean mantendu beharko dira. Horretarako, material leunak, garbigarriak eta ez-toxikoak erabili behar dira. Mirenek erabiltzen dituen tresnak garbitzeko errazak dira eta gainera paretak eta zorua lauak direnez garbi mantentzea errazagoa izango da. Baina aipatzekoa da, ez duela egunero garbiketa sakon bat egiten eta egoera honean mantentzeko beharrezkoa da, beraz ez du guztiz betetzen baldintza.

4.- Testuren batean irakurri al duzue segurtasuna bermatzeko sistemak ezarri beharri buruzko informaziorik, hau da, instalazioen egoera, prozesuen diseinuaz eta abarrez gain, ba al dago legeriak aipatzen duen bestelako sistemarik elikagaien segurtasuna ziurtatzeko eta arriskuak ekiditeko? Baiezkoan, zein arauetan aipatzen da?

Bai, 17/2011 Legean, uztailaren 5ekoa, elikagaien segurtasunari eta nutrizioari buruzkoan agertzen da. Lege honen helburua giza osasuna babestea eta kontsumitzaileen osasunerako elikadura-arriskuak murriztea da. Horretarako, alerta-sarearen sistema nazional bat sortu zuten. Sistema horren jardun- eta funtzionamendu-printzipioak Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 178/2002 (EE) Erregelamenduaren 50.etik 52.era bitarteko artikuluetan oinarritzen dira. Horretaz gain, Europako Erkidegoko alerta azkarreko sistema ezartzen da, eta Elikagaien segurtasunaren arloan eskumenak dituzten administrazio publikoen arteko koordinazio- eta lankidetz-organoeetan adostutakoak.

Sare gisa egituratutako sistemaren bidez elikagaien eta pentsuen kontsumoaren ondorioz giza osasunerako arrisku larriak daudenean agintariek egiten dituzten jarduerari buruzko informazioa azkar komunikatzen eta trukutzen da.