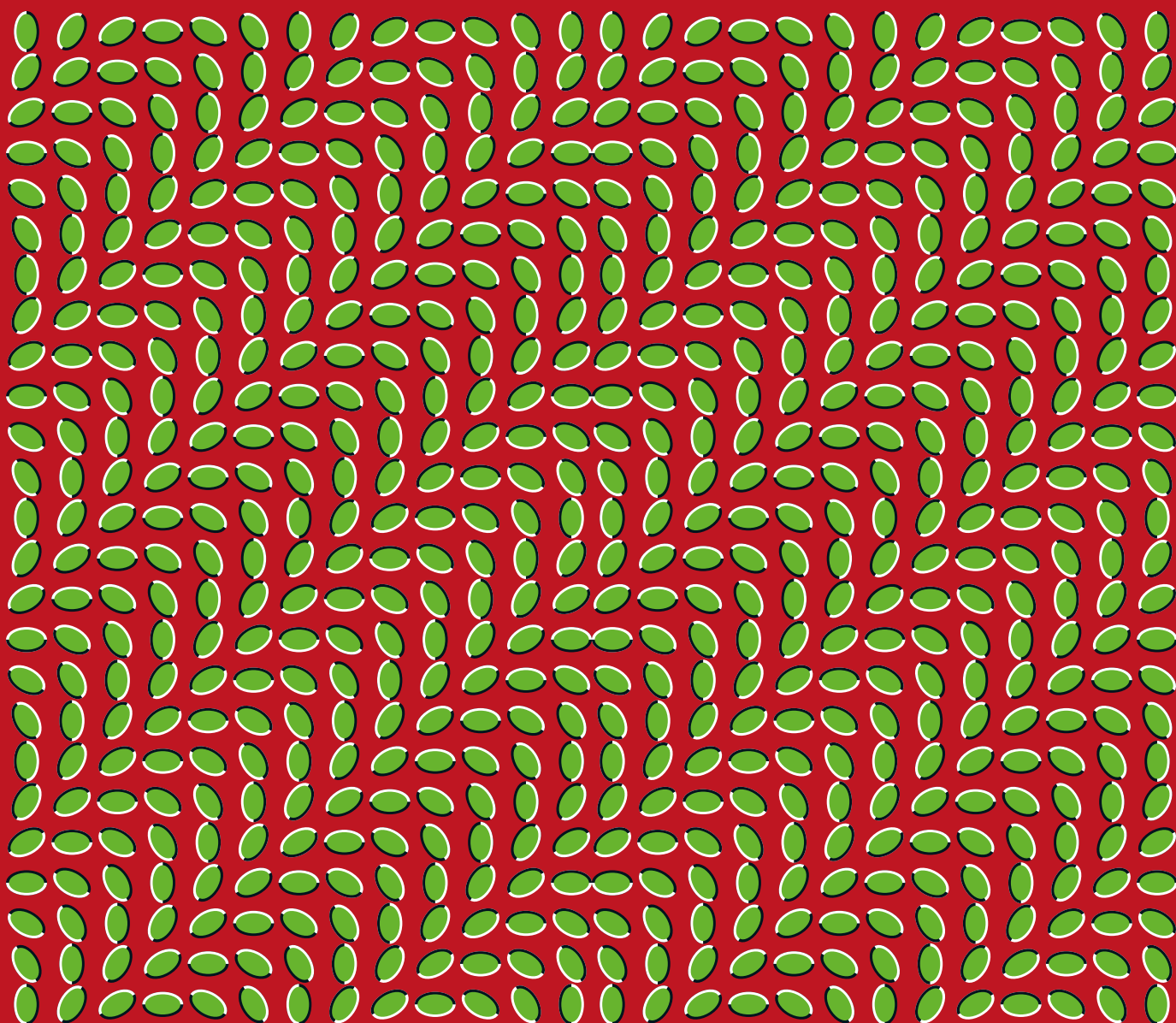




EUSKADIN ELIKAGAIEN SOBERAKINAK DOHAINTZAN EMATEKO ORIENTAZIO-GIDA



**ELIKAGAIEN SOBERAKINAK DOHAINTZAN
EMATEKO GIDALERROEN LANTALDEAK
EGINA - ZEROESPILFARRO.EUS**



Partaideak:

José María Escudero. Eusko Jaurlaritzako Osasun Saila

Idoia Arandia. Bilboko Udala

Gurutze Ocio. Vitoria-Gasteizko Udala

Raquel Garay. Vitoria-Gasteizko Udala

Eduardo Guerrero. Donostiako Udala

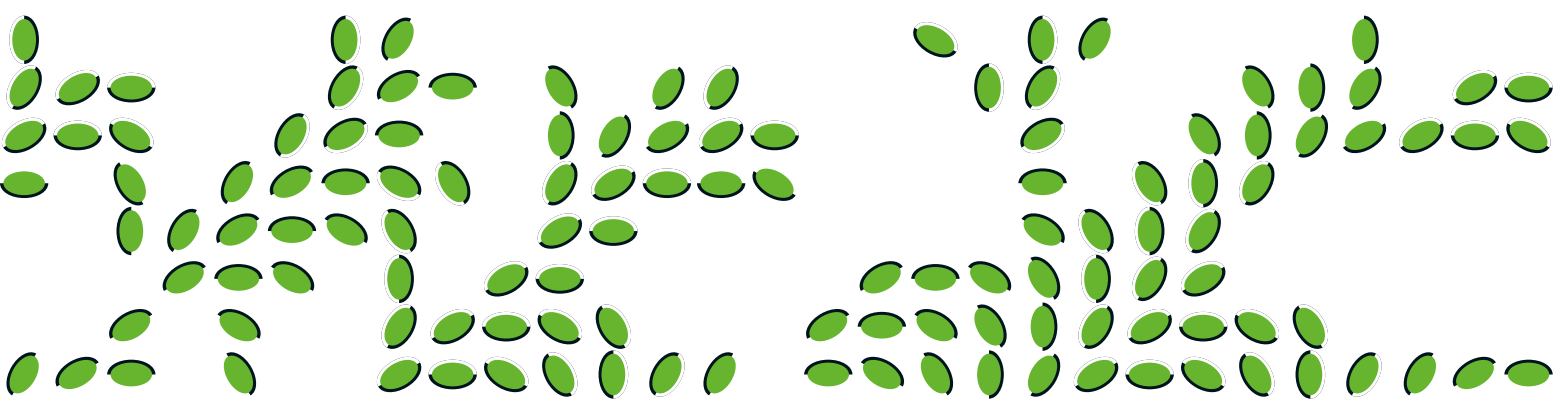
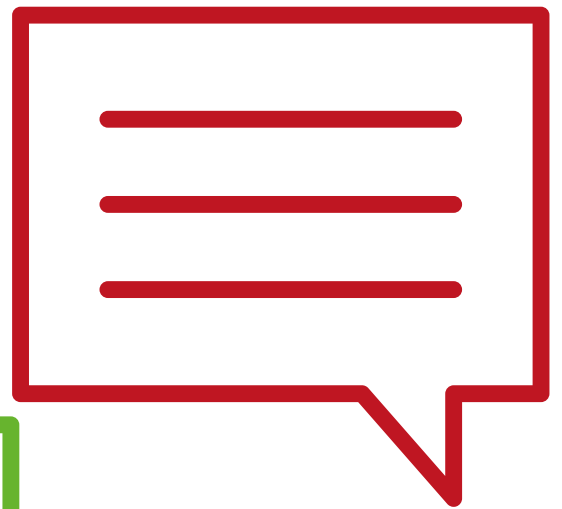
Amaia Agirre. Ausolan

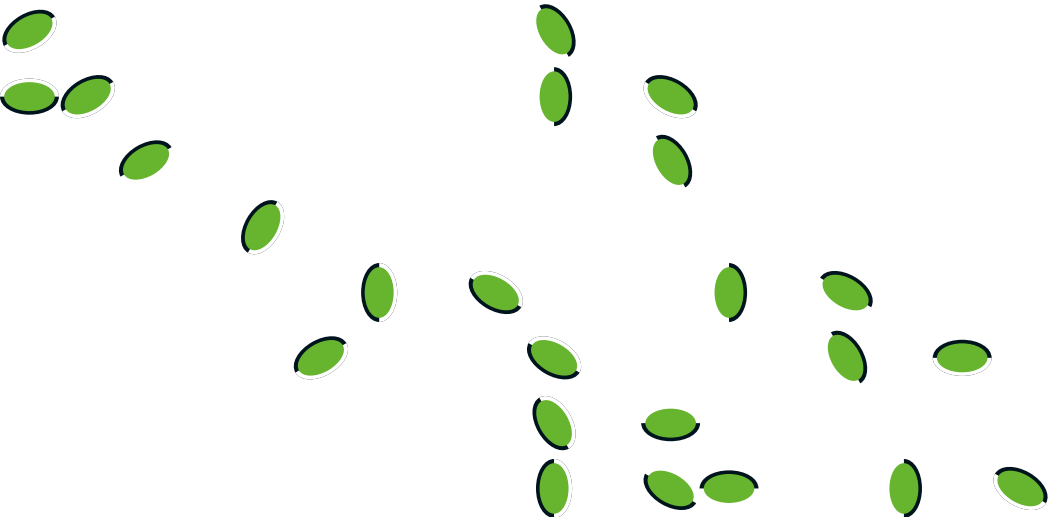
Iosune Bellido. Ausolan

Victor Alonso. Oreka eta Amatemann SL

Koordinazioa:

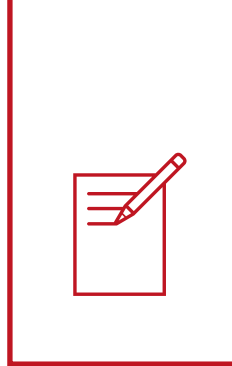
Antton Alza. Elika Fundazioa



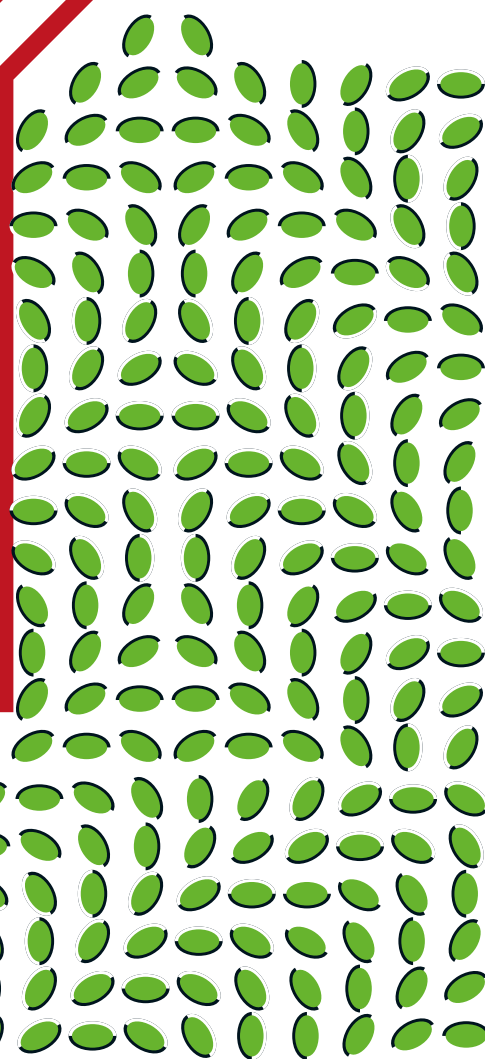
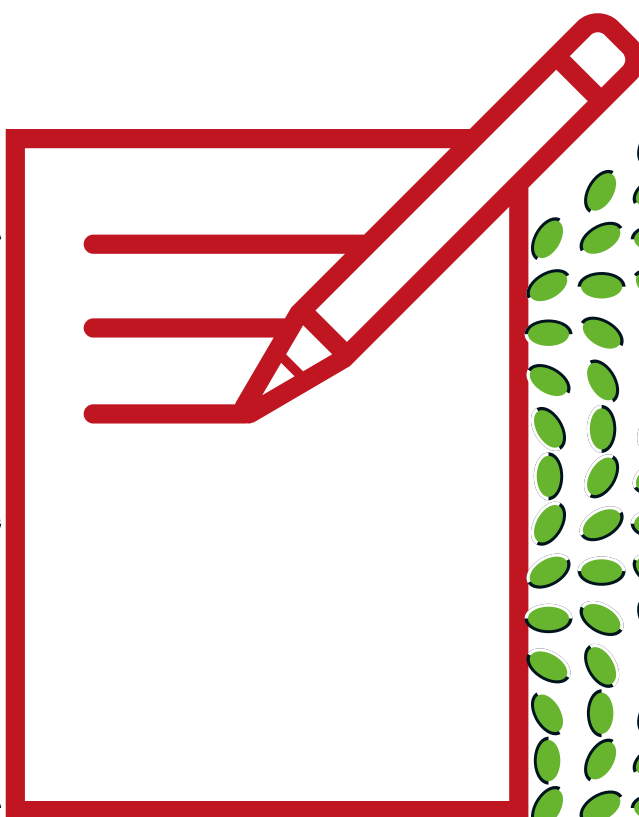
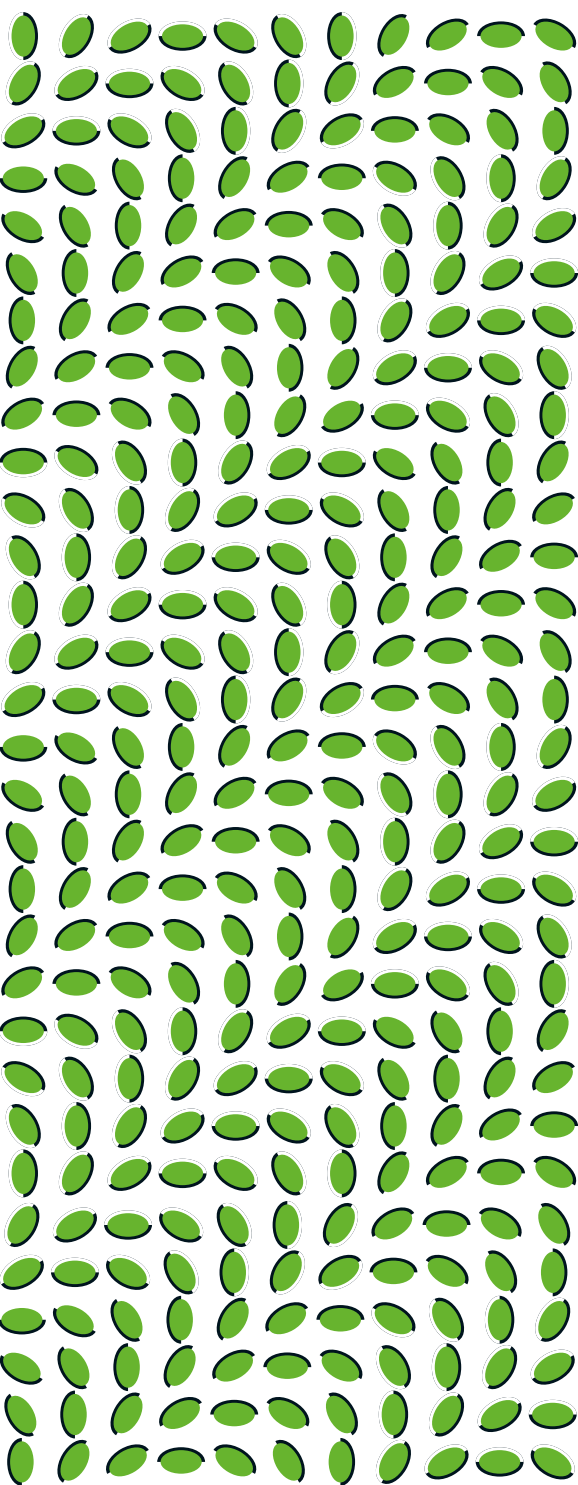


AURKIBIDEA:

1. Sarrera.....	05
2. Definizioak eta kontzeptuak.....	07
3. Lege esparrua.....	11
4. Helburua.....	13
5. Dohaintzan eman daitezkeen elikagaien soberakin motak.....	15
6. Elikagaien soberakinen dohaintzaren zenbait adibide.....	19
7. Baldintza higieniko sanitarioak organismo “emaileentzat”	27
8. Baldintza higieniko sanitarioak organismo “hartzaileentzat”	
8.1 Langile manipulatzailerik boluntarioen baldintzak.....	30
8.2 Lokalen, instalazioen eta ekipoen baldintzak.....	30
8.3 Dohaintzan emandako elikagaien manipulazio- eta kontserbazio baldintzak.....	31
8.4 Elikagaien garraioari buruzko baldintzak.....	32
8.5 Trazabilitateari buruzko baldintzak.....	33
8.6 Etiketatzeari/kontsumitzailearentzako informazioari buruzko baldintzak: balio bizitza, kontserbazio baldintzak eta alergenak.....	33
9. Erantzukizuna.....	35
10. Dohaintzan emandako elikagaien azken hartzaileak. Onuradunak.....	37
11. Erreferentziak.....	39
12. I. eranskina. Dohaintza hitzarmenaren ereduak.....	41



01. SARRERA





01. SARRERA

Elikadura eta Nekazaritzarako Nazio Batuen Erakundeak (**FAO**) dio munduan ekoiztutako elikagaien herena xahutzen dela edo ez dela elikagai bezala erabiltzen. Elikagai horien ekoizpenaren atzean dauden ondorio ekonomiko sozialak eta baliabide naturalen xahuketa (berotegi efektuko gasen emisioa, aztarna hidrikoa, ekoizteko erabilitako lurzorua aldaketa/degradazioa, etab.) oso handiak dira, eta gizarte honek ezin ditu onartu edo baimendu.

Elikagaien xahuketaren **aurkako borrokaren lehen helburua prebentzioa** izan behar da; eta, horretarako, elikagaien arloko enpresek, elikagaien soberakinak murrizteko praktikak martxan jarri behar dituzte. Gomendagarria da enpresek elikagaien soberakinen eta hondakinen aurkako plan bat izatea, horiek kontabilizatzeko eta zergatik sortzen diren identifikatzeko sistema bat edukiko duena, horren bidez elikagaien soberakinak minimizatzeko beharrezkoak diren ekintzak ezarri ahal izateko.

Helburu nagusia hondakin horiek ekiditea eta dohaintzara heldu behar ez izatea izango litzateke. Azken hori ez da azken helburua izan behar. Gizarte moduan dugun betebeharra hori ekiditea izango litzateke.

Hala ere, elikagaien soberakin horiek dauzkagunean, horiek bideratzeko soluzio onena dohaintza da. Horrela, lehen ekoizleek zein elikagaien fabrikatzaileek, elikagaien banaketa kate handiek eta txikizkako merkatariek eta sukaldaritzakoek elikagaien dohaintza horretan parte hartzen dute. Horietako bakoitzak, ekoizpen eskalan duen posiziotik, soberakinak elikagaien bankuetara eta ongintzako elkarteetara bidaltzen ditu, eta azken horiek behar dituzten pertsonen eskura jartzen dituzte.

Emileen eta hartzailen artean elikagaiak birbanatzeko lan horrek arazo legalak sortu eta pertsona kontsumitzaileen osasunarentzat arriskuak ekarri ditzake, modu egokian egiten ez bada.

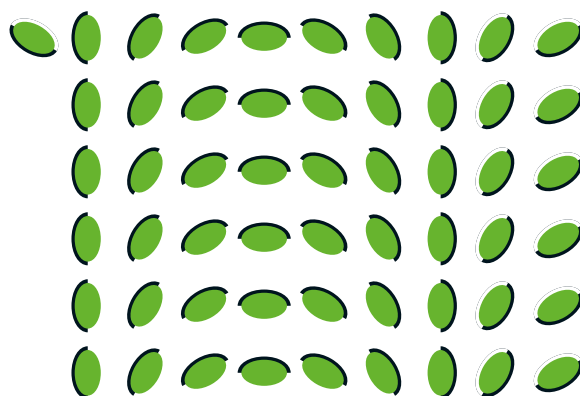
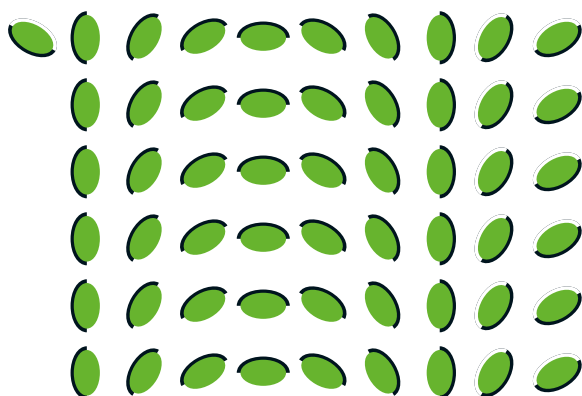
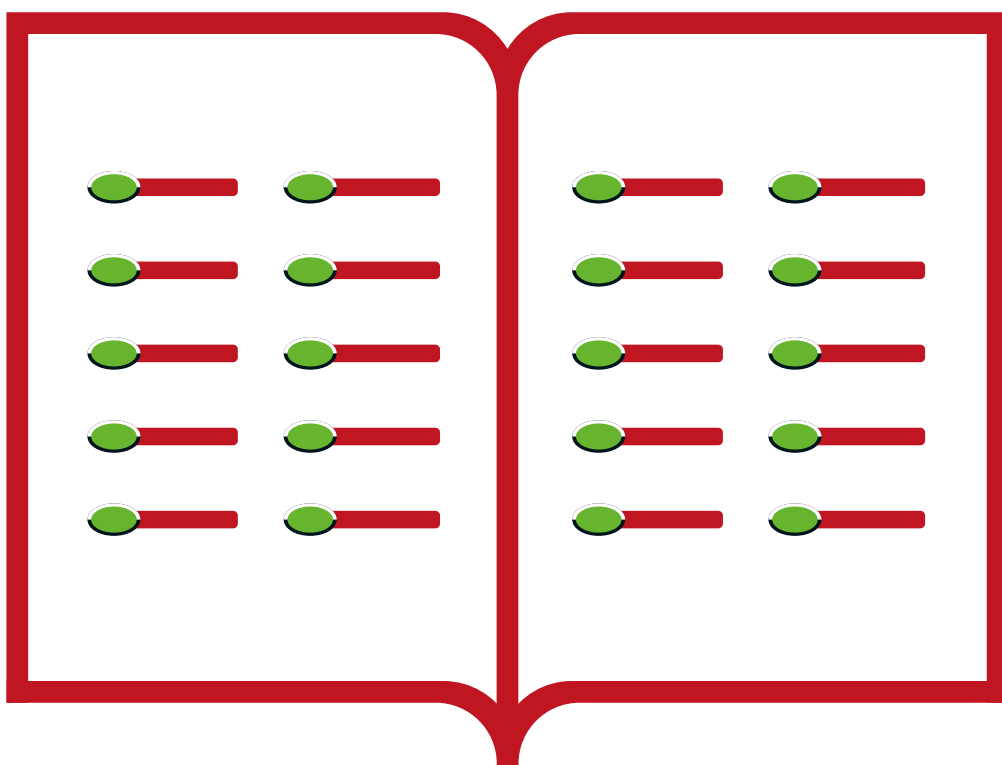
Europako Batzordearen esanetan, oinarritzko premisa da elikagaien soberakin horiek bota beharrean, jarrera altruista erakutsiz, dohaintzan ematen dituzten establezimenduek ezin dituztela lege edo osasunarekin lotutako baldintzak hautsi elikagaien soberakin horiek dohaintzan ematean.

Euskadin, elikagaien soberakinen dohaintzarekin lotutako zenbait kasuistika identifikatu dira, elikagaien xahuketaren aurkako euskal estrategiaren baitan (www.zerodespilfarro.eus) sortutako Elikagaien Dohaintzarako Lantaldeak (hemendik aurrera LT) ikertu eta balioztatu dituenak.

Ikertutako errealitateak, Europako instantziek igorritako gidalerroak eta orientazioak, eta elikagaien segurtasunerako indarreko araudia kontuan izanik, LTak gida hau orientazio-tresna izateko planteatu du, ekidin ezin diren elikagaien soberakinak, oraindik ere arazorik gabe jan daitezkeenak, gehien bat gizarte erakundeen bidez, onuradunengana heltzeko.



02. DEFINIZIOAK ETA KONTZEPTUAK





02. DEFINIZIOAK ETA KONTZEPTUAK

Elikagaia edo janari produktua:

Gizakiek ahoratuko dituzten edo gizakiek ahoratzeko aukera dezente dauzkaten substantziak edo produktuak, erabat edo partzialki eraldatuak izan badira zein ez, ura, gainerako edariak eta txiklea barne, eta alde batera utzita pentsuak, bizirik dauden animaliak –gizakiok kontsumitzeko prestatuta ez badaude–, uztaren aurreko landareak, medikamentuak, kosmetikoak, tabakoa eta tabakoaren produktuak, substantzia estupefazianteak edo psikotropikoak, eta hondakinak eta kutsatzaileak.

Elikagaien soberakinak: Kontsumorako egokiak diren elikagaiak dira, arrazoi bat edo beste tarteko, kontsumitu ezin izan direnak. Bukatutako janari produktuak (haragi freskoa, fruta eta barazkiak barne), partzialki formulatutako produktuak edo elikagai osagaiak izan daitezke. Elikakatearen edozein fasean ekoiztu daitezke. Elikagaien soberakinak birbanatu daitezke, betiere, giza kontsumorako egokiak badira eta elikagaien segurtasunerako baldintza guztiak betetzen badituzte.

Elikagaien galera: FAOren arabera, elikakatean zehar hornitzaileek (txikizkariak, elikagaien zerbitzuen hornitzaileak eta kontsumitzaileak kenduta) hartutako erabakien eta egindako ekintzen ondorioz elikagaien kopuruak edo kalitateak izandako galera da.

Elikagaien xahuketa: FAOren arabera, txikizkariak, elikagaien zerbitzuen hornitzaileak eta kontsumitzaileak hartutako erabakien eta egindako ekintzen ondorioz elikagaien kopuruak edo kalitateak izandako galera da.

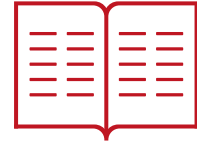
Elikagai-hondakina: Jatorria elikagai batean duen hondakina. (Hondakina= substantzia edo objektu oro, edukitzaileak uzten duena, utziko duena edo utzi beharko duena). Hondakin bat ez da giza kontsumorako egokia.

Prestatutako janaria: Animalia edo landare jatorriko janari produktu bat edo gehiago gordin, kozinatuta edo aurrekozinatuta prestatzea, baimendutako beste substantzia batzuk gehituz zein ez, eta, hala badagokio, ondua. Ontziratuta zein ontzi gabe eta kontsumitzeko prest, zuzenean, edo berotu ostean zein sukaldaritzako tratamendu gehigarriaren ostean, aurkeztu daiteke.

Elikagaien birbanaketa: Bestela baztertu edo galduko liratekeen giza kontsumorako seguruak eta elikagarriak diren elikagaiak (eraldatuak, erdi eraldatuak zein gordinak) berreskuratzea da, ordainduta zein ez, elikagai sistemako nekazaritza, abeltzaintza eta arrantzako hornikuntza kateetatik. Giza kontsumorako seguruak eta elikagarriak diren elikagaien birbanaketa da segurtasun, kalitate eta arauzko esparruen arabera, zuzenean edo bitartekarien bidez, ordainduta zein ez, kontsumituko dituzten pertsonentzat jasotako elikagaiak biltegiatzea edo eraldatzea eta ondoren banatzea.

Elikagaien dohaintza: Elikagaien birbanaketa bat da, titularrak dohain egindakoa.

Elikagaien arloko enpresa: Enpresa bat da, publikoa zein pribatua, irabazi asmoa duena edo ez, elikagaien edozein ekoizpen, eraldatze eta



02. DEFINIZIOAK ETA KONTZEPTUAK

banaketa faserekin lotutako edozein jarduera egiten duena.

Establezimendua: Lokal edo instalazio iraunkorra edo aldi baterakoa, azken kontsumitzaileak zuzenean kontsumitzeko janari prestatua, zerbitzuarekin zein zerbitzurik gabe, prestatu, manipulatu, ontziratatu, biltegitratu, zerbitzatu edo saltzen duena.

“Emaileen” erakundeak: Elikagaien arloko enpresak dira, elikagaien soberakinak eskaintzen dituztenak elikakatearen etapa guztietan, hots, ekoizpen primarioan, elikagaien eraldaketa eta elaborazioan, elikagaiak biltegitratu eta banatzean, txikizkako merkataritzan, eta ostalaritzan edo sukaldaritzan.

Jantoki kolektiboa: Establezimendu bat da, bertan kontsumituko diren janariak eta edariak eskaintzen dituen, sukaldea dutenak zein sukaldarik ez dutenak barne; izaera propioa edo independentea eduki dezake, edo enpresen, zentroen edo erakundeen barruan egon daiteke, horien jarduera osagarria izanda.

Jantoki instituzionalak: Jantoki kolektiboak dira, enpresen, zentroen edo erakundeen barruan daudenak, horien jarduera osagarriak izanda.

Industrialak ez diren platu prestatuak egiten dituen establezimendua:

Establezimendu honetan lokalean bertan kontsumituko ez diren janari prestatuak eskaintzen dira, azken kontsumitzaileari prestatu diren establezimendutik kanpo kontsumitzeko saldu ahal zaizkionak edo kontsumitzailearen etxera eramanez ahal direnak.

“Hartzaileen” erakundeak: Elikagaien soberakinak birbanatzen dituztenak dira, elikagaien helmugaren arabera “lehen lerrokoak”, helmuga pertsona onuradunak direnean, eta “bigarren lerrokoak”, elikagaiak “lehen lerroko” erakundeei dohaintzan ematen zaizkienean, direnak.

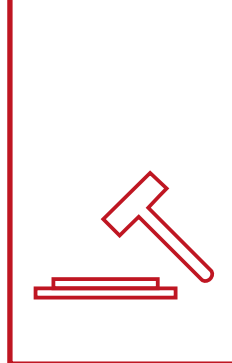
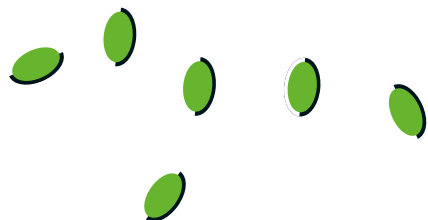
Enpresa erraztailea (birbanatzailea):

Elikagaien birbanaketa errazteko asmoz, bitarteko erakundeek zerbitzuak eskaini ditzakete baita ere, elikagaien emaileen eta hartzaileen arteko kontaktua bideratzeko. Erakunde «erraztailearen» jardueren artean elikagaien prestatzea, manipulazioa, biltegitratzea edo banaketa egonez gero (adibidez, etorkizunean banatzeko helburuarekin, emailek elikagaien soberakinak uzteko erabilitako hozkailu publiko baten kudeaketa), jabea elikagaien arloko enpresako ustiatzailetzat jo daiteke.

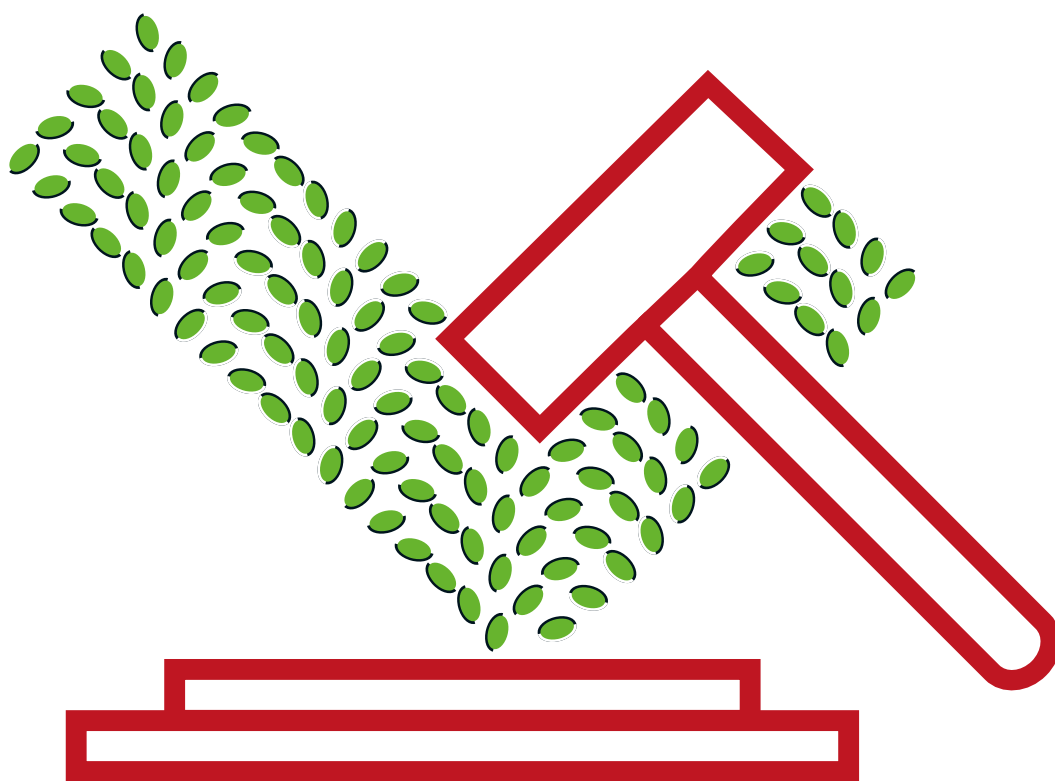
Ongintzako erakundeak edo gizarte

ekimenekoak: Irabazi asmorik gabeko fundazioak, elkarteak, kooperatibak, boluntariorik gabeko erakundeak eta instituzioak, gizarte zerbitzuen jarduerak egiten dituztenak.

Onuraduna: Azken kontsumitzailea, dohaintzan eman diren elikagai osagaiak jasotzen dituen.



03. LEGE ESPARRUA





Europar, estatuan edo Euskal Autonomia Erkidegoan ez dago elikagaien xahuketaren aurkako borrokaren esparruan elikagaien soberakinen dohaintza arautzen duen berariazko araudirik.

Gida hau sortzean [Europako Batzordearen 2017.10.16ko jakinarazpena, EBk elikagaien dohaintzari buruz emandako orientazioei buruzkoa](#) erabili da erreferentziazat. Europako txosten hori oinarritzat hartuta, LTak elikagaien soberakinei dagokienez Europar Batasunean indarrean dagoen lege esparrua interpretatu du. Txosten horretan ezartzen den moduan, elikagaien dohaintza, elikagaien soberakinen birbanaketa bezala zehaztuta, elikagaien araudi orokorraren mendekoa da. Horrez gain, erreferentziazat hartu da [EFSAren Arrisku Biologikoen Batzorde Zientifikoaren 2018ko irailaren 27ko Iritzi Zientifikoa](#) “Establezimendu txikizkari txiki batzuen eta elikagaien dohaintzaren arriskuen analisiaren ikuspuntua: bigarren iritzi zientifikoa” txostena.

Elikagaien hornidurarekin lotutako eragiketak, irabazi asmorik izan zein ez, elikagaien «komertzializaziotzat» joko dira argi eta garbi. [Elikagaiei buruzko araudiaren oinarri eta baldintza orokorrak ezartzen dituen 178/2002 \(EE\) Erregelamenduaren arabera](#), saltzeko helburuarekin elikagaiak edo pentsuak izatea «Komertzializazioa» da, saltzeko eskaintza edo bestelako transferentzia mota bat barne, berdin kostu bidezkoa edo doakoa izan, baita salmenta, banaketa edo bestelako transferentzia mota bat ere.

Zentzu horretan, adierazi behar da enpresa emaileek zein enpresa birbanatzaileek, eta, azkenik, azken kontsumitzailearengana elikagaiak banatzen dituzten ongintzako erakundeek 178/2002 (EE) Erregelamenduak elikagaien segurtasun eta higieneari buruz ezarritako arau orokorrak bete behar dituztela.

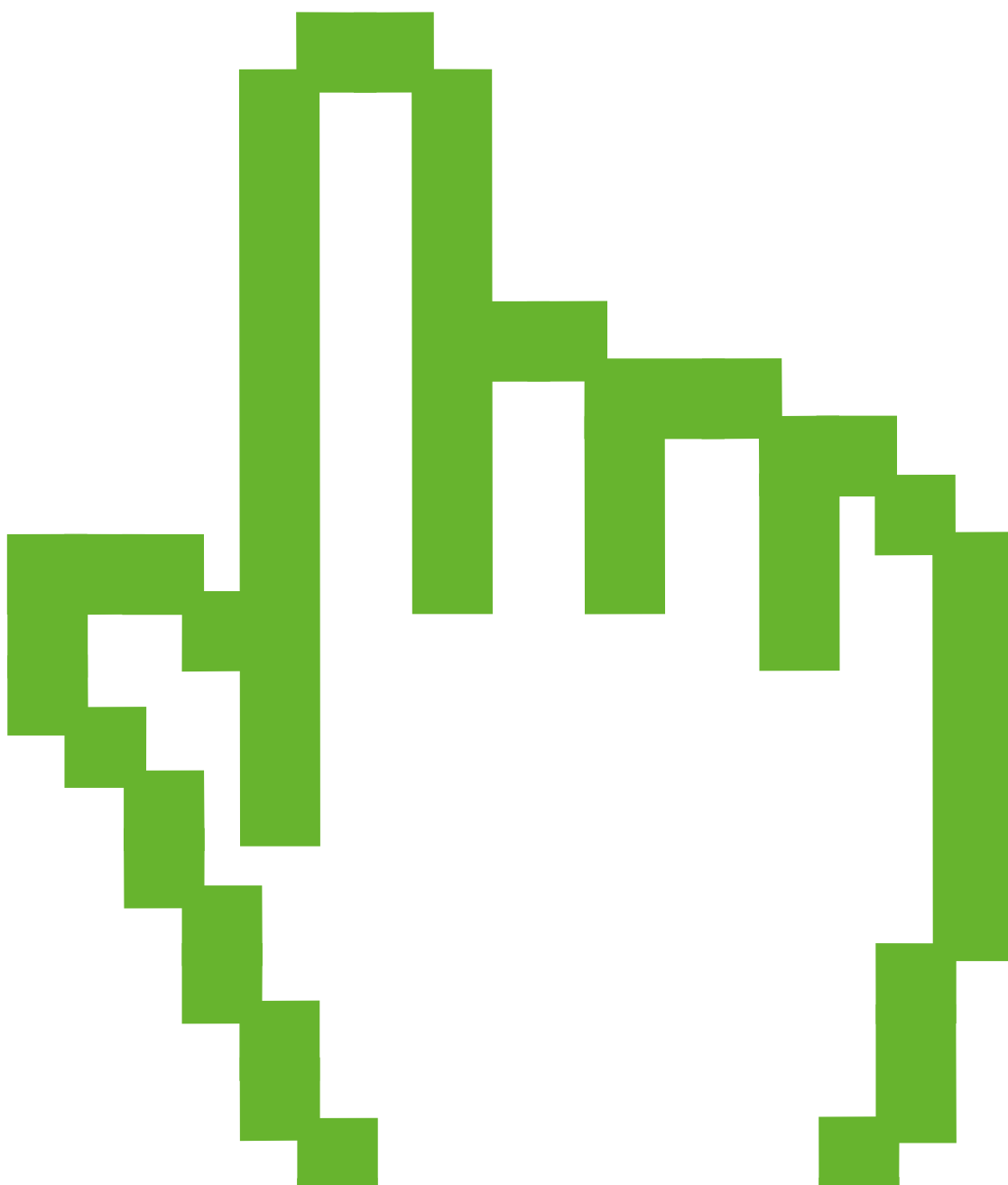
Halaber, kontsumitzaileak babesteko eta elikagaien segurtasuna bermatzeko, gogoratu behar da EBk elikagaientzat ezarritako higiene arauak bete eta giza kontsumorako egokiak diren elikagaiak bakarrik komertzializatu daitezkeela, baita behar duten pertsonen banatzeko irabazi asmorik gabeko erakundeei dohaintzan emandako elikagaien kasuan ere.

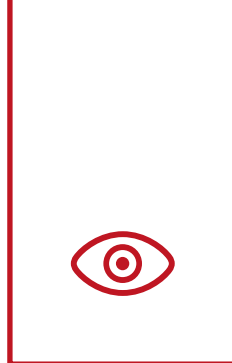
Beraz, elikagaien arloko enpresek, ongintzako erakundeek eta birbanaketa egiten dutenek elikagaiei buruzko araudi orokorra eta EBk elikagaientzat ezarritako higiene arauak («higiene paketea» deitutakoa, higiene baldintza nagusiak biltzen dituen [852/2004 \(EE\) Erregelamendua](#), eta, behar denean, animalia jatorriko elikagaientzako higiene arau zehatzak biltzen dituen [853/2004 Erregelamendua](#)) errespetatu behar dituzte.

Atal honetan kontuan eduki beharreko beste kontu legal batzuk dohaintzan emandako elikagaien trazabilitate eta balio bizitzarekin lotutakoak dira. Horretarako, kontuan hartuko da [kontsumitzaileari elikagaiei buruz emandako informazioari buruzko Europako Parlamentuaren 2011ko urriaren 25eko 1169/2011 \(EE\) Erregelamenduak](#) jasotakoa.

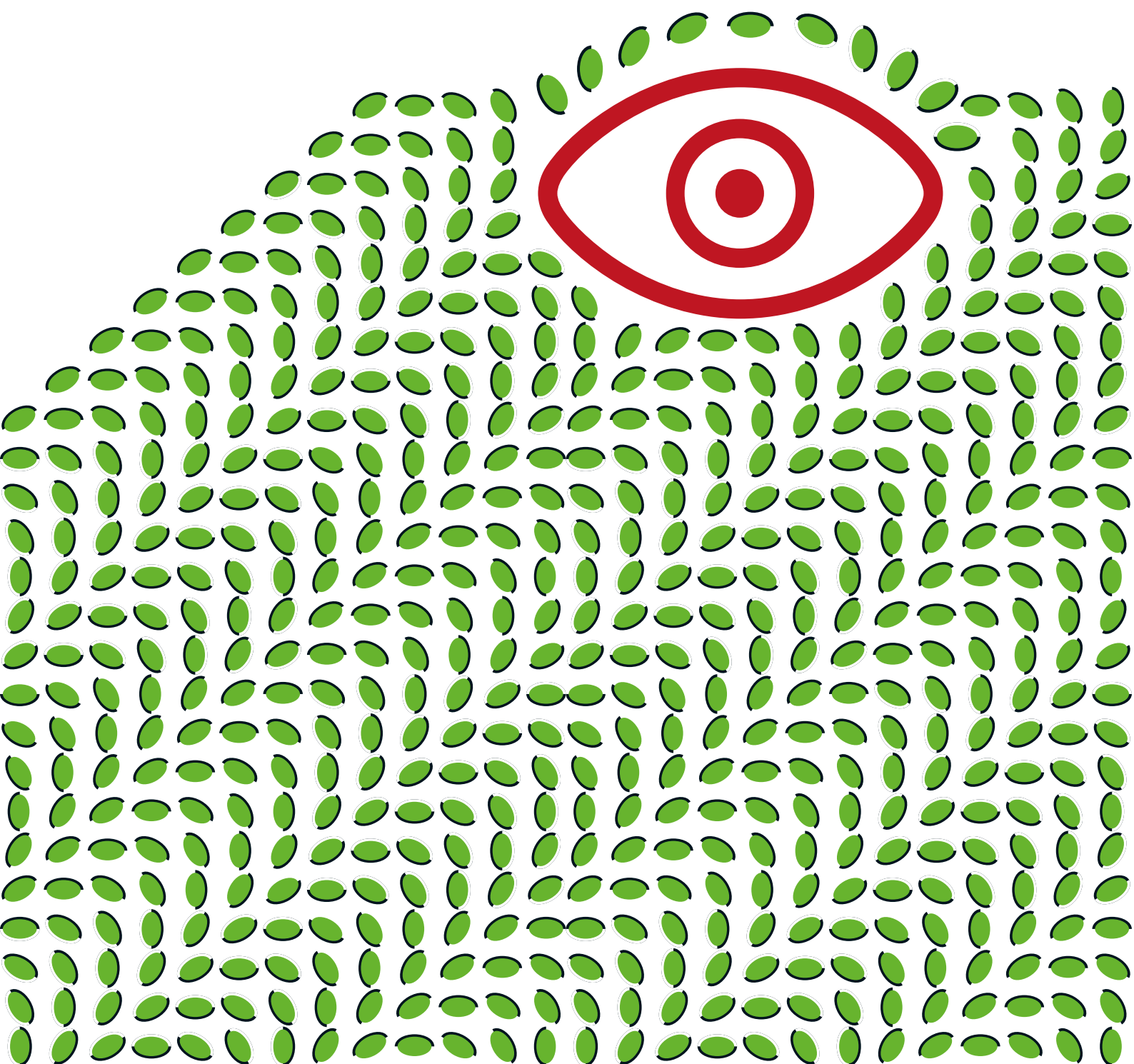


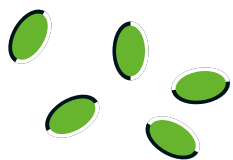
Azkenik, eta Euskadin jantoki kolektiboen inplikazioa duten elikagaien dohaintzarekin lotutako jardueren garrantziagatik, aipatu behar da [Osasun sailburuaren 2002ko martxoaren 15eko AGINDUA, Euskal Autonomia Erkidegoko jantoki kolektiboen eta azken kontsumitzailearentzat janaria prestatu eta industrialak ez diren establezimenduen osasun baldintzak eta sailkapena ezartzen dituen](#).



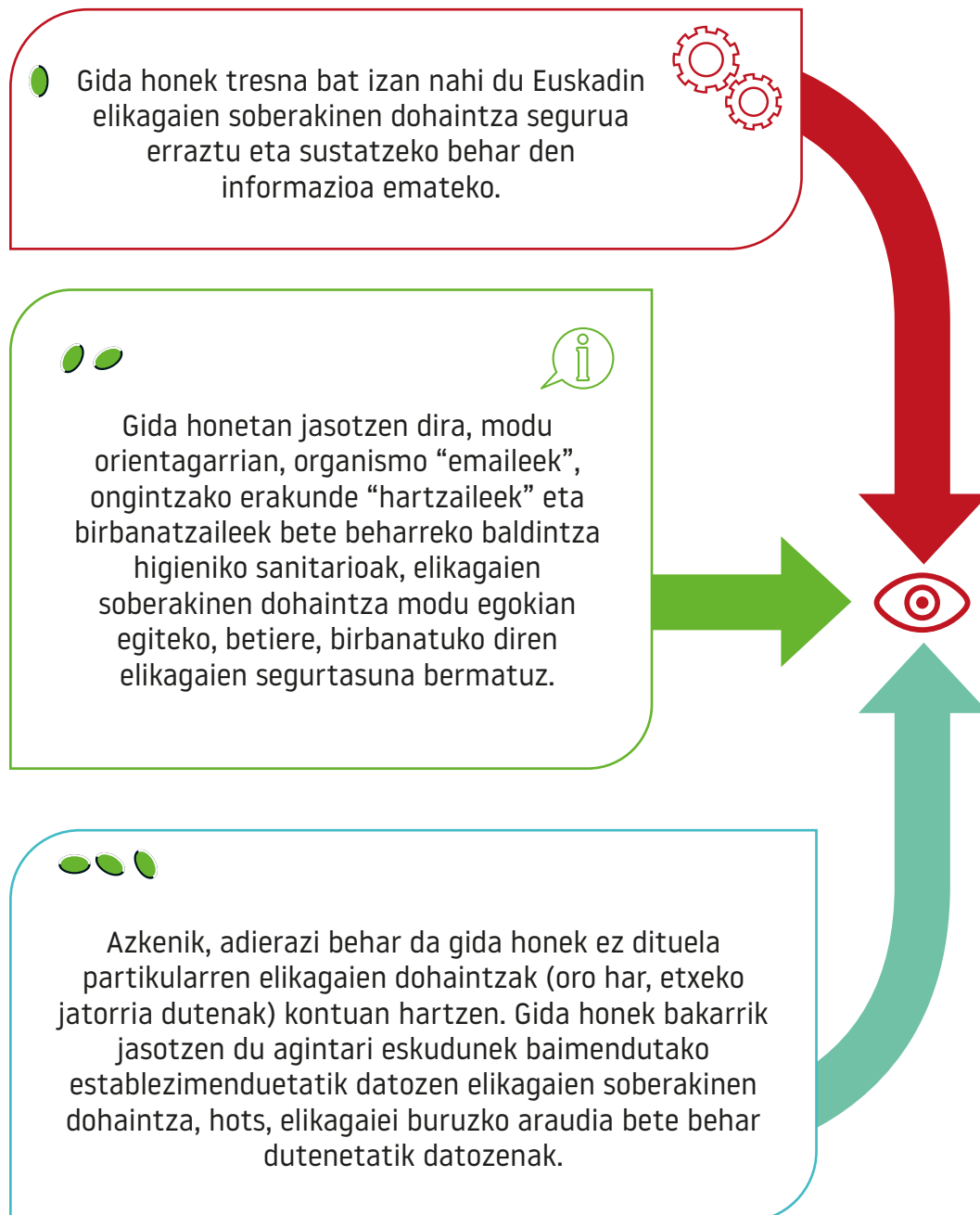


04. HELBURUA





04. HELBURUA





05. DOHAINTZAN EMAN DAITEZKEEN ELIKAGAIEN SOBERAKIN MOTAK

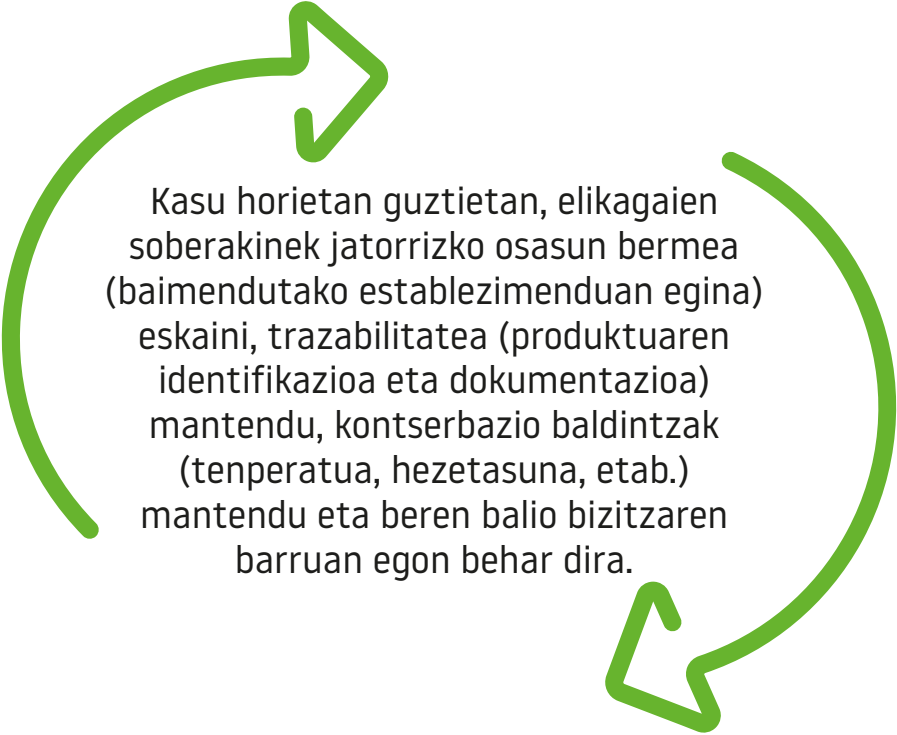


05. DOHAINTZAN EMAN DAITEZKEEN ELIKAGAIEN SOBERAKIN MOTAK

Oro har, kontsumorako egokiak diren elikagaiak dira, baina, arrazoi bat edo beste tarteko, kontsumitu ezin izan direnak.

Adibidez, hurrengoak dira elikagaien dohaintzarako egokiak diren elikagai batzuk:

- ✓ fabrikatzailearen edo bezeroaren zehaztapenak betetzen ez dituztenak;
- ✓ ontziratze edo etiketatze desegokia dutenak, horrek elikagaien segurtasuna edo kontsumitzailearentzako informazioa aldatzen ez badu;
- ✓ epe zehatz baterako direnak (adibidez, oporraldi edo sustapen jarduera zehatz batzuetara zuzendutako produktuak);
- ✓ ekoizlearen baimenarekin soroan bildutakoak;
- ✓ kontsumo lehenetsiaren data pasatu badute ere, oraindik segurtasunez kontsumitu daitezkeenak;
- ✓ elikagaien segurtasunarekin loturarik ez duten arrazoiengatik agintari arautzaileek kendu edo konfiskatu dituztenak, etab.



Kasu horietan guztietan, elikagaien soberakinek jatorrizko osasun bermea (baimendutako establezimenduan egina) eskaini, trazabilitatea (produktuaren identifikazioa eta dokumentazioa) mantendu, kontserbazio baldintzak (tenperatua, hezetasuna, etab.) mantendu eta beren balio bizitzaren barruan egon behar dira.



05. DOHAINTZAN EMAN DAITEZKEEN ELIKAGAIEN SOBERAKIN MOTAK

DOHAINTZAN EMAN DAITEZKEEN ELIKAGAIEN TAULA, ARRISKU ERLATIBOAREN ARABERA (MIKROBIOLOGIKOA, OSO GALKORRAK EDO TENPERATURA MANTENTZEN ZAILA):



KONTROLATUTAKO TENPERATURAREKIN MANTENDU BEHAR EZ DIREN ELIKAGAIAK:

- Gatza.
- Ozipin-olioak.
- Azukrea.
- Pasta lehorrak.
- Eztia.
- Fruitu lehorrak.
- Arroza.
- Olioak.
- Kontserbak.
- Gailetak.
- Zerealak.
- Pasta gogorreko gaztak.
- Esne esterilizatua.
- Fruta eta barazki freskoak (zuritu eta moztu gabe), baldintza egokian egonez gero.



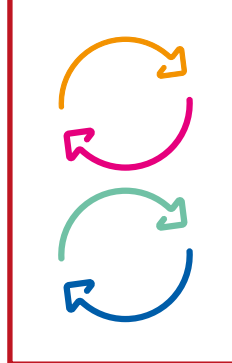
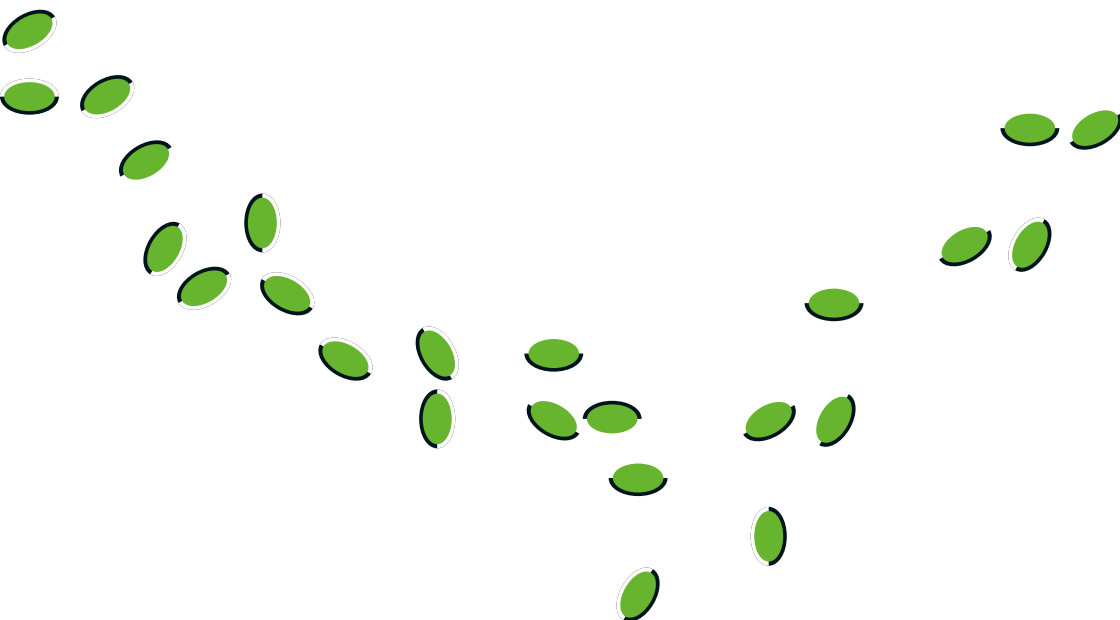
KONTROLATUTAKO TENPERATURAREKIN MANTENDU ETA ELIKAGAIAREN BALIO BIZITZAGATIK BALDINTZATUTAKOAK:

- Prestatutako janari ontziratua edo ontzi egokietan (termoa edo Gastronorm erretilua).
- Jantoki kolektiboetan in situ prestatutako janariak, aldez aurreko zerbitzurik gabe.
- Ontziratutako elikagai izoztuak.
- Jogurtak eta esnekiak.
- Fruta eta barazki freskoak (zurituta, moztuta eta ontziratuta) eta hozitutako kimuak.
- Haragi eta arrain freskoa. Nolanahi ere, azpimarratu behar da mota horretako elikagaien soberakinen dohaintzak osasun baldintza zorrotz batzuen mendekoak direla, eta momentu oro produktuaren hotz katea, higiene baldintzak eta balio bizitza bermatuta daudela.

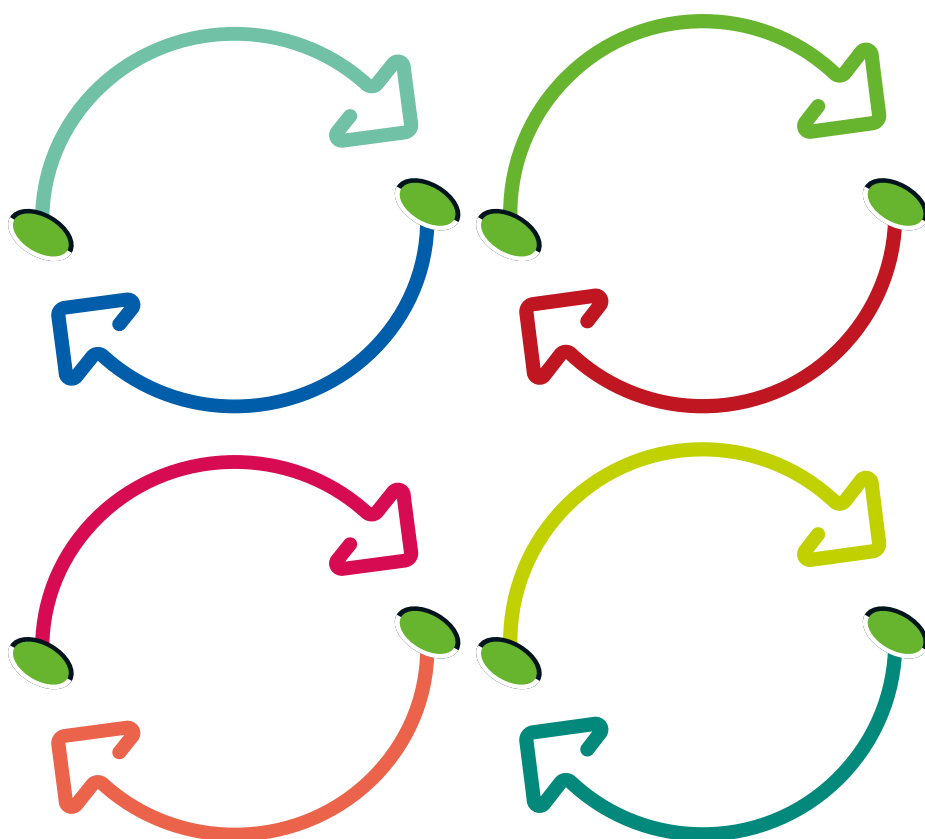


EZ DIRA DOHAINTZAN EMANGO:

- Besteak beste, barra eta buffetetan publikoaren aurrean ikusgai egondako janari prestatuak.
- Gordin jaten direnak, sushiak eta entsaladak, adibidez.
- Arrautza freskoarekin prestatutakoak.
- Pasteurizatu gabeko kremak edo horiek dauzkaten elikagaiak.
- Pasteurizatu gabeko gazta freskoak.
- Gutxieneko tamaina ez duten arrainak.



06. ELIKAGAIEN DOHAINTZAREN ZENBAIT ADIBIDE





06. ELIKAGAIEN DOHAINTZAREN ZENBAIT ADIBIDE

Gida honetan ELIKAGAIEN DOHAINTZAREN ZENBAIT ADIBIDE aurkezten dira, hiru kategoriatan banandu direnak:

1. Prestatutako janariaren dohaintza (aldez aurretik platereratu/ontziratutako gabeko soberakinak, edo Gastronor erretilu edo termoetan).
2. Ontziratutako eta etiketatutako, hoztutako edo izoztutako elikagai galkorren dohaintza.
3. Ontziratutako gabeko elikagaien (adibidez, fruta eta barazkia) eta esne gain, merenge, gorringo edo krema gabeko okindegi, gozotegi edo opildegiko produktuen dohaintza.

Elikagaiak dohaintzan emateko modu horiek hurrengoetan taldekatu ahal ditugu:

1. PUNTUA:

SUKALDE ZENTRAL BATEAN EDO JANTOKI KOLEKTIBOETAN PRESTATUTAKO JANARIEN DOHAINTZA

A KASUA. Sukalde zentral bat

B KASUA. Jantoki kolektibo bat

C KASUA. Erakunde “hartzaile” bat

2. PUNTUA:

ONTZIRATUTAKO ELIKAGAIEN DOHAINTZA

3. PUNTUA:

ONTZIRATU GABEKO ELIKAGAIEN DOHAINTZA



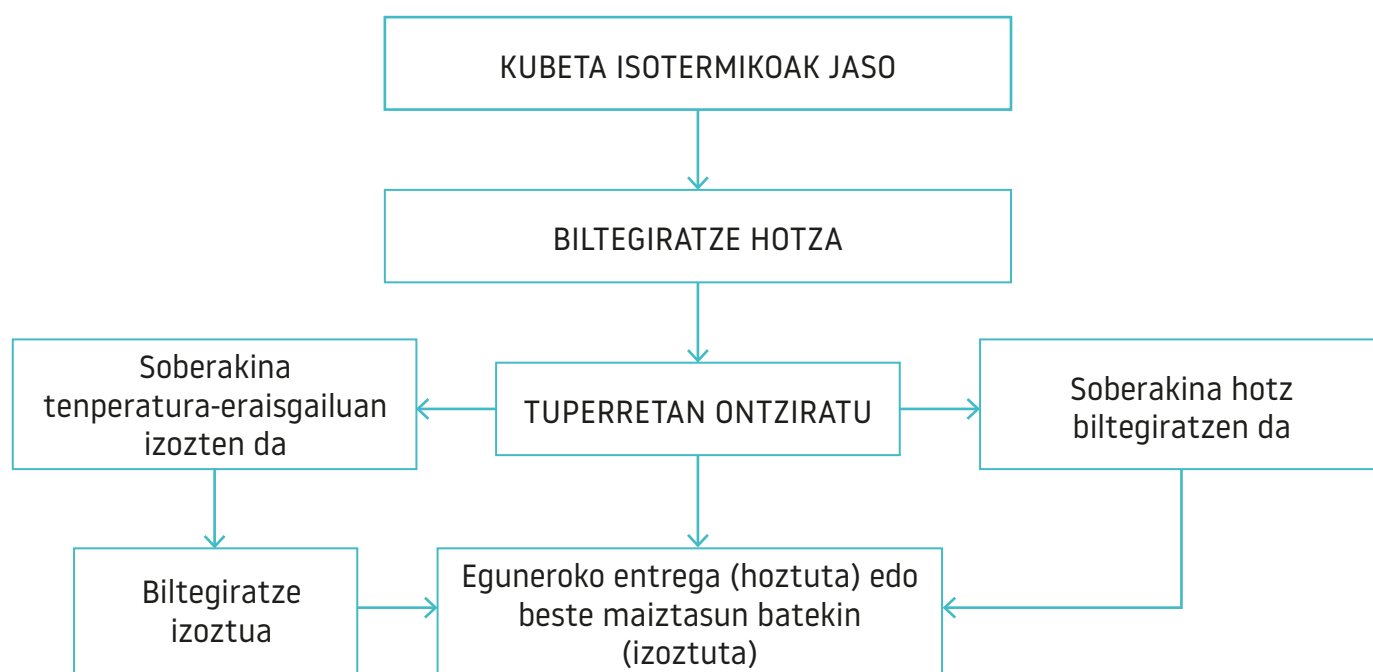
1. PUNTUA: SUKALDE ZENTRAL BATEAN EDO JANTOKI KOLEKTIBOETAN PRESTATUTAKO JANARIEN DOHAINTZA

A KASUA.

Definizioak dio **sukalde zentral** bat “KOLEKTIBITATEEI banatzeko janari osoak prestatzen dituen enpresa bat dela. Kolektibitate horiek gizarte erakunde publikoak edo pribatuak izan daitezke, antzeko ezaugarriak izan (enpresak, ikastetxeak, egoitzak, ospitaleak, elkarteak...) eta prestatutako janarien zerbitzu bat eskatzen duten gizabanakoak biltzen dituztenak”. ([Eusko Jaurlaritzako Segurtasun sailburuaren 2003ko martxoaren 20ko Agindua](#)).

Kasu honetan, gizarte erakundeak janaria jasotzen du: bere instalazioetara, egunero, menu batzuk heltzen dira. Menu horiek, besteak beste, kubeta isotermikoetan edo ontzitzoetan ontziratuta helduko dira, hotzean, $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ko tenperaturan, formatu bideragarrienean (etiketa, informazio-orria edo kontsultarako webgunea), eta hurrengo informazioa jasoko dute: plater eta hornitzailearen izena, iraungitze data, kontserbazio baldintzak, osagaiei buruzko informazioa (alergenoak, gai erlijiosoak). Kutxa isotermikoan edo ibilgailu isotermikoan garraiatzen dira, ibilbidearen distantzia/denbora kontuan izanda, hozte ekipoarekin edo hori gabe.

Sukalde Zentralaren HACCP-APPCC sistemak bere jardueraren etapa guztiak kontrolatzen dituela ulertuta, gida honetan ez zaio horri helduko; arriskuen balorazioa egitean, organismo “hartzailearen” berariazko jarduera baino ez da baloratuko, hurrengo fluxu diagrama kontuan izanda:



06. ELIKAGAIEN DOHAINTZAREN ZENBAIT ADIBIDE



B KASUA.

Definizioak dio **jantoki kolektibo bat** “establezimendu bat dela, bertan kontsumituko diren janariak eta edariak eskaintzen dituen, sukaldea dutenak zein sukalderik ez dutenak barne; izaera propioa edo independentea eduki dezake, edo enpresen, zentroen edo erakundeen barruan egon daiteke, horien jardura osagarria izanda”.

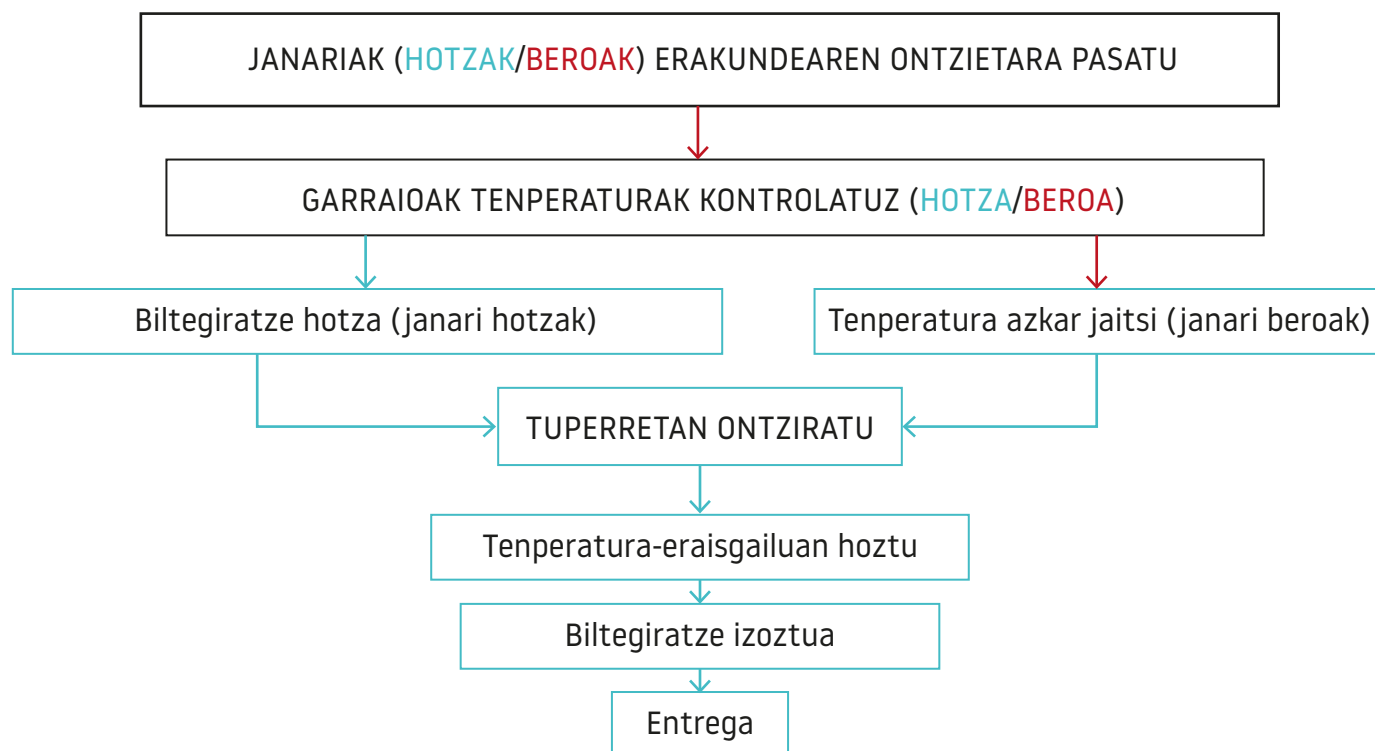
Bestalde, establezimendua horrela definitzen da: “lokal edo instalazio iraunkorra edo aldi baterakoa, azken kontsumitzaileak zuzenean kontsumitzeko janari prestatua, zerbitzuarekin zein zerbitzurik gabe, prestatu, manipulatu, ontziratatu, biltegitatu, zerbitzatu edo saltzen duena”. ([Eusko Jaurlaritzako Osasun sailburuaren 2002ko martxoaren 15eko Agindua](#)).

Kasu honetan, organismo “hartzaile” bat da zuzenean prestatuak izan diren jantoki kolektiboan soberan geratutako janariak (hotzak zein beroak) jasotzen dituen. Horretarako, janariak organismo horren berariazko ontzietan botatzen ditu, hotzentzat tapadun ontziak eta beroentzat ontzi hermetikoak erabiliz. Ondoren, bere ibilgailuan garraiatzen ditu instalazioetara. Bertan, organismo horretako langileek plastikozko ontzietan (tuperrak) sartu, etiketatu eta izozten dituzte, onuradunei eman aurretik izozte ganberan biltegitatzeko.

Jantoki kolektiboetan elikagaiak prestatzeko “Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorrari” jarraituko zaio. Horrela, operadore ekonomiko arduradunak plan hori praktikara eramaten du, jardura horrek dakartzan osasun arriskuen kontrola bermatuz.

Beraz, kasu honetan, jardura horrekin lotutako arriskuen balorazioa organismo “hartzaileak” sobera dauden elikagaiak bere ontzietara pasatzean hasiko da.

Bere fluxu diagrama hurrengoa izango litzateke:





06. ELIKAGAIEN DOHAINTZAREN ZENBAIT ADIBIDE

Organismo “hartzailearen” beste adibide bat janaria Jantoki Kolektiboak berak manipulatu, ontziratu, etiketatu eta izoztea nahi duena da. Kasu horretan, organismo “hartzaile” hori janaria jasotzera eta banatzera mugatzen da. **Egoera hori ezin daiteke eman.**

Aurreko eskemara moldatu beharko da, 2002ko martxoaren 15eko Aginduak zehaztutakoari jarraituz jantoki kolektibo batek ezin duelako bertan kontsumituko ez diren janariak manipulatu (ontziratu, etiketatu, izoztu eta izoztuta biltegitatu). Manipulazio horiek guztiak organismo “hartzaileak” egin beharko ditu jantoki kolektiboan izandako elikagaien soberakinak jaso eta gero.

C KASUA.

Erakunde “hartzaile” batek, adibidez, sukaldea eta jantokia dituen jantoki edo gizarte erakunde batek, elikagaien soberakinak (hotzak zein beroak) zuzenean janaria prestatu duen jantoki kolektiboan jasotzen ditu. Horretarako, janariak organismo horren berariazko ontzietan botatzen ditu, hotzentzat tapadun ontziak eta beroentzat ontzi hermetikoak erabiliz. Ondoren, bere instalazioetara garraiatzen ditu bere ibilgailuaren edo, garraio agentzia baten bidez, ibilgailu isotermikoak erabiliz. Bertan, besteak beste, tenperaturaren kontrolak egin eta janariarekin heldutako dokumentuak derrigorrez jasotako informazioa egiaztatu eta gero, langileek hurrengo egingo dute:

1. Hoztuta hartutako elikagaiak:

Baldintza berdinetan (0-4 °C bitartean) biltegitratzen dira, prestatu eta zerbitzatu arte, ahal dela hartu osteko hurrengo 24 orduetan; gehieneko epea 48 ordukoa izango da.

Leheneratzea barrualdean gutxienez bi minututan zehar 70 °C ra edo balio baliokideetara helduz egingo da.

2. Bero hartutako elikagaiak; bi kasu eman daitezke:

2.1. Biltegitratze hotza: Hartu eta gero, tenperatura oso azkar jaisten zaie, gehienez 2 orduko epean tenperatura 10 °C tik behera jaitsiz. Tenperatura eraisgailua edo antzeko gaitasuna duen ekipo bat, bakarrik horretarako dena, erabiliko da. Horretarako, zati txikiagoetan zatitu ahal izango da.

Aurreko kasuan bezala, elikagaia leheneratuko da, barrualdean gutxienez bi minututan zehar 70 °C ra (edo balio baliokideetara) helduz zerbitzatu eta kontsumitu aurretik, ahal dela hartu osteko hurrengo 24 orduetan; gehieneko epea 48 ordukoa izango da.

2.2. Biltegitratze izoztua: Hartu eta gero, tenperatura oso azkar jaisten zaie izozteko, gehienez 2 orduko epean tenperatura 0tik -10 °C ra jaitsiz. Tenperatura eraisgailua edo antzeko ezaugarriak dituen ekipo bat, bakarrik horretarako dena, erabiliko da.



06. ELIKAGAIEN DOHAINTZAREN ZENBAIT ADIBIDE

Horretarako, zati txikiagoetan zatitu ahal izango da, adibidez, elikagaia tuper edo antzeko ontzi batean jarriz. Gainera, trazabilitatea bermatuko duen etiketa edo marka batekin identifikatuko da, zer egunean izoztu den erraz ikusteko aukera ematen duena.

Gutxieneko iraupen data establezimenduaren Autokontrolerako Planaren arabera izango da.

Ondoren, izoztuta (- 18 °C) biltegitratzen da, tenperatura kontrolatuetara desioztu arte (hozte baldintzak: ganbera edo hozkailu ekipoa).

Aurreko kasuan bezala, desioztu ondoren, zerbitzatu aurretik elikagaia leheneratu egiten da, aurretik deskribatutako baldintza berdinetan.

Ohiz kanpoko kasuetan, elikagaia **berehala** (4-6 ordu baino gutxiago) kontsumituko denez helmugan hozte azkarra egin behar ez denean eta elikagaiaren kalitatea eta ezaugarri organoleptikoak aldatzen ez badira*, bero garraiatu eta jaso daitezke, eta labean, eltzean, baskulagarrian edo mahai beroan kontserbatu daitezke, zer-nolako prestaketa den kontuan izanik, zerbitzatu arte produktuaren erdigunean 65 °C ko baino tenperatura altuagoa mantentzen dela ziurtatuta.

*Ahal dela lehen platerak edo “koilarakoak” diren elikagaiak, ur ugari eta beroa mantentzeko gaitasuna dutenez lehortzera edo antzeko aldaketak izatera jotzen ez dutelako. Adibideak: pureak, kremak, eltzekoak...

Jantoki kolektiboetan elikagaiak prestatzeko “[Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorri](#)” jarraituko zaio. Horrela, operadore ekonomiko arduradunak plan hori praktikara eramaten du, jarduera horrek dakartzan osasun arriskuen kontrola bermatuz.

Beraz, kasu honetan, jarduera horrekin lotutako arriskuen balorazioa hasiko da organismo “hartzaileak” sobera dauden elikagaiak bere ontzietara pasatzean.



2. PUNTUA: ONTZIRATUTAKO ELIKAGAIEN DOHAINTZA

Atal honetan, ontziratutako askotariko elikagaiak sartzen dira, jatorria fabrikatzaile, banaketa kate, elikagaien biltegi eta txikizkako saltokietan izan eta ia erabat elikagaien bankuetara edo horien antzera aritzen diren elkarteetara (“lehen eta bigarren lerroko” organismo “hartzaileak”) doazenak.

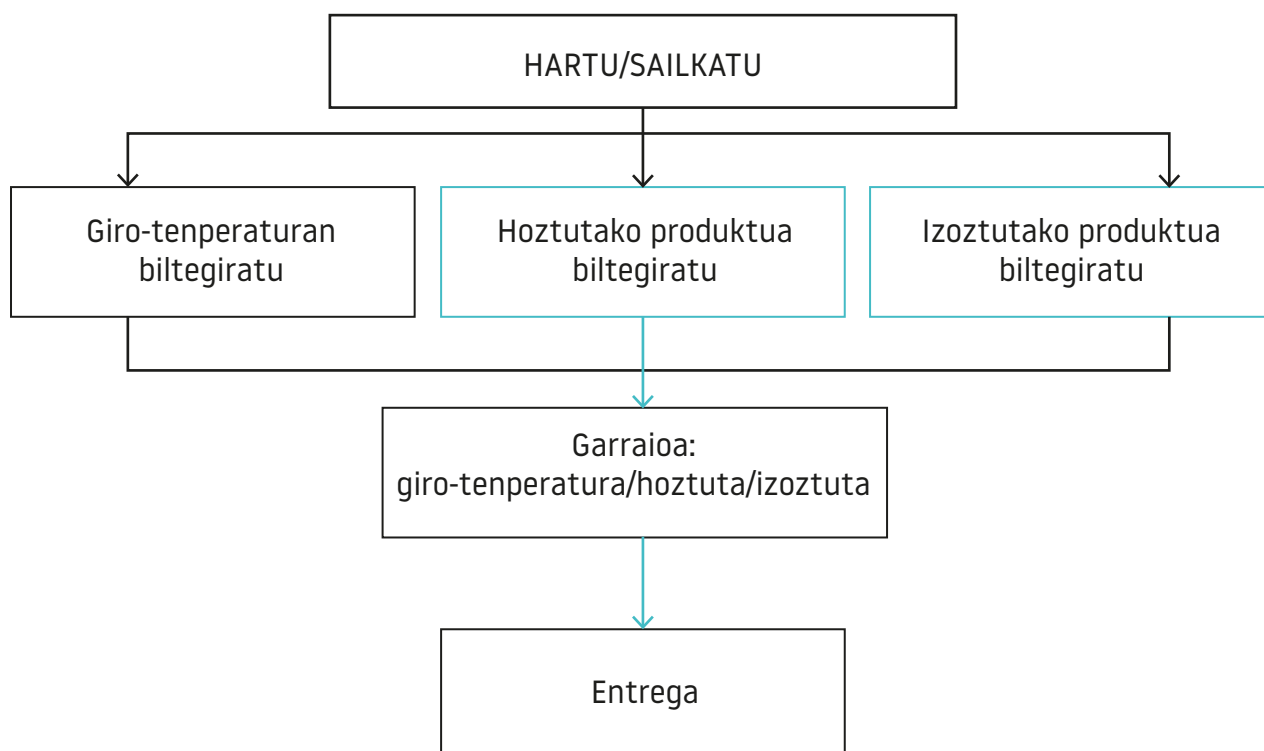
Ontziratutako elikagaien barruan, haragiak eta arrainak aipamen berezia eskatzen dute. Azkar hondatu eta arrisku mikrobiologikoen iturriak izan daitezkeenez, produktu horien segurtasunaren eta kontserbazio-baldintzen kudeaketa oso zorrotza izan behar da.

Ontziratuta dohaintzan eman daitezkeen gainerako elikagaiak giro tenperaturaren kontserbatuko dira, eta kontsumo lehenetsiaren data zabala izango dute.

Gutxiago izango dira iraungitze data ikusita dohaintza data (adibidez, 4 edo 5 egun lehenago) errespetatzea eskatuko duten hoztuta ontziratutako elikagaiak. Hori horrela egingo da, segurtasun baldintza batzuen barruan elikagai horiek aprobetxatuko direla bermatzeko.

Azkenik, izoztuta ontziratutako elikagaiak edukiko genituzke, elikagaien segurtasunari dagokionez kudeatzen zailak izango direnak, gehien bat, horientzat behar diren baliabideak (garraioa, kontserbazio ganberak, etab.) ez edukitzeagatik, produktu horien gutxieneko iraupena 18 hilabete baino gutxiagokoa izan ohi delako.

Bere fluxu diagrama hurrengoa izango litzateke:





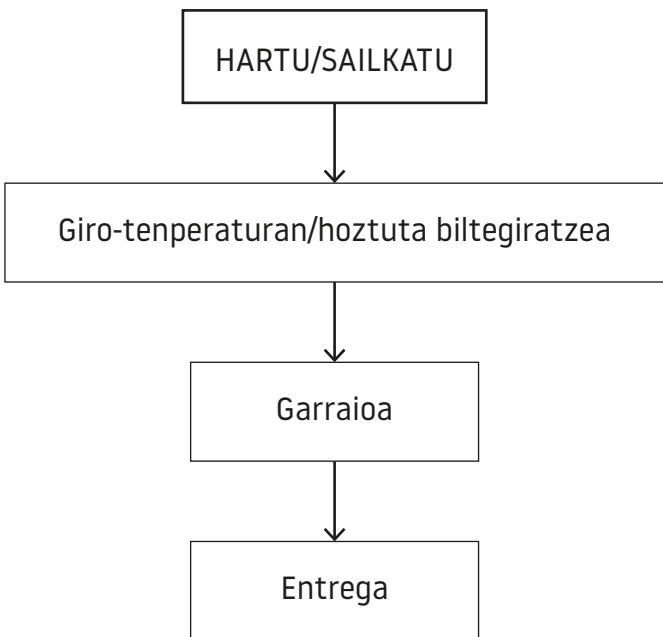
06. ELIKAGAIEN DOHAINTZAREN ZENBAIT ADIBIDE

3. PUNTUA: ONTZIRATU GABEKO ELIKAGAIEN DOHAINTZA

Puntu honetan, bakarrik frutak eta barazkiak eta fruitu lehorrak sartzen ditugu. Besteak beste, supermerkatu kateetatik edo lehen ekoizleetatik datoz, eta, besteak beste, “elikagaien bankuetara” eta ongintzako elkarteetara doaz.

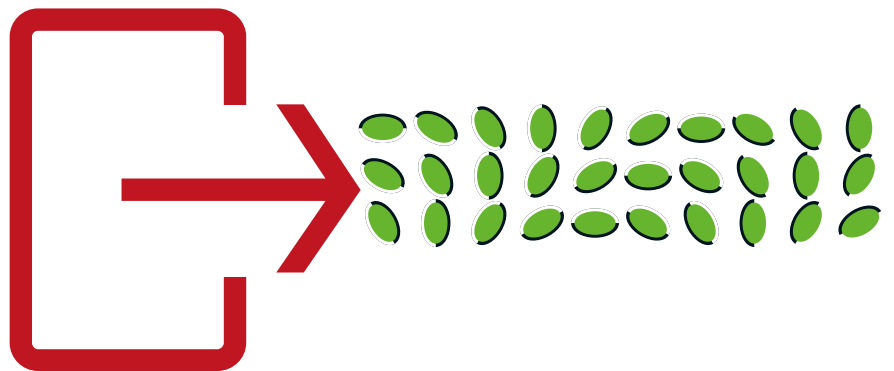
Elikagai horien segurtasunaren kudeaketa banaketaren kudeaketa baino errazagoa da, narriadura izan eta jangarriak izateari utzi baino lehen.

Horien fluxu diagrama hurrengoa izango litzateke:





07. BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOAK ORGANISMO “EMAILEENTZAT”



07. BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOAK ORGANISMO “EMAILEENTZAT”



Elikagaien soberakinen enpresa “emaileak” legalak izan behar dira, eta dagokien administrazioan izena eman behar dute (RGSEAA, REACAV, REGEPA). Beraz, elikagaiak ekoiztu, eraldatu, prestatu, biltegitatu, banatu eta komertzializatzeko baimena izango dute, baita dohaintzan eman nahi diren elikagaien kasuan ere. Hori dela eta, Administrazioen Kontrol Ofizialaren eta ikuskapenaren mende egongo dira, beren jarduerari dagokion araudi sanitarioa bete eta dohaintza segurua izango dela bermatuz.

Elikagaien dohaintza hori, gainerako jarduera bezala, enpresaren APPCC autokontrol sistemaren, Autokontrolerako Plan Orokorren edo Higieneko Jardunbide Egokien Giden barruan egongo da, kasuan kasu.

Dohaintzan emandako elikagaiek organismo “hartzaileei” zuzendutako dokumentu bat eduki beharko dute, gutxienez informazio hau izan behar duena:

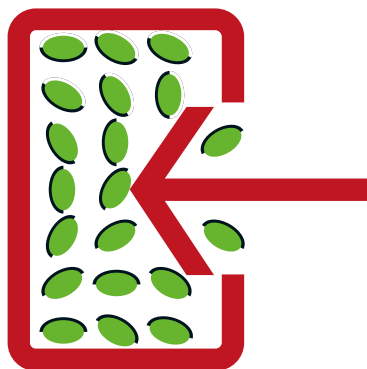
- Organismo “hartzailearen” izena eta helbidea.
- Dohaintzan emandako elikagaien zerrenda eta kopurua.
- Dohaintzaren data.
- Enpresa “emailearen” izena eta helbidea.

Gainera, iraungitze dataren edo kontsumo lehenetsiaren dataren gaineko kontrol berezia eduki beharko dute, dohaintzan emandako elikagaiak data horretatik hurbil egon daitezkeelako, eta, gehien bat langile boluntarioak eta baliabide gutxi dituzten organismo “hartzaileetara” zuzentzen direnez, horrek lana asko erraztuko liekeelako.

Gainerako baldintza higieniko sanitarioak enpresa jarduera gauzatzean komertzializatutako gainerako elikagaienak izango dira.



08. BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOAK ORGANISMO “HARTZAILEENTZAT”





08. BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOAK ORGANISMO “HARTZAILEENTZAT”



8.1. Langile manipulatzaile boluntarioen baldintzak

- Gutxieneko prestakuntza eduki behar dute elikagaien higienezari eta elikagai horiek manipulatzeak dakartzan arriskuei buruz. Gauza bera hurrengo alderdiei dagokienez: ontzien segurtasuna, kontserbazio-baldintzak, biltegitratutakoaren errotazioa, zama-lanak ganberetan eta biltegian, etab.
- Eskuak zuzen eta maiz garbitu behar dituzte. Batez ere, lana hasi aurretik eta elikagaien prestaketa, ontziratzea eta egokitzapena (zaticatua) egitean; elikagai gordinak manipulatzeko badituzte eta kozinatutako elikagaiak manipulatuko aurretik; bainugelara joan eta gero; zaborrak edo hondakinak maneiatu eta gero.
- Elikagaiak prestatzen diren lokaletan ez da horiek kutsatzea eragin dezakeen ezer egingo: jan, erre, txikiea jan edo elikagaien gainean eztul edo usin egin.
- Elikagai osagaien bidez kutsatu daitekeen gaixotasunen bat duten pertsonak, edo, adibidez, gaizkoatutako zauriak, azaleko infekzioak, zauriak edo beherakoa dutenak, ezin izango dute inolaz ere elikagai osagaiak manipulatuko edo elikagai osagaiak manipulatzeko diren lekuetan sartu, kutsadura zuzena edo zeharkakoa egoteko arriskua badago.
- Instalazioen, lan azaleren, makinak eta ekipoen garbiketa eta desinfekzio prozesuei buruzko prestakuntza eduki beharko dute. Gomendagarria da argibideak (produktua, dosifikazioa, erabiltzeko modua) egotea, baita garbiketa eta desinfekzioen erregistroak ere.

8.2. Lokalen, instalazioen eta ekipoen baldintzak

- Zoruak, hormak eta sabaiak egiteko erabilitako materialek hurrengo ezaugarriak eduki beharko dituzte: lauak eta iragazgaitzak izan eta garbiketarako eta desinfekzioak, eta horiek egiteko erabilitako produktuak jasan behar dituzte.
- Aireztapen nahikoa eduki behar dute, naturala zein behartua.
- Dimentsioa eta tamaina gauzatutako jardueretarako egokiak izango dira.
- Garbi eta egoera onean mantenduko dira.
- Edateko ur hotza eta beroa edukiko dute.
- Sistemak edukiko dituzte intsektuak eta animaliak sartzea saihesteko. Gomendatzen da jaki eta tranpekin monitorizazioa egitea, intsektuak eta karraskariak ote dauden jakiteko. Behar izanez gero, izurrien kontrola egingo da baimendutako enpresa batekin.
- Lan azalerak zein, besteak beste, ekipa, makineria eta tresneriarenak garbitzen eta desinfektatzen errazak diren material iragazgaitz eta lauekin egingo dira.
- Ontziak eduki behar dituzte, jardura gauzatzean sortutako zaborrak eta hondakinak modu higieniko batean biltzeko.
- Jasotako elikagai motak eta horien kontserbazioa ikusita beharrezkoa izanez gero, hoztu edo izozteko instalazioak eduki beharko dituzte, biltegitratze tenperatura ezagutzeko aukera emango duten termometroak edukiko dituztenak. Gainera, horiek edukiera nahikoa eduki beharko dute.



08. BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOAK ORGANISMO “HARTZAILEENTZAT”



- Onuradunei anoa indibidualak emateko erabiliko diren ontziek elikagaiekin erabiltzeko egokiak diren materialak edukiko dituzte. Horiek biltegiratu eta maneiatzean ez da kutsadura fokurik egon behar.
- Ontziratzeko eta entregatzeko hoztu behar diren elikagai beroak jasoz gero, ekipo bat eduki behar da (adibidez, tenperatura eraisgailua) elikagai horiek azkar hozteko (bi ordutan 10 °C tik jaitsi). Bero zerbitzatzen bada, produktuaren barrualdean 65 °C ko gutxieneko tenperatura bermatuko da.
- Janaria leheneratuz gero, produktuaren barrualdean 70 graduko gutxieneko tenperatura egongo da.
- Jasotako elikagai kozinatuak beren balio bizitza handitzeko, eta, horrela, birbanaketa errazteko, izoztuz gero, prozesua ahalik eta modu azkarrenean egingo da. Horrela, tenperatura eraisgailua erabiltzea gomendatzen da. Hala ere, ekipo hori ez edukitzeagatik hori ezinezkoa bada, funtsezkoa da elikagaia zati txikietan zatikatzea eta helburu horretara zuzendutako izozte ganbera bat edukitzea, horren gainkarga ekidinez, izozte abiadura azkarragoa izan dadin. Gauza bera egin behar da askotariko espezieetako haragi freskoa izozteko.
- Desioztutako janaria hurrengo 24 orduen barruan kontsumitu behar da.
- Kozinatuta jasotako elikagaiak anoa indibidualak sortzeko zatikatuz gero, eragiketa hori horretarako prestatutako lokal edo leku berezi batean egingo da. Eragiketa hori egiteko beharrezkoa den ekipamendua edukitzeaz gain,

harraska/konketa bat eduki behar da, momentu edo komun ezberdinetan eskuak garbitzeko eta manipulazio horretan erabilitako tresneria garbitu eta higienizatzeko. Pedal bidez (ez eskuz) funtzionatuko du, eta ur hotza eta beroa eta garbiketa tresnak (xaboi likidoa eta erabilera bakarreko toallak) edukiko ditu.

- Komunak eduki behar dira, elikagaiak manipulatzeko erabiliko diren lokalekin lotura zuzena ez dutenak. Behar izanez gero, aldagela egokiak edukiko dituzte, langileek arropa eta oinetakoak aldatzeko.

8.3. Segurtasun baldintzak dohaintzan emandako elikagaiak manipulatuta eta kontserbatzeko

- Ontziratuta jasotako elikagaiek etiketatzeari buruzko araudia bete beharko dute.
- Ontziratu gabe jasotako elikagaiek, beraiekin datorren dokumentuak jasotako informazioaz gain, hurrengo informazioa eduki beharko dute:
 - Kontserbazio-baldintzak.
 - Alergenoak eta intolerantzia.
 - Behar izanez gero, iraungitze data/kontsumo lehenetsiaren data zehaztu behar da.
- Onuradunei entregatzeko anoetan ontziratuak izandako elikagaiek (bereziki kozinatuta jasotakoek) hurrengo informazio
 - Produktuaren identifikazioa.
 - Organismo hartzailearen identifikazioa.
 - Iraungitze data.
 - Izozte data (hala badagokio).
 - Osagaiak (alergenoak).
 - Kontserbatzeko modua.



08. BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOAK ORGANISMO “HARTZAILEENTZAT”

- Ontzien integritatea aztertu behar da, besteak beste, narriadurak, mailatuak eta ihesak dituztenak baztertuz.
- Elikagaien itxura aztertuko da, besteak beste, lizuna, kolore arraroak eta usain txarra dutenak baztertuz.
- Elikagaiak zoruarekin kontaktu zuzena eduki gabe biltegitratuko dira. Horretarako, apalak, apalategiak eta antzekoak erabiliko dira.
- Bermatuko da elikagaien biltegitratze tenperaturak hurrengoak direla:
 - Izoztutako elikagaiak: -18 °C edo gutxiago.
 - Hotz prestatutako janariak: 24 ordu baino gehiagoko balio bizitza izanez gero, 0-4 °C. 24 ordu baino gutxiagoko balio bizitza badute, 0-8 °C.
 - Bero prestatutako janariak: 65 °C edo gehiago.
 - Behi, txerri, ardi eta ahuntz azienda zein solipedo espezieetako etxeko animalien haragi fresko hoztuak: 0-7 °C.
 - Hegaztien haragi fresko hoztuak: 0-4 °C.
 - Arraina: arrantzako produktu freskoak izotzaren fusiotik gertuko tenperatura batean mantenduko dira.
- Biltegitratutako elikagaien erabilerari dagokionez, hurrengo alderdiak kontuan hartu beharko dira:
 - Elikagaien kudeaketarako FIFO sistema bati jarraitu.
 - Kasu guztietan hotz katea mantendu.
 - Instalazioak eta elikagaien biltegitratzea ordenatuta mantendu.
 - Elikagaiak motaren arabera ordenatu.

- Maiztasunez begiratu hotz ganberen funtzionamendua egokia dela, baita elikagaien biltegitratzea eta manipulazioa egiteko erabilitako lekuen tenperaturak ere.

8.4. Elikagaien garraioari buruzko baldintzak

Hurrengo baldintza higieniko sanitarioak gehien bat dira “bigarren lerroko” organismo “hartzaileek” “lehen lerroko” organismo “hartzaileetara” elikagaiak garraiatzeko erabilitako ibilgailuentzat:

- Elikagaiak garraiatzeko erabilitako ibilgailuak edo ontziak ondo garbituta eta desinfektatuta egon behar dira.
- Ibilgailu horiek bakarrik elikagaientzat erabiliko dira. Hori posiblea ez bada eta elikagaiak ez diren beste produktu batzuekin lekua partekatuz gero, horien artean tarte nahikoa eta eraginkorra egon behar da, elikagaien kutsadura saihesteko.
- Zuzen kontserbatzeko hotza behar duten elikagaiak garraiatzeko erabilitako ibilgailuek ekipoak eduki behar dituzte, elikagaiak behar den tenperaturan mantentzeko. Hozkailu ibilgailua ez badago edo garraiatu beharreko kantitateak txikiak badira, isothermo kontainerrak erabili ahal izango dira hotz metagailuekin batera.

8.5. Trazabilitateari buruzko baldintzak

Elikagaien soberakinen hartzaileek, hots, ongintzako elkarteek eta birbanaketa egiten dutenek, trazabilitateari buruzko beharrezko neurriak ezarri behar dituzte, elikakatearen segurtasuna bermatzeko.



08. BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOAK ORGANISMO “HARTZAILEENTZAT”

Modu orientagarrian, elikagaien dohaintzan nahastutako erakundeek, gutxienez, informazio hau kontserbatu behar dute:

- Hornitzailearen izena eta helbidea;
- Bezeroaren izena eta helbidea. (bakarrik hartzailea “bigarren lerroko” organismo “hartzaile” bat bada).
- Data, eta, hala badagokio, transakzio/entregaren ordua.
- Emandako produktuen identifikazioa.
- Bolumena, eta, hala badagokio, kopurua.

Elikagaien birbanaketa elikagaien balio katearen amaieran egiten denez, eta ongintzako elkarteek eta birbanaketa egiten dutenek elikagaiak luzaro biltegitratzen ez dituztenez, egokitzen jotzen da **erregistroak bi urteko epean gordetzea**.

8.6. Etiketatzeari/kontsumitzailearentzako informazioari buruzko baldintzak: balio bizitza, kontserbazio baldintzak eta alergenak

8.6.1. Iraungitze data eta kontsumo lehenetsiaren data:

Janaria zaborrean bukatzeko dagoen arrazoietakoa bat da erabiltzaileak ez duela IRAUNGITZE DATAREN eta KONTSUMO LEHENETSIAREN DATAREN arteko ezberdintasuna ondo ulertzen.

Bi data horiek produktu baten gutxieneko iraupena zehazten dute, hau da, elikagaiak propietateak egoera onean noiz arte mantenduko dituen. Hala ere:

Elikagai galkorrek **IRAUNGITZE DATA** izango dute. Data horrek elikagai bat segurtasunez kontsumitzeko dagoen

azken eguna zehazten digu. Data hori igaro eta gero, produktua ez-segurutzat joko da.

Gainerako elikagaiek **KONTSUMO LEHENETSIAREN DATA** edukiko dute. Elikagaiak bere ezaugarri organoleptikoak (testura, kolorea, usaina...) mantenduko ditu egun horretara arte, eta, data hori igarota, elikagaiak kaltegabea izaten jarraituko du.

Kasu horretan, kontuan eduki behar da produktua kontsumitzeko dagoen epea elikagai motaren eta jasotako tratamenduaren arabera izango dela. Eguna eta data adierazten dituen kontsumo lehenetsiaren data duten produktuak adierazitako dataren osteko hurrengo egunetan, ahal bezain laster, kontsumituko dira.

Kontsumo lehenetsiaren data duten, baina galkorrak ez diren elikagaiak data horren ostean kontsumitu ahal izango dira, betiere, ontzia bere horretan mantendu eta zehaztutako kontserbazio-baldintzak bete badira.



NOLA AGERTZEN DIRA ETIKETAN?

IRAUNGITZE DATA

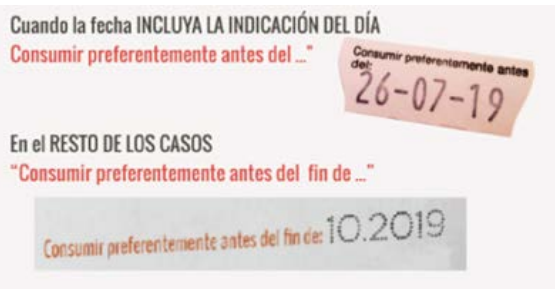
Aurretik “iraungitze data” oharra izango du, eta, derrigorrean, “eguna eta hilabetea” zehaztuko dira. Nahi izanez gero, urtea zehaztu daiteke.

FECHA DE CADUCIDAD
30/05/19

KONTSUMO LEHENETSIAREN DATA

Elikagairen iraupenaren araberakoa da.

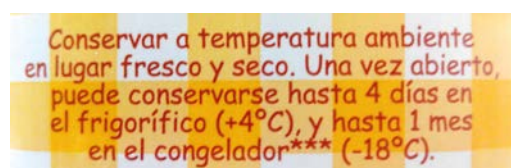
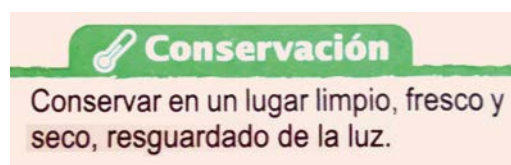
- 3 hilabetetik beherakoa: EGUNA eta HILABETEA
- 3 eta 18 hilabete bitartekoa: HILABETEA eta URTEA
- 18 hilabetetik gorakoa: URTEA



8.6.2. Kontserbazio baldintzak

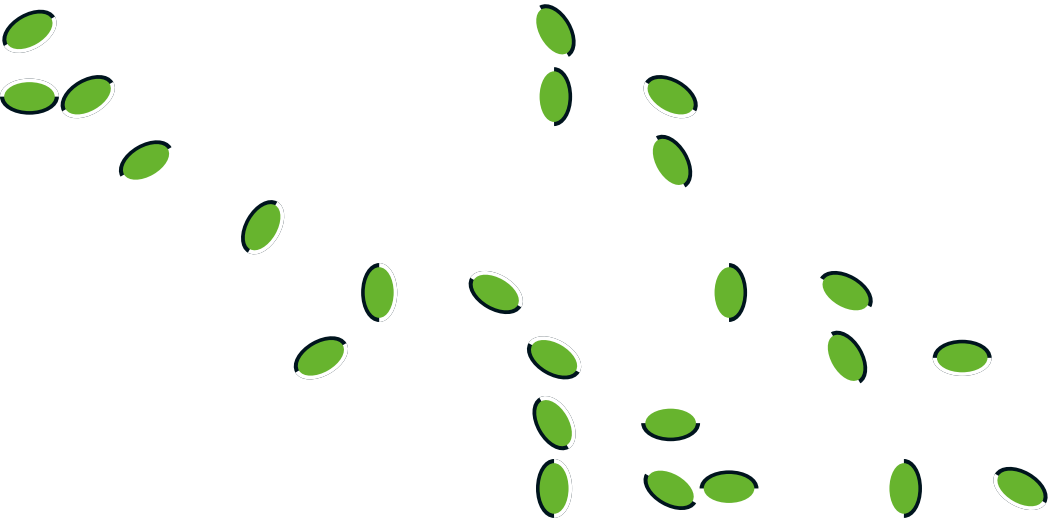
Hori da etiketak dakarren beste oharretako bat, elikagaiak ez xahutzeko kontuan izan beharrekoa.

Elikagaiak KONTSERBATZE- EDO BILTEGIRATZE BALDINTZA BEREZIAK behar dituztenean, etiketak baldintza horiek jasoko ditu, eta, produktua bere balio bizitzaren amaierara baldintza egokietan heltzeko, garrantzitsua da baldintza horiek zehatz mehatz betetzea.



8.6.3. Alergenoak eta intolerantziak

Emailak dohaintzan emandako produktuen osagaiei eta izan ditzaketen alergenoei buruzko informazioa eman behar du. Ontziratutako produktuen kasuan, informazioa etiketan egongo da. Elkarre birbanatzaileek eta gizarte erakundeek informazio hori emango diote azken onuradunari. Jantoki sozialen kasuan, gomendagarria da alergia edo intolerantziak dituzten pertsona onuradunak ote dituzten galdetzea.



09.ERANTZUKIZUNA



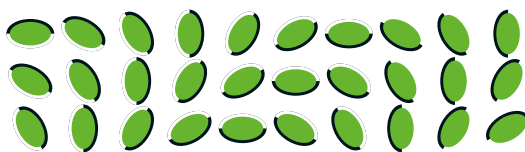


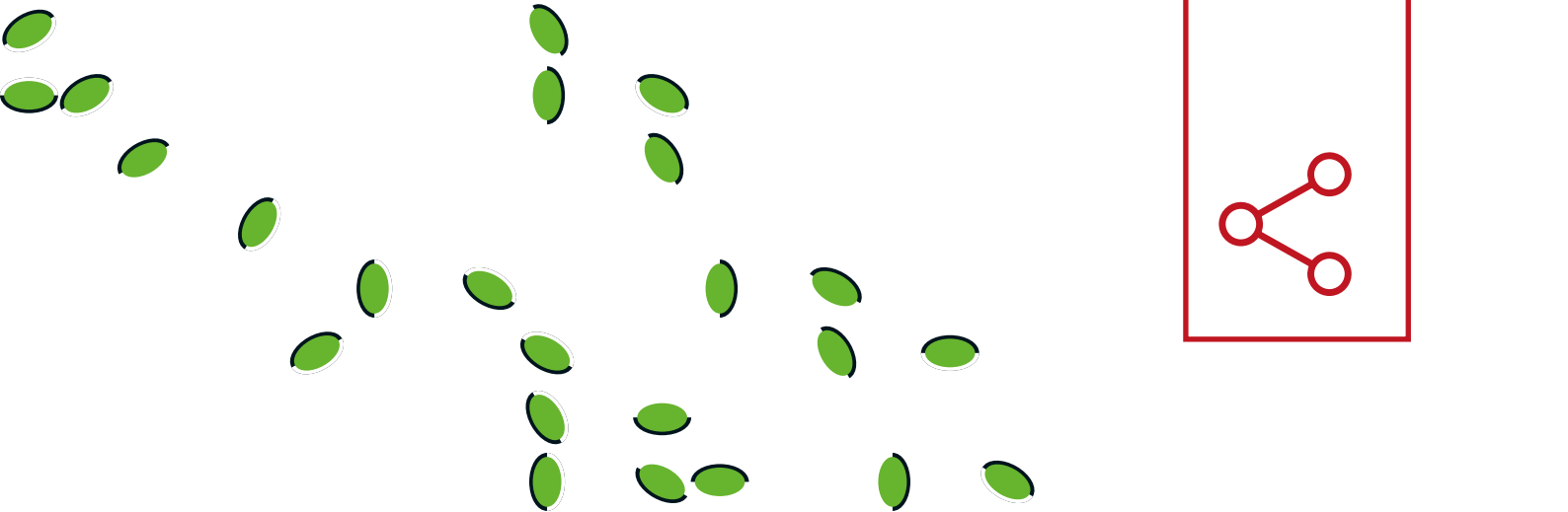
09. ERANTZUKIZUNA

Kontsumitzaileak babesteko eta elikagaien segurtasuna bermatzeko Europako araudiak ezartzen duen bezala, “elikagaientzat ezarritako higie arauak bete eta giza kontsumorako egokiak diren elikagaiak komertzializatu daitezke soilik, baita behar duten pertsonen banatzeko irabazi asmorik gabeko erakundeei dohaintzan emandako elikagaien kasuan ere”.

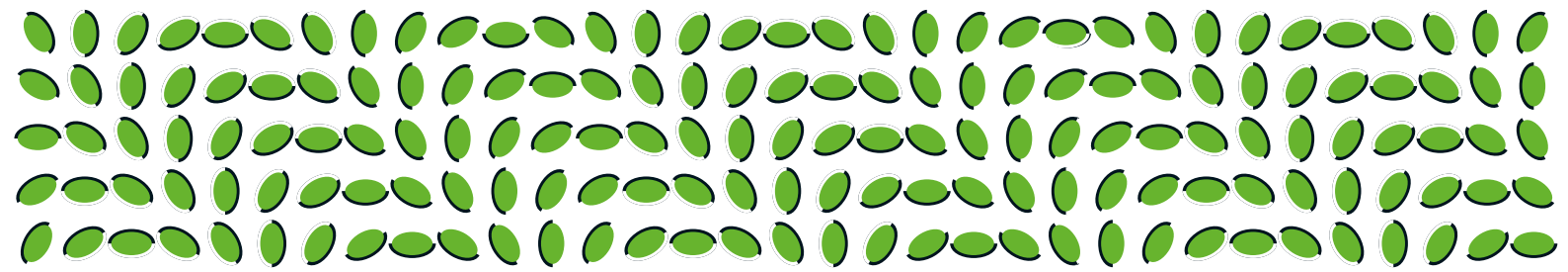
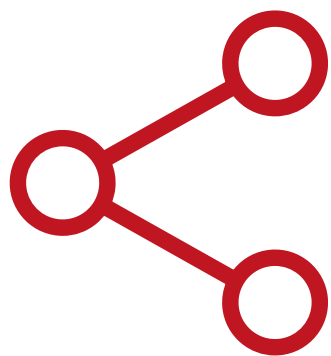
Elikagaien dohaintzan nahastutako erakundeen arteko erantzukizunak ezarri eta zehazteko, gomendagarria da lankidetzaz hitzarmen edo esparru kontratu bat egotea, erakundeen arteko akordioak bilduko dituenen. I. eranskina.

Gainera, parte hartutako eragile guztien artean egindako elikagaien entregarekin batera, zehaztutako dokumentazioa eta erregistroak eman beharko dira.





10. DOHAINTZAN EMANDAKO ELIKAGAIEN AZKEN HARTZAILEAK. ONURADUNAK



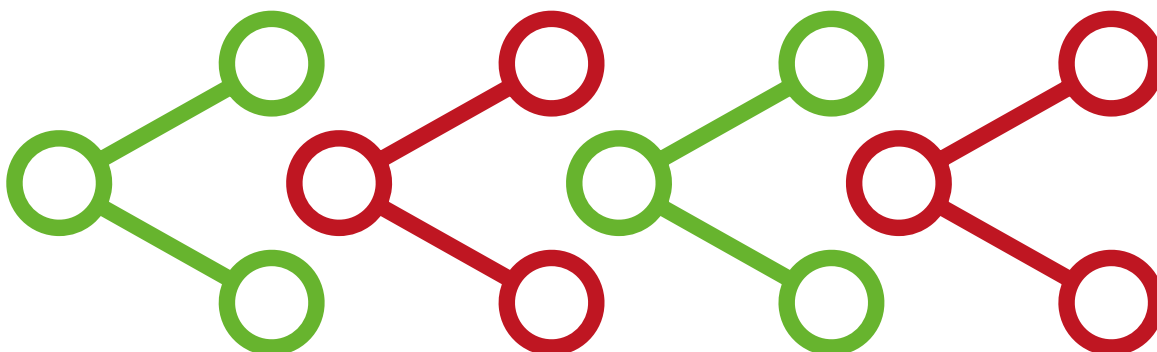


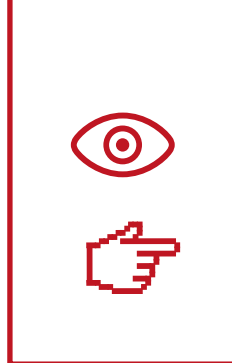
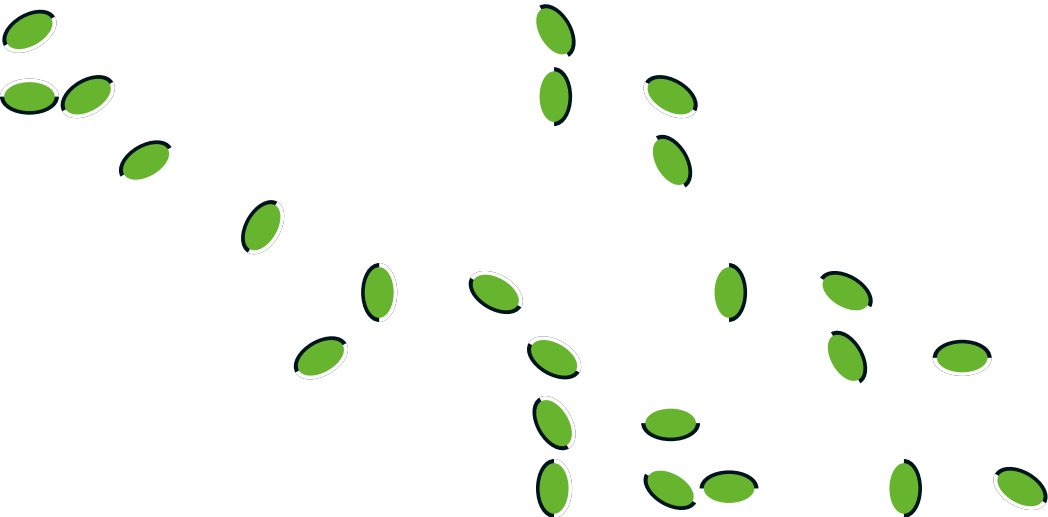
10. DOHAINTZAN EMANDAKO ELIKAGAIEN AZKEN HARTZAILEAK. ONURADUNAK

Onuraduna izan daiteke dohaintzan emandako elikagaiak aprobetxatzen dituen edozein pertsona. Garrantzitsua da gizarte-zerbitzuekin koordinatuta lan egitea. Noizean behin, besteak beste, frutekin eta Gabonetako gozogintzarekin gertatzen den bezala, elikagai batzuen ekoizpenak gorakadak izaten ditu. Kasu horietan, besteak beste, gazte, kirol eta erretiratuen elkarteei dohaintzan ematea aurreikusiko da.

Gomendagarria eta garrantzitsua da, gizarte erakundeek onuradunei jasoko dituzten elikagaien erabilera seguruari buruzko jarraibideak komunikatzea:

- Elikagaien tenperaturak mantentzeko buruzko aholkuak, behar izanez gero (etxera ahalik eta azkarren eramatea, hozkailuan edo izozkailuan kontserbatzea).
- Elikagaien balio bizitzari buruzko informazioa (elikagaiak egun berean edo iraungitze data baten barruan kontsumitu behar badira).
- Elikagaiak kozinatzeke jarraibideak, behar izanez gero.
- Higienarako neurri orokorrak elikagaiak manipulatzeko (eskuak garbitzea, elikagai gordinen eta kontsumorako prest dauden arteko kutsadura gurutzatua saihestea, sukaldeko azalerak eta tresneria garbitzea).
- Elikagaien informazioa (alergenoak baditu edo erlijioarekin lotutako alderdiak).





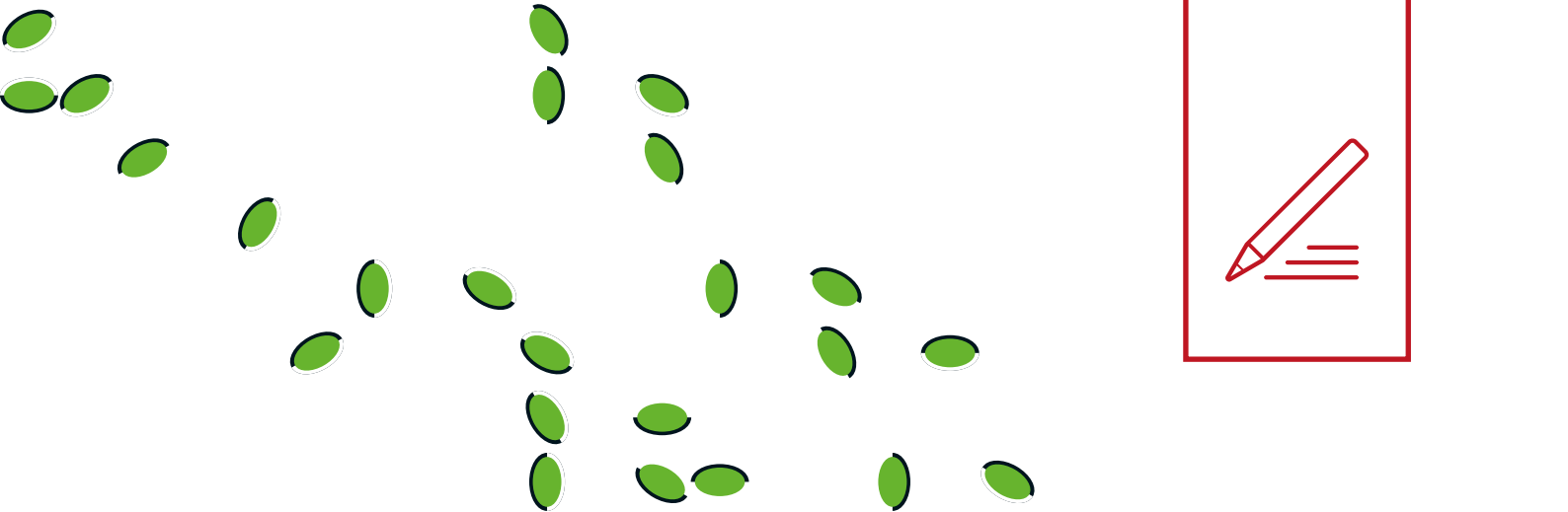
11. ERREFERENTZIAK





11. ERREFERENTZIAK

- [!\[\]\(a88007b249b36c75dcbde101f514cec3_img.jpg\) Europako Batzordearen 2017/10/16ko jakinarazpena, EBk elikagaien dohaintzari buruz emandako orientazioei buruzkoa](#)
- [!\[\]\(800628c068083563f747129d8b339031_img.jpg\) EFSAren Arrisku Biologikoen Batzorde Zientifikoaren 2018ko irailaren 27ko Iritzi Zientifikoa, “Establezimendu txikizkari txiki batzuen eta elikagaien dohaintzaren arriskuen analisiaren ikuspuntua: bigarren iritzi zientifikoa](#)
- [!\[\]\(01f5879e654468630e790d983a473ee0_img.jpg\) Higieneko Jardunbide Egokien Gida elikagaien dohaintzan janaria modu seguruan aprobetxatzeko \(ACSA\)](#)
- [!\[\]\(ce8b778f402aca455ccdfd070a33a08d_img.jpg\) Requisits de Seguretat Alimentària en la Donació d'aliments \(ACSA\)](#)
- [!\[\]\(c4a503502fa8c84efaf3849039d81824_img.jpg\) Elikagaien segurtasunari buruzko gida elikagaien bankuentzat \(AECOC\)](#)
- [!\[\]\(a109cdb3d611d5f1b240988e8ef9c59e_img.jpg\) Guia de bones pràctiques per a la donació d'excedents alimentaris \(Hospital Germans Trias i Pujol - Catering Arcasa\)](#)
- [!\[\]\(d71c711e57cec5a823156542f63a9248_img.jpg\) Every Meal Matters. Food Donation Guidelines. \(European Commission's Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed\)](#)



12. ERANSKINA

☒ ☐ ☒

 _____



12. ERANSKINA

I. ERANSKINA. ELIKAGAIEN DOHAINTZA HITZARMENAREN EREDUA

Xxxxx-(r)(e)k eta Yyyyy-(r)(e)k hitzarmen hau sinatzen dute elikagaiak dohain entregatzeko.

- 1º. Xxxxx-(r)(e)k elikagaiak dohain emango dizkio Yyyyy-(r)i, hark artatzen duen pertsona kopuruan, biltegian duen stockean eta produktua sartzeko iragarpenetan oinarritutako banaketa irizpide batzuen arabera.
- 2º. Yyyyy-(r)(e)k ez du jasotako elikagaiekin lotutako erreklamaziorik egingo eta agintzen du bere bitartekoak erabiliz (bestelako akordiorik ez badago) dohaintzan emandako elikagaiak Xxxxx-(r)(e)k zehaztutako dataren barruan hartuko dituela, ezinbesteko kasuetan eta alde zuzenetik Xxxxx-(r)(e)kin hitzartutako kasuetan salbu.
- 3º. Entrega bakoitza hartzean, Yyyyy-(r)(e)k baimendutako pertsona batek entregarekin batera doan dokumentua sinatuko du, eta, hori jasota gera dadin, kopia bat emango zaio.
- 4º. Yyyyy-(r)(e)k agintzen du jasotako elikagaiak behar dituzten pertsonen artean bananduko dituela eta bakarrik horien kontsumorako izango direla. Gainera, pertsona horiek bere ingurukoak (auzoa, herria) izango dira, eta ez da genero, arraza edo erlijioarekin lotutako inolako balorazio irizpide diskriminatzailearik egongo.
- 5º. Yyyyy-(r)(e)k artatzen dituen pertsonen zerrenda bat eduki behar du, onuradun bakoitzak duen beharra ezagutuz eta baloratuz.
- 6º. Xxxxx-(r)(e)k elikagaiak egoera onean emango ditu, eta Yyyyy horiek edukiko dituen azkena izango da. Beraz, haren ardura izango da onuradunei kontsumorako egoera perfektuan dauden produktuak ematea. Konpromiso hori betetzen ez bada, Xxxxx-(r)(e)k ez du entregatutako elikagaien erabilera desegokitik eratorritako inolako erantzukizunik izango.
- 7º. Elikagaiak Yyyyy-(r)(e)k babestutako familia behartsuei dohaintzan emanaz gero, horien banaketa doakoa izango da, eta behar diren neurriak hartuko dira elikagai horiek beste pertsona batzuei ez saltzeko edo emateko.
- 8º. Yyyyy-(r)(e)k dio baliabide egokiak dituela elikagaiak garraiatu, ontziratatu, biltegitatu eta banatzeko, baita horretarako ibilgailu, biltegi eta langile egokiak ere.



12. ERANSKINA

9º. Yyyyy-(r)(e)k agintzen du ez duela behar baino elikagai gehiago biltegitratuko.

10º. Yyyyy-(r)(e)k agintzen du dohaintzan jasotako elikagaiak Elikagaien Segurtasuna eta kontserbazioa bermatzen duten tenperaturetan mantenduko dituela.

11º. Yyyyy-(r)(e)k agintzen du dohaintzan jasotako elikagaiak biltegitratzeko erabilitako hozkailu ganbaren tenperaturen eguneroko erregistroa edukiko duela.

12º. Kontsumorako elikagaien banaketa-, biltegitratze- eta prestaketa-prozesu guztian ezarriko dira “Euskadin elikagaien soberakinak dohaintzan emateko gida” dokumentuan aipatutako baldintza higieniko sanitario guztiak.

Adostasuna adieraziz, hitzarmen hau sinatzen dute.

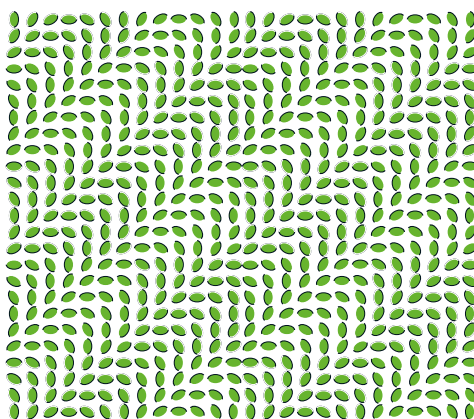
_____-(r)(e)n, _____-(e)ko _____-(a)ren _____-(e)an.

Sin.: Xxxxx
Arduraduna

Sin.:Yyyyy
Ordezkarria



EUSKADIN ELIKAGAIEN SOBERAKINAK DOHAINTZAN EMATEKO ORIENTAZIO-GIDA



**EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**