

AKKPA/HACCP sistemaren ezarpena Euskadin

AKKPA/HACCP sisteman oinarritutako elikagai
enpresetako autokontrol sistemen
erreferentzi estandarra

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE SANIDAD

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia
Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2004

Egileak: Alustiza Landa, A.
Borde-Lekona, B.
Fernández Crespo, J.C.
García González, J.
Herrero Alaña, G.
Riber García, M.A.
Rodríguez Fernández, E.
Valcárcel Alonso, S.

Argitaraldia: 2004ko martxoan.

Ale-kopurua: 2.000

© Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa
Osasun Saila

Diseinua eta maketazioa: equisbé

Imprimaketa: Color Imán

aurkibidea

	Or.
Aurkezpena	4
1. Helburua	7
2. Erabilpen eremua	7
3. Definizioak	8
4. <i>Autokontrol planaren</i> baldintzak	11
4.1. Enpresaren eta <i>autokontrol planaren</i> datuak	12
4.2. Laneko ekipoaren prestakuntza	12
4.3. Produktuen enpresako eta jardueraren definizioa	13
4.4. <i>Fluxu diagramaren</i> elaborazioa eta prozesuko etapa bakoitzaren deskribapena	14
4.5. Arriskuen <i>analisi</i> etapaz etapa	14
4.6. Arrisku bakoitzarentzat prebentzio edo kontrol neurriak ezartzea	14
4.7. Kontrol Kritikoko Puntuak (KKP) identifikazioa arrisku bakoitzarentzat	15
4.8. KKP bakoitzarentzat muga kritikoak ezartzea	15
4.9. <i>Zainketa</i> sistema bat ezartzea	16
4.10. Ekintza zuzentzaileak ezartzea	17
4.11. <i>Egiaztapen eta balidazio</i> sistema ezartzea	18
4.12. Dokumentazio eta erregistro sistema ezartzea	20
4.13. Laguntza planak	21
4.13.1. FPO-en Eskuliburua	21
4.13.2. Garbiketa eta desinfekzio plana	21
4.13.3. Izurriteen kontrol plana	22
4.13.4. Prestakuntza plana	22
4.13.5. Hornitzaileen kontrol plana	23
4.13.6. Makineria eta instalazioen mantenimendu plana	23
4.13.7. Produktuen egingarritasun plana	24
4.13.8. Kalibratze plana	24
5. <i>Autokontrol Planaren</i> funtzionamendua	26
6. Erabilitako laguntzaren dokumentazioa	28

aurkezpena

APP/CC/HACCP Sisteman oinarritutako elikagai industrian martxan jarritako autokontrol sistemen ezarpena metodo eraginkorra da elikagaien kontsumoagatiko arriskuaz ohartarazteko eta, urte batzuetatik hona, berau da Osasun Sailaren estrategiarik nagusienetarikoa elikagai segurtasuna hobetzeko.

Orain arte, irizpideak batzeko oso baliagarri izan den 1/98 erreferentzi dokumentua erabili izan da. Halere, interesgarritzat jo da elikagai establezimenduetako arduradun eta teknikarientzat erreferentzi harmoniko gisa balioko duen Estandar bat lantzea AKKPA/HACCP sisteman oinarritutako autokontrol sistemei eta beraien erabilpen uniforme errazteari dagokienez. Gainera ezaugarri hauetako dokumentuak, establezimenduek, administrazioak planak baimentzeko eta auditoretzak egiteko erreferentzia gisa erabiliko duena ezagutzeko balio du.





AKKPA/HACCP sistemaren printzipioak Codex-aren arabera ezartzen dira eta ondoko hauek dira:

- 1. Printzipioa** *Arriskuen analisia* gauzatzea.
- 2. Printzipioa** Kontrol kritikoko puntuak zehaztea (KKP).
- 3. Printzipioa** Muga bat edo muga kritikoak ezartzea.
- 4. Printzipioa** KKPen kontrolaren *zainketa* sistema bat ezartzea
- 5. Printzipioa** Zainketak, KKP jakin bat ez dagoela kontrolatua adierazten duenean hartu beharreko neurri zuzentzaileak ezartzea.
- 6. Printzipioa** AKKPA/HACCP Sistemak eraginkorki funtzionatzen duela egiaztatzeko frogantza-prozedurak ezartzea.
- 7. Printzipioa** Dokumentazio sistema bat ezartzea, printzipio hauentzat eta beraien erabilpenerako egokiak diren prozedura eta erregistro hauen guztien gainean.

Zazpi printzipio hauek *AKKPA/HACCP Sistem*an oinarritutako autokontrol plan bat garatzeko beharrezko diren elementuak adierazten dituzte, baina ez dute azaltzen nola elaboratu berau praktikan eta zein elementu osagarri eduki behar diren kontuan planak behar bezala funtzionatzeko. Horregatik, beharrezkotzat jotzen da Estandar hau lantzea.



1

helburua

Euskadiko Autonomi Erkidegoan ezarriko den AKKPA/HACCP Sistemaren printzipioetan oinarritutako autokontrol sisteman sartu beharreko elementu diferenteak definitzea.

2

erabilpen eremua

Estandar honek AKKPA/HACCP sistemako printzipioetan oinarritutako elikagai segurtasunaren kudeaketa sistema bateko funtsezko baldintzak deskribatzen ditu.

Estandar hau erabiltzera behartuak daude Euskadiko Autonomi Erkidegoan lekutatutako elikagai produktuen prestaketa, transformazio, ontziratze, biltegitratze, garraio, banaketa, manipulazio eta salmenta edo horniketako establezimendu guztiak.

3

definizioak

Estandar honen arabera erabiliko diren termino eta definizioak ondoko hauek dira¹:

Ekintza zuzentzailea

Gauzatu beharko den ekintza KKP baten *zainketak* kontrol galtze bat, hau da, *muga kritikoa* gainditzen dela adierazten duenean.

Arriskuen analisia

Prozesuaren etapa bakoitzeko *arrisku* potentzialen *arriskuaren* eta *larritasunaren* ebaluazio prozesu sistematikoa, zeinak bide ematen duen elikagaien segurtasunerako zeintzuk diren garrantzizkoak erabakitzeko, eta ondorioz, berauek *autokontrol planean* planteatzeko.

Erabakien zuhaitza

Prozesuaren etapa bakoitzeko *arrisku* bakoitzari aplika dakioken galdera-sekuentzia ordenatua, KKP bat den ala ez zehazteko.

AKKPA/HACCP auditoretza

Azterketa sistematiko bat, zehazteko, ea *AKKPA/HACCP Sistemaren* jarduerak eta lortutako emaitzek betetzen ote dituzten ezarritako prozedurak, eta ea jarduera hauek ezarri ote diren modu eraginkorrean eta egokiak ote diren elikagai segurtasun helburua lortzeko.

¹ Termino hauek ongi ulertzeak eta erabiltzeak daukan garrantziarengatik, AKKPA/HACCP Sistemako eta autokontrol Planeko baldintzetan termino hauek azaltzen diren bakoitzean letra etzanaren bidez azpimarratzen da beren erabilpena.

Irizpidea

Lan prozedura batean ezarritako araua.

Autokontrol planaren kudeaketa koadroa

Taula bat, zeinetan aurkezten diren ikusmen eremu berean Sistemaren beharrezko elementu desberdinak beren ulermen osorako: *Etap*a, *arriskua* eta honen kausa, *neurri prebentiboa*, *KKP*, *muga kritikoa*, *zainketa*, *ekintza zuzentzaileak* eta erregistroak.

Fluxu diagrama

Elikagai produktu baten ekoizpena edo/ta manipulazioaz osaturiko etapen sekuentziaren irudikapen eskematikoa.

AKKPA/HACCP ekipoa edo lanrko ekipoa

Autokontrol planaren diseinu, mantenimendu eta azterketaren, eta beronen ezarpen eta segimenduaren ekipo arduraduna.

Larritasuna

Arriskuaren garrantzia da.

Muga kritikoa

Onargarria onargarri ez denetik bereizten duen balio edo *irizpidea*.

Neurri prebentiboa edo kontrolekoa

Arrisku bat azaltzea saihesteko edo honen inpaktua murrizteko edo maila onargarritan gertatzea lortzeko erabiltzen diren ekintza edo lan moduak.

Maila objektiboa

Desbideratze bat gertatzea eragozteko muga kritikoen barruan dagoen parametro baten balioa, muga kritikoa lortu baino lehen neurriak hartuz.

Arriskua

Agente biologiko, kimiko edo fisikoa, elikagaietan osasunarentzat kontrako ondorioa eragin dezakeena.

Autokontrol plana

AKKPA/HACCP Sistemaren printzipioen arabera landutako dokumentua, non planifikatzen den elikagai segurtasuna bermatzeko beharrezko den kontrol sistematika enpresa batean.

Kontrol kritikoko puntua (KKP)

Puntu, etapa edo prozedura bat, zeinetan erabil daitekeen kontrola eta zeinetan elikagaien segurtasunerako *arriskua* aurreikusi, ezabatu edo murriz daitekeen maila onargarrietara.

Arriskua

Arrisku bat azal daitekeelako probabilitatea da.

AKKPA/HACCP Sistema

Elikagaiek kaltegarritasun arrisku larriak identifikatzea, aurreikustea eta kontrolatzea ahalbidetzen duen sistema.

Balidazioa

Autokontrol planeko elementuak eragingarri diren egiaztapena.

Egiaztapena

Gauzatutako ekintzak ea autokontrol planera doitzen ote diren determinatzeko egiten den froga.

Zainketa

KKP bat *muga kritikoen* barruan ote dagoen ebaluatzeko egiten den behaketa edo neurrien sekuentzia planifikatua.

4

autokontrol planaren baldintzak

Autokontrol planak informazio osoa edukiko du garrantzizko *arriku* guztiak baloratu ahal izateko; garatutako jarduera eta prozesuen arabera, kontuan hartuak izan direla; kontrol edo prebentzio neurri egokiak ezarri direla *arrikuak* aurreikusteko, zaintzeko eta, desbi-deratzeak azaltzen badira zuzentzeko; *egiaztapen* egokia ezarri dela honi dagokionez; eta aurreikusita daudela dokumentazio eta erregistro mekanismoak hau guztia kreditatzeko.

Eduki hauek nahi den aurkezpenetan garatu ala ez, *autokontrol planak* kudeaketa koadroak edukiko ditu, non, gutxienez, planaren ondoko fase hauek azalduko diren: *arriku* (eta honen kausa), *neurri prebentiboak*, *KKP*, *muga kritikoak*, *zainketa*, *ekintza zuzentzaileak* eta *erregistroak*.

Autokontrol planeko dokumentu guztiek dokumentuaren data eta beronen berrikuspen zk. edukiko dute.



Autokontrol planaren gutxieneko edukiak ondoko hauek dira:

4.1. Enpresaren eta autokontrol planaren datuak:

Enpresaren identifikazioa sartuko da, bere Izen Soziala, helbidea, funtzionamenduko baimen sanitarioaren Zk. eta *AKKPA/HACCP sistema* hartuko duen elikagai jarduerak. Sistemako arduradun edo arduradunen izenak identifikatuko dira.

Erabilpen eremua sartuko da, hau da, *AKKPA/HACCP Sistemak* hartuko duen prozesuaren faseak, produkzio lerroak, produktuak, etab.

Idatzizko konpromisoa, enpresaren aldetik, bere produktuen segurtasunarekin.

4.2. Laneko ekipoaren prestakuntza.

Kontrol plana garatu, ezarri, mantendu, gaurkotu eta berraztertuko duen ekipo bat sortuko da. Ekipo honek ezagutzak eta esperientzia edukiko ditu enpresaren produkzioan nahastutako produktuei, prozesuei eta *arriskuei* dagokienez. Halaber, ezagutzak eta esperientzia edukiko du elikagai segurtasunean eta *AKKPA/HACCP Sistemak* ere.

Autokontrol planean sartuko da *AKKPA/HACCP ekipoaren* osaketa.





4.3. Enpresako jardueren eta produktuen definizioa

a) Enpresaren jarduera:

Autokontrol planean sartutako enpresaren jarduera guztiak sartuko dira.

b) Produktuen deskribapena:

Lanerako erabiltzen diren produktu eta osagai zehatzak sartuko dira. Hauei dagokienez gutxienez osaketa, garrantzizko ezaugarri fisikokimikoak, hala nola, hezetasuna, a_w , pH, ezaugarri biologikoak (mikrobiologikoak), tratamendu termikoak, etab.

c) Erabilitako ontzi eta enbalaje motaren deskribapena:

Ontzi eta enbalajearen formatua eta aurkezpena deskribatuko da (tamaina, materiala, itxitura, gasak edo hutsean ontziratzea, etab).

d) Bizitza baliagarriaren deskribapena eta produktuaren argibideak:

Zein populazio sektoreri (publikoa edo kontsumitzaileak) zuzendua dagoen adieraziz, produktuaren espero den erabilpena, gutxienez adieraziz, kontsumoaren aurretiko prestaera mota, iraunkortasuna (iraungitze data edo lehentasunezko kontsumoa).

e) Banaketa eta garraio sistemaren deskribapena.

Arriskuen analisi zuzena egiteko garrantzizko den beste edozein argibide sartuko da.

4.4. Fluxu diagrama lantzea eta prozesuko etapa bakoitzaren deskribapena.

Fluxu diagrama bat egingo da gauzatutako prozesu bakoitzarentzat; diagrama honek *autokontrol planak* besarkatzen dituen prozesuaren etapa guztiak barne hartuko ditu, lehen gaien eta tarteko produktuen eta hondakin ezabapenaren fluxua barruan hartuz.

Prozesuko *fluxu diagrametan* sartutako etapa guztien ezaugarri nagusiak deskribatuko dira.

Diagramak *arriskuen analisi* zuzena egiteko argibide garrantzizkoenak barne hartuko ditu.

4.5. Arriskuen analisia.

Prozesu bakoitzeko etapa banatan nahastutako garrantzizko *arrisku* guztiak sistematikoki ebaluatu eta identifikatuko dira, kontuan edukiz beraien *arriskua eta larritasuna*.

Arriskuen analisi honetan kontuan edukiko dira 4.3 atalean (jarduera eta produktuak) eta 4.4 atalean (*fluxu diagrama* eta etapa bakoitzaren deskribapena) deskribatutako baldintzak, eta baita beste faktore batzuen eragin posibilitatea ere, hala nola, instalazioak, ekipoak edo pertsonak *arriskuen* agerpenean.

Arriskuen analisisian kontuan eduki beharko dira *arrisku* guztiak, kimikoak zein biologiko eta fisikoak.

4.6. Neurri prebentiboak ezartzea arrisku bakoitzarentzat.

Neurri prebentiboak ezarriko dira prozesuaren etapa bakoitzeko *arrisku* bakoitzarentzat. *Arrisku* guztietarako aurreikusita egon behar dute aipaturiko *arriskuak* eragotzi edo hauek maila onargarrietara murriztuko dituzten *neurri prebentibo eraginkorrak*.

Lan prozeduretan oinarritzen diren *neurri prebentiboetarako*, garatutako eskuliburuak egon beharko dute eta/edo ongi dokumentatuak



egon beharko dute prozedura hauek laguntza-planetan, hau da, argi ezarriak egon beharko dute hartu beharreko neurriek.

4.7. Kontrol kritikoko puntuen (KKP) identifikazioa arrisku bakoitzarentzat.

Kontrol kritikoko puntuen existentzia aztertuko da prozesuaren etapa bakoitzeko *arrisku* bakoitzarentzat.

KKP-en zehaztapenerako erabilitako sistematika adieraziko da. Sistematika hau identifikatutako *arrisku* bakoitzarentzat erabiliko da eta honen emaitzek justifikagarriak beharko dute izan.

Erabaki-zuhaitza erabili ahal izango da, Codex Alimentariusek ezarri bezala, (1997 CAC/RCP 1-1969 Eranskina, 3 aldizk.), Adm 1 (1999), aipaturiko *kontrol kritikoko puntuak* zuzen ezartzeko.

4.8. KKP bakoitzarentzat muga kritikoak ezartzea.

KKP bakoitzarentzat muga kritikoak ezarriko dira, honela, onargarria onargarri ez denetik bereizteko.

Muga kritikoek argi eta objektibagarriak izan behar dute behatu edo zaindu ahal izateko. Ahal denean zenbaki izaerako balioak erabiliko dira. Muga kritikoa datu ez objektiboetan oinarritzen baldin bada, hala nola, produktuaren, manipulazioaren eta abarren ikuskapena, nahikoa espezifiko diren argibez baliatuko dira.

Frogatu eta oinarritu ahal izango da ezarritako *muga kritikoa* ez gainditzeak *arriskua* ezabatzea edo maila onargarriak murriztea lortzen duela.



4.9. Zainketa sistema bat ezartzea muga kritikoak noiz gainditzen diren detektatzeko.

Zainketa sistema bat ezarriko da *kontrol kritikoko puntu* bakoitzarentzat kontrolpean dagola egiaztatzeko. Honetan datza sistema: planeatutako neurketa edo behaketa sekuentzia bat egitean muga kritikoak gainditzen ote diren zehazteko.

Autokontrol planak zainketarako erabiliko diren prozedurak eduki beharko ditu, gutxienez adieraziz:

- Zer behaketa, neurri edo metodo gauzatuko diren KKP bakoitzaren *zainketarako*.
- Nola zainduko den. *Zainketa* prozedura bakoitzaren deskribapena.
- Nor den *zainketa* bakoitzaren arduraduna.
- Noiz (zein unetan eta nolako maiztasunez) egingo den KKP bakoitzaren *zainketa*.
- Prozedura osatzeko beharrezko denean, **non** gauzatuko diren *zainketa* neurri horiek.

Muga kritikoen edozein desbideratze detektatzeko gai izango diren metodo edo maiztasunak hartuko dira produktua kontroletik kanpora ateratzea eragozteko edo ekintza zuzentzaileak hartu ahal izateko.

Hartutako *zainketa* neurrien erregistroak ezarriko dira, hauek gauzatu dituen nor den adieraziz.

4.10. Ekintza zuzentzaileak ezartzea.

Zainketaren emaitzek KKP batek muga kritikoak gainditzen dituela adierazten dutenean erabiliko diren ekintza zuzentzaileak ezarriko dira KKP bakoitzarentzat.

Ekintza zuzentzaileek, detektatutako desbideratzea zuzentzen dela bermatuko dute normaltasunera itzultzeko prozesu produktiboarekin zer egiten den adieraziz eta desbideratzea berriro gertatzea nola eragotzi edo berau murrizteko modua bilatuz.

Ekintza zuzentzaileek ondoko hau segurtatuko dute: desbideratze bitartean fabrikatutako produktuak elikagai segurtasun arazorik eragingo ez duten eran erabiliko direla. Honek produktuen desbideratzea, tratatzea edo ezabatzea, edota merkatutik erretiratzea suposatzen duenean, eragiketa hau gauzatzeko prozedura zehaztuko da eta honen azalpena utziko da ekintza, afektatutako produktu kantitatea, helburua eta arduradunak dokumentatuko dituzten erregistroak idatziz.

Ekintza zuzentzaileak gauzatu dituzten arduradunak ezarriko dira, ekintza horiek burutzeko ahalmenarekin.



4.11. Balidazio eta egiaztapen sistema ezartzea autokontrol sistemak ondo funtzionatzen duela frogatzeko.

Balidazioko prozedura dokumentalak ezarriko dira, zeinak egiaztatzen lagunduko diguten autokontrol planaren elementuak funtsean eraginkorrak direla berauek martxan jarri baino lehenagotik; eta, era berean, egiaztapen prozedurak ezarriko dira, zeinak egiaztatzen lagunduko diguten gauzatutako ekintzak planari doitzen zaizkiola eta plan honek behin ezarria izanez geroztik eraginkorki funtzionatzen segitzen duela.

Balidazio eta egiaztapen jarduerak, besteak beste, ondoko puntu hauek barne hartuko dituzte:

- Lehen gai eta hornitzaileen egiaztapen analitikoa.
- Azken produktuen egiaztapen analitikoa.
- Uraren egiaztapen analitikoa.
- Garbiketa eta desinfektazioaren eraginkortasunaren egiaztapen analitikoa.
- Neurketa ekipoen kalibrazio edo kontrastazioak.
- Dagozkien arduradunen *Zainketako* jardueren barruko gainbegiraketa / auditoretza.
- *AKKPA/HACCP Sistemako* erregistroen barruko gainbegiraketa/ auditoretza.
- Kexa eta itzulpenen kontrola.
- Iraungitze kontrola.

Jarduera hauek pertsonal koalifikatuak burutuko ditu.

Autokontrol Planak egiaztapen desberdinetarako erabiliko diren prozedurak barne hartuko dituzte, gutxienez adieraziz:

- **Zein** behaketa, entseiu edo metodo erabiliko diren Sistema egiaztatzeko.
- **Nola** burutuko diren: *Egiaztapen* prozedura bakoitzaren deskribapena. Egiaztapen analitikoen kasuan gutxienez adieraziko dira: lagin kopurua eta berauen maiztasuna, laginaren matrizea edo lagin-puntua, erabilitako parametro analitikoak eta onargarritasun irizpideak edo berauen erreferentzia.
- **Nor** den *egiaztapen* bakoitzaren eta lortutako emaitzen ebaluazioaren arduraduna.
- **Noiz** (zein unetan edo zein maiztasunez) egingo den *egiaztapen* bakoitza.
- Prozedura osatzeko beharrezkoa denean, **non** egingo diren egiaztapen horiek.
- Lortutako emaitzak erregistratzeko dokumentazioak edo erregistroak eta hartutako ekintzak, egiaztapenetan desbideratzea egon den kasuan.

Era berean, beharrezkoa bada, erabilitako balidazio prozedurak sartuko dira planean, hau da, *muga kritiko*, *neurri prebentibo*, iraingitze eta abarren *balidaziorako* gauzatutako azterketak.





4.12. Dokumentazio eta erregistro sistema ezartzea

Dokumentazio eta erregistro sistema bat edukiko da.

Autokontrol sistemaren dokumentazioa gordeko duen artxibo bat egongo da, zeinak gutxienez, estandar honen 4. atalean adierazitako sistemaren baldintza guztiak bete beharko dituen eta eguneratua egon beharko duen beti. Autokontrol Planeko edo gauzatzen diren honen edozein ataletako gainbegitaketak zenbatu eta datatuko dira.

Erregistro sistema bat egongo da, non idatziz edo erregistro egiaztagarritan jasota egingo diren autokontrol sistemako jarduera guztiak. Burututako zainketa guztiak erregistratu behar dira, eta baita sistemaren funtzionamenduaren balidazio eta egiaztapenen emaitzak ere. Era berean, idatzita gordeko dira muga kritikoen emaitza gisa hartutako ekintza zuzentzaileen erregistro egiaztagarriak ere. Ekintza zuzentzaileen izaeragatik beharreko denean, erregistro hauek, ekintza horiek gauzatu izana jasotzen duten dokumentazioaz aberastuko dira. Horretarako, autokontrol planean garatutako formatuak edo erregistro sistemak erabiliko dira.

Autokontrol sisteman sortutako erregistroen gutxieneko kontserbazio aldia adierazi eta honen dokumentazioa beti egunera egotea bermatu beharko da.

Sistemako dokumentazio guztiak eta erregistroek eskura egon beharko dute beti, berauen auditoretza egiten denean.

4.13. Laguntza planak:

HACCP/AKKPA planak bere funtzionamendua erraztuko duten eta bere oinarria izango diren elementu sail bat eduki beharko du. Beharrezko da autokontrol sistema osatuko duten dokumentu sail bat edukitzea. Dokumentu hauetako zenbat eta zeintzuk diren beharrezko erabakitzea kasu bakoitzean enpresa bakoitzaren ezaugarrien arabera izango da.

Plan edo aurretiko baldintza hauekin erlazionaturiko jarduera guztien erregistro sistema bat egongo da. Beharrezko prozedurak sartuko dira desbideratzeak detektatzean hartutako neurriak garatzeko.

Dokumentu hauei guztiei dagokien funtsezko ezaugarri bat da espezifikoa izan behar dutela enpresa bakoitzarentzat, erregulariki berrikusi eta gaurkotu beharko direlarik.

4.13.1. FPOk (Fabrikazioko Praktika Onak) Eskuliburua:

Laneko jarraibideak garatuko dira, zeinetan ezarriko diren laneko prozedura egokiak prozesuko etapa bakoitzerako. Beharrezkoa denean, pertsonaletik datozen produktuen kontaminazioak oztopatuko dituzten manipulazio prozedurak ezarriko dira. Laneko jarraibideek ahal den zuzen eta zehatzenak izan beharko dute. Praktika onen eskuliburuak pertsonal manipulatzailearen higiene eta jantziari dagozkion espezifikazioak zein enpresa eta prozesuaren fase bakoitzeko lan arau espezifikoa bilduko ditu (biltegiatze eta zamari buruzko jarraibideak, tresna eta makinerien maneia, hondakinen bilketa eta ezabatzea).

4.13.2. Garbiketa eta desinfektatze plana:

Laneko jarraibide espezifikoa garatuko dira, zeinetan ezarriko diren garbiketa eta desinfektatze prozedurak gune edota ekipo bakoitzarentzat. Garrantzizko jarraibide osoa edukiko dute bere ulermen



eta erabilerarako, gutxienez barruan hartuz: bigarren eskuko produktuak, beren osaketa, erabiltzeko era, jokaera denbora, erabilpen baldintzak, exekuzio maiztasuna, itxarote denbora eta argitze edo ezabatze modua.

4.13.3. Izurriteen kontrol plana:

Laneko jarraibide espezifikoak garatuko dira, zeinetan ezarriko diren prebentzio-prozedura eta izurrite-kontrolak (intsektuak, bizkarroiak, karraskariak). Borrokarako prozedura aktibo eta pasiboak barne hartuko dituzte. Produktu toxikoak erabiltzen diren kasuan, garrantziko informazio guztia edukiko dute berauen erabiltzenerako, gutxienez barruan sartuz: bigarren eskuko produktuak, beren osaketa, erabiltzeko era, gune tratatuak, beiten lekutzea (planoak), jokaera-denbora, erabilpen baldintzak, exekuzio maiztasuna, itxarote denbora eta produktu eta pertsonen kontaminazioa eragozteko prozedurak.

4.13.4. Prestakuntza plana:

Nahastutako edo inplikaturako pertsonal guztiak *autokontrol sistemaren* markoan dagozkion bere funtzioak ezagutzen dituela eta beronen gaineko beharrezko jarraibide edota prestakuntzaren jabe dela une oro bermatuko da. Bereziki, garatutako prestakuntza ekin-tzen ziurtasun egiaztagarria egongo da *AKKPA/HACCP sistemaren* eta pertsonalak sistema honen funtzioen ezagutza daukala bermatzeko, eta beste horrenbeste fabrikazioko praktika onei edota manipulazio-ari dagokionez ere.

Hartutako prestakuntza, honen edukiak, maiztasuna, honen arduradunak eta prestakuntza hartu duen pertsonala kreditatuko dituen dokumentazio sistemak ezarriko dira.

4.13.5. Hornitzaileen kontrol plana:

Lehen gaiak, zerbitzuak eta material osagarriak hornitzen dituzten enpresei exijitutako ezaugarriak bilduko dituen dokumentazio plana garatuko da, honela, egokiak eta seguruak direla bermatzeko. Dokumentu honetan sartuko dira aipaturiko lehen gai eta material osagarrientzat espezifikazioak (ontziratzeak, enbalajeak, lubrifikazioak, detergenteak, drsinfektagarriak, etab). Plan honetan sartuko dira azpikontratatzeko diren zerbitzu guztiak (garbiketa, banaketa, garraioa, mantenimendua, aholkularitza,...).

4.13.6. Makineria eta instalazioen mantenimendu plana:

Laneko jarraibideak garatuko dira, zeinetan ezarriko diren erabilitako makineriaren eta enpresako instalazioen mantenimendurako prozedurak. Garrantzizko informazio guztia edukiko dute beraien ulerkuntza eta erabilpenerako, barruan hartuz beharrezko preben-





tzio eta konponketa sistemak enpresaren ezaugarrien arabera (kristal hausteen prebentzio sistemak, hozte sistemako lubrifikagarri, likido edo gasengatiko kontaminazioa, makineriako piezen erorketa, ekipoen funtzionamendu egokia, etab), maiztasunak eta hauen exekuzioaren arduradunak.

4.13.7. Produktuen egingarritasun plana:

Lehen gaiak zein produktu amaituak, biak elkarren artean erlazionatuz identifikatzeko gai izango den sistema dokumental bat garatuko da. Sistemak bide eman beharko du zehatz-mehatz ezagutzeko (irteera, lotea, jatorria) lehen gaiak, zeinarekin landu den produktu bakoitza. Era berean, sistemak bide emango du azken produktuaren arrastoari segitzeko bere banaketa punturaino.

Enpresak bere produktuen loteatzea egiten duenean loteatze-sistema definitua eduki beharko du, bertan sartzen direla lote definizioa eta kontrol sistema.

Kontsumorako ez egoki gisa identifikatutako produktuak ez banatzea bermatuko duten sistemak ezarriko dira.

Beharrezko denean produktu komertzializatuak erretiratzeko plan bat egon behar du, produktu bat merkatutik erretiratzeko nola jokatu behar den adieraziko duen idatzizko prozedura batekin.

4.13.8. Neurketa edo/ta kalibrazio ekipoen kontrastazio plana.

Neurketa ekipoen kontrastazio eta/edo kalibrazio plan bat garatuko da. Plan honetan laneko jarraibideak garatuko dira, zeinetan neurke-

tako ekipo guztiek balio zuzenak ematen dituztela bermatuko duten kalibrazio edo kontrastazio prozedurak ezarriko diren. Garrantzizko argibide guztia edukiko du bere exekuziorako, gutxienez barruan hartuz erabilpen sistema, kalibratu edo/ta kontrastatu beharreko ekipoa, maiztasuna, beharrezko zehaztasuna eta ekipoaren kalibrazio eta/edo kontrastazio egoeraren identifikazio sistema. Desbideratzeak detektatzean hartutako neurriak garatzeko beharrezko prozedurak sartuko dira, kontuan edukiz, beharrezko den kasuan, landutako produktuaren helburua eta prozesuaren zuzenketa.



5

autokontrol planaren funtzionamendua

Establezimenduko norbait izendatuko da “AKKPA/HACCP Sistemako Arduradun Nagusi” gisa. Enpresako solaskide nagusi gisa jokatuko du sistemari dagokionez eta honen funtzionamendua ziurtatzearen, gaurkotzearen eta honek sortutako dokumentazioaren mantenimendu egokiaren arduradun izango da.

Establezimenduak kanpoko aholkularitza daukanean aholkulari hauen funtzioak eta erantzukizunak definituko dira *AKKPA/HACCP sistemari* dagokionez.

Autokontrol plana, diseinatu eta onartua, enpresan ezarri, gorde eta dokumentatu behar da *arrisku* guztiak kontuan hartzen direla eta hauen prebentzio eta kontrolerako beharrezko eta egoki diren neurriak hartzen direla bermatzeko, honela, lantzen dituen produktuak seguruak izan daitezen kontsumitzailearentzat.

Autokontrol plana beste sistema batean txertatzen denean, bere erlazio eta konexioa deskribatuko da.

Beharrezko denean **sistemaren berrikuspena** gauzatzeko metodo bat ezarriko da, nola eta noiz egingo den zehaztuz. Berrikuspen hau, gutxienez, enpresaren jardueran aldaketa motaren bat ematen denean egingo da (aldaketak prozesu produktiboan eta/edo produktuan, lehen gai aldaketak, aldaketak garbiketa eta desinfekzio programan, aldaketak produktuaren itxarotako erabilpenean, aldakuntzak instalazioetan). *Autokontrol plana* berrikusiko da, aldaketa horiek dagozkien aparatuetara eramanez (produktuen deskribapena, *fluxu diagrama*) eta *arriskuen analisia* berriz aztertuz inguruabar edo egoera berrien funtzioan. *Arriskuen analisia* erasana ikusiko balitz,



beharrezko doikuntzak gauzatuko dira *autokontrol planaren* gainekoan.

Agintariak aldizka gainbegiratuko dute, auditoretza bidez, *autokontrol planaren* ezarpen eta erabilpen praktika, egiaztatzeko, jarduerak eta emaitzak prozedura dokumentalean ezarritakoa betetzen dutela eta praktika horiek egokiak direla elikagai seguruak sortzeko helburua lortzeko, beharrezko ekintza zuzentzaileak ezarriz auditoretza beraren aurkikuntzen arabera.

6

euskarri dokumentala

- Eusko Jaurlaritza. Osasun Saila. 1/98 erreferentzi dokumentua (1998).*
- Eusko Jaurlaritza. Osasun Saila. AKKPA/HACCP sistemen gainbegiraketa ofiziala (2000).*
- Mortimore S., Wallace C. HACCP. Ikuspegi praktiko bat. Arrisku eta puntu kritikoen analisi sistema. Acribia 2001*
- Norma Danesa DS3037E. (1998).*
- Codex Alimentarius. Nazioarteko praktika-kode gomendatu eta berrikusia. Elikagaien Higieneko printzipio orokorrak. Eranskina. CAC/RCP 1-1969, Aldizk 3 (1997), Adm. 1 (1999).*
- Eusko Jaurlaritza. Osasun Saila. HACCP sistemaren ezarpena harakintzan (1996).*
- Eusko Jaurlaritza. Osasun Saila. HACCP sistemen ezarpen diseinurako Eskuliburu praktikoa (1997)*
- Nazioarteko Kongresua Autokontrol eta Elikagai Segurtasunaren gainean (HACCP-AKKPA). Donostia (2001).*
- Mayes T. and Mortimore S. Significant Hazards in relation to Prerequisite Programmes – Problems in the application and implementation of HACCP Plans. (2001).*
- Ross Peters. HACCP and ISO 9000: Focus on Community Outcomes. (2001)*