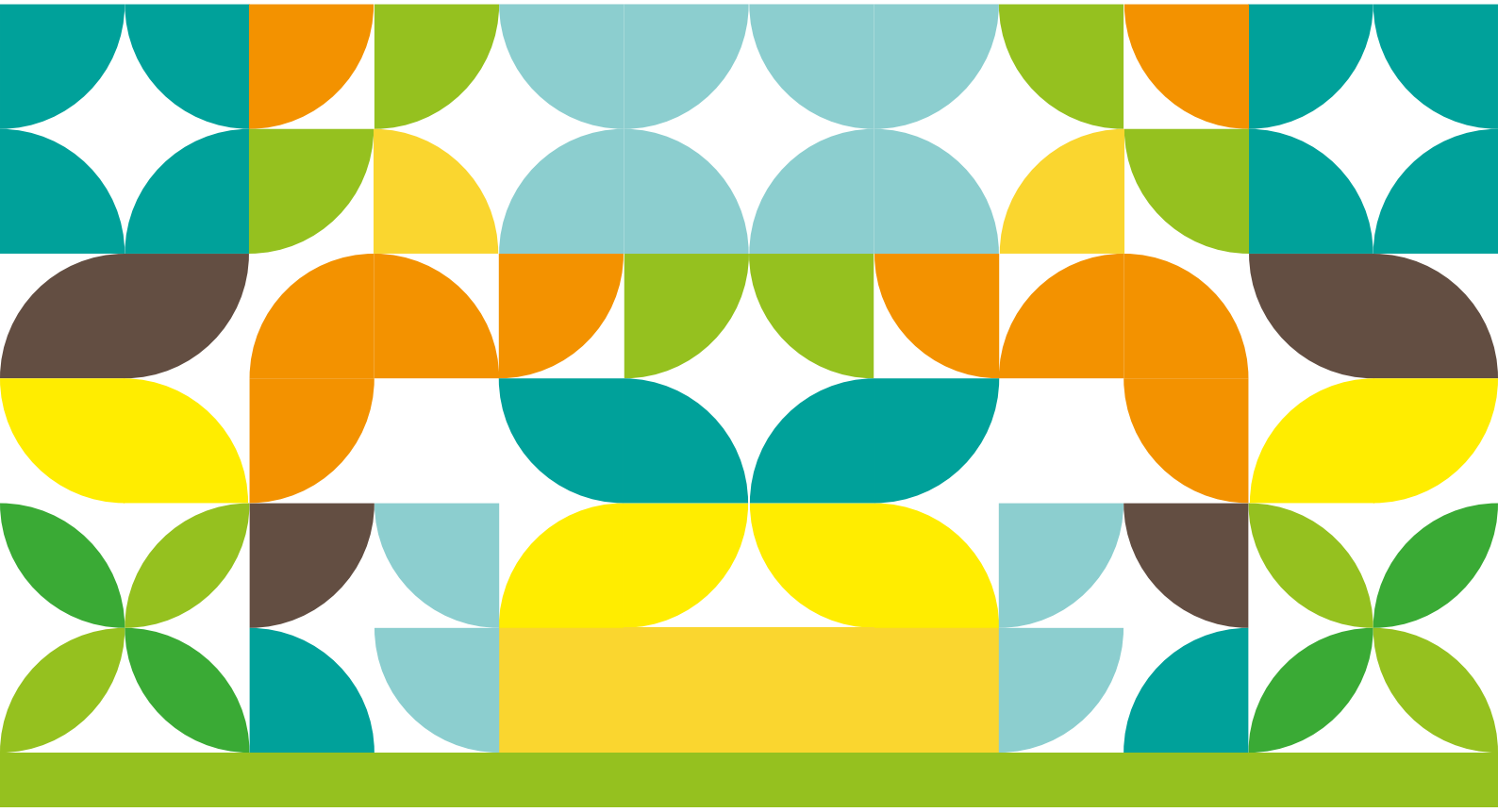
2021eko

BABES PLANAK

fruta eta barazki freskoen Euskadiko nekazaritzako ustiategientzat



araba álava foru aldundia diputación foral

Bizkaia foru aldundia diputación foral

Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa

elika Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

2021eko

BABES PLANAK

fruta eta barazki freskoen Euskadiko nekazaritzako ustiategientzat

Agiri honek nekazariei eta ustiategietan, beren tamaina edozein dela ere, lan egiten dutenei lagundu nahi die, fruta eta barazki freskoak ekoiztu eta manipulatzean higiene baldintza batzuk zuzen eta modu uniformean aplikatzen.

GARBIKETA-PLANA 03

MANIPULAZIO- ETA HIGIENE PLANA 10

UZTAN ETA UZTAREN ONDOREN
URA KONTROLATZEKO PLANA 13

ONGARRI ORGANIKOEN PLANA 19

HONDAKINEN/SOBERAKINEN PLANA 22

ERANSKINA ERREGISTRO EREDUAK 23

Helburua

Plan honen helburua da nekazal jardueran erabilitako instalazioak, makineria eta tresnak zuzen garbitu eta, hala badagokio, desinfektatzen direla ziurtatzea, kutsadura egoteko edozein aukera saihesteko.

Betekizun hori jasotzen duen araudia

852/2004/EB Erregelamenduan ezarritako EBren betebeharrak:

[I. eranskina, A atala, II.5 puntua, a letra] «Landare-produktuak ekoitzi edo jasotzen dituzten elikagaien enpresetako operadoreek neurri egokiak hartu beharko dituzte, kasuan kasu, instalazioak, ekipoa, edukiontziak, kutxak eta ibilgailuak garbi mantentzeko, eta, hala badagokio, garbiketaren ostean behar bezala desinfektatzeko.»

[I. eranskina, A atala, II.5 puntua, b letra] «Landare-produktuak ekoitzi edo jasotzen dituzten elikagaien enpresetako operadoreek neurri egokiak hartu beharko dituzte, kasuan kasu, baldintza higienikoak bermatzeko, behar denean, landare produktuak ekoiztu, garraiatu eta biltegiratzean, baita horien garbiketa ere; eta, hala badagokio, garbiketaren ostean.»

Betetzeko modua

Babes plan hori betetzeko, komenigarria da idatziz prozedura bat sortzea, nekazaritzako ustiategi baten garbiketa beharrak zehaztu eta moldatzeko, **momentu oro instalazioak, zerbitzuak, ekipoak, ibilgailuak eta tresnak garbi daudela bermatzeko.**

Garbiketa-prozedura

EKIPO, TRESNA ETA INSTALAZIOEN INBENTARIOA

Ekipoak:
eskorgak, elikagaietarako ontziak (kutxak, poltsak, edukiontziak...), garraio ibilgailuak (furgonetak, autoak, atoiak, etab.), ontziratze ekipoak...

Tresnak:
aiztoak, matxeteak, xafla-ebakitzaileak, eskularruak, inausteko makinak...;

Instalazioak:
negutegiak, biltegiak, ingurune perimetrala, komunak...

Ur-horniketako sistemak: (andelak, urmaelak...)

ERREGISTROA
Ekipoen eta instalazioen zerrenda

GARBIKETA METODOAK ETA MAIZTASUNA

- Ekipoak presiopeko urarekin eta aire konprimatuarekin garbituko dira, landare produktuena ez den beste erabilera bat (animaliak, fitosanitarioak, etab.) eman zaienean. Ekipoak gutxienez astean behin garbituko dira, edo, hala badagokie, beren beharrak kontuan hartuta.
- Soroan erabilitako kutxak etengabe garbitzea gomendatzen da, iraulketaren ostean eta berriz erabili aurretik. Aukera hori ez badago, ontziak garbitu eta desinfektatu beharko dira, gutxienez, beste kanpaina bat hasi baino lehen, euriteak izan ostean eta/edo fruta luzaro kontserbatzeko sartu aurretik; ezin dira apurtuta egon edo fruta hondatu dezaketen koskarik eduki, eta ez dira zuzenean lurraren gainean jarriko.
- Instalazioetako biltegiak ekortuko dira. Gomendagarria da presiopeko urarekin garbiketa sakonagoa egitea.

  Komunak ceramangarriak diren kasuetan, ez dira laborantza guneetan garbituko, ezta ureztatzeko ur iturrietatik hurbil ere.

  Negutegien kasuan, aurreko laboreetako arrasto guztiak edo kutsadura eragin dezaketen belarrak garbituko dira. Ahal dela, negutegia landatu aurretik garbi eduki beharko da.

Garbiketa-ERREGISTROA

Garbiketa-prozedura

Garbiketa-ERREGISTROA

- **Garraio-ibilgailuak**: ur gabe garbituko dira, baina hori zikinkeria kentzeko nahikoa ez bada, barruan garraiatutako produktuek koipe arrastoak utzi badituzte, edo animaliak, hondakinak edo kimikoak/ongarriak garraiatu badira, urarekin garbituko dira (presiopeko ura erabili daiteke produktuen arrastoak eraman edo kentzeko). Halaber, uztako produktuak garraiatzeko erabili aurretik, desinfektatu daitezke. Kargatu aurretik, ibilgailuak lehor egon beharko dira.

  Hondakinak sortuz gero, horiek identifikatu, eta biltegiratutako merkantziarik ez dagoen leku batean biltegiratuko dira.

- **Ur-horniketako sistemak**, ura kontserbatzeko urmaelak, andelak eta biltokiak ondo mantendu eta garbitu beharko dira, uraren kutsadura mikrobiarra eta biomintzen sorrera ekiditeko.

Mantentzeari buruzko oharra:
ekipo, tresna eta instalazio guztien egoera ezin hobea izan beharko da.

Ontziratzeari buruzko oharra:

» Erabiliko diren ontziek elikadura erabileraren zigilua eduki beharko dute.

» Uzta bildu eta gero, produktuak beti estalpean edo agente atmosferikoen eragin zuzena galaraziko duten baldintzetan biltegiratu beharko dira, aireztatutako leku batean.

» Ontziratutako produktuak zuzen etiketatu behar dira.

Garbiketa-prozedura

PRODUKTU MOTAK

Honako hauek dira erabili daitezkeen produktuak:

» **Detergenteak:** dagoen zikinkeria motaren arabera aukeratuko dira, baina beti egokiak izan behar dira elikagaiak dauden lekuetan erabiltzeko; detergenteek usaina (pinua, arrosak...) edukitzea saihestu behar da, beste usain batzuk ezkutatzen dituztelako. Egokia izango litzateke produktuek apar gutxi ateratzea, urarekin errazago kendu ahal izateko.

» **Desinfektatzaileak** erabiliz gero: elikagaiak dauden lekuetan erabiltzeko egokiak izan eta **osasun-erregistroa** eduki behar dute.

Modu eraginkorrean garbitzeko, garbiketa tresna egokiak erabili behar dira, besteak beste, hurrengoak:

- Erratzak.
- Harraskagailuak.
- Eskuilak.
- Presiopeko ura jaurtitzen duten pistolak.

Gomendioak:

» Leku bat zehaztu garbiketa produktuak biltegiratzeko.

» Garbiketarako erabilitako ekipoen egoera ezin hobea izan beharko da (eskuilak, etab.).

» Garbiketa produktuak ez dira jatorrizko ontzietatik aterako, nahasteak saihesteko.

Erabilitako produktuen erregistroa

GARBIKETAREN ARDURADUNA

Arduradun bat zehaztuko da, besteak beste, ekipoak eta instalazioak garbitzeko.

Garbiketa erregistroaren arduradunaren identifikazioa

IKUSKAPENA

Garbiketa eta desinfekzio planaren ikuskapena ikusizkoa izango da, eta/edo, hala badagokio, aldizkako kontrol mikrobiologikoen bidez egingo da.

Ikuskapenaren kontrola

GARBIKETA PLANA (adibidea)

ZER EKIPO/TRESNEN ZERRENDA	NOLA GARBIKETA METODOAK	ZEREKIN PRODUKTU MOTA	NOIZ MAIZTASUNA
TRESNAK			
Xafla-ebakitzaileak	Garbiketa hezea + desinfekzioa	Ura + lixiba	Laneguna bukatu eta gero
Eskularruak	Garbiketa	Ura	Aldizka
	Eskularru gehiago jarri	Eskularru berriak	Apurtzean edo egoera txarrean egotean
Soroan erabilitako ontziak (kutxak, edukiontziak)	Garbiketa jarraitua	Ura	Laneguna bukatu eta gero
	Garbiketa hezea + desinfekzioa	Ura + lixiba	Erabilera aldatzean
EKIPOAK			
Eskorgak	Garbiketa hezea	Ura	Laneguna bukatu eta gero
Garraio ibilgailuak bildutako produktuarentzat	Lehorreko garbiketa	Ekorketa	Erabili eta gero
	Garbiketa urarekin + desinfekzioa	Presiopeko ura + lixiba	Landare produktuak ez diren produktuak garraiatu eta gero
Ontziratze-ekipamendua	Garbiketa hezea + desinfekzioa	Ura + lixiba	Lanaldia bukatu eta gero
INSTALAZIOAK			
Biltegiak	Ekorketa eta fruta/barazkien eta materia organikoaren arrastoak biltzea	Eskuila	Egunero
	Desinfekzio sakona (lekua garbi)	Presiopeko ura + lixiba	Kanpainan behin
Pabilioiaren kanpoaldeak	Zabor arrastoak bildu	Edukiontzia	Beteta daudenean edo usain txarra dutenean
Negutegiak	Garbiketa orokorra eta aurreko kanpainako arrasto guztiak kentzea	Ura + desinfekzioa (hala badagokio)	Laborantzaren ostean
Instalazio sanitarioak	Garbiketa hezea + desinfekzioa	Ura + lixiba	Egunero
UR-HORNIKETAKO SISTEMA			
Altueran dauden andelak/urmaelak	Hormak eta hondoa eskuila batekin garbitu, andela erabat hustu eta urarekin zenbait aldiz garbitu	Ura	Urtero

Oharra: jasotzen ez diren beste garbiketa metodo, produktu eta maiztasun batzuk erabili daitezkeelako, betiere, erabilitako garbiketa planak nekazaritzako ustiategiaren higiene baldintza egokiak bermatuz gero.

HILEROKO GARBIKETA-ERREGISTROA:

GARBIKETA-PLANA

URTEA: _____ **NEEO KODEA:** _____

KONTROLATU BEHARREKOA	GARBIKETA METODOA	PRODUKTU MOTA	MAIZTASUNA	HILABETEKO KONTROLAREN EMAITZA												ARDURADUNA/ SINADURA
				Urt.	Ots.	Mar.	Api.	Mai.	Eka.	Uzt.	Abu.	Ira.	Urr.	Aza.	Abe.	
TRESNAK																
Xafla-ebakitzaileak																
Eskularruak																
Soroan erabilitako ontziak (kutxak, edukiontziak)																
EKIPOAK																
Eskorgak																
Bildutako produktuak garraiatzeko ibilgailuak																
Ontziratze ekipamendua																
INSTALAZIOAK																
Biltegiak																
Pabilioiaren kanpoaldeak																
Negutegiak																
Zerbitzuak																
UR-HORNIKETAKO SISTEMAK																
Andelak/urmaelak																

HILEROKO GARBIKETA-ERREGISTROA:

GARBIKETA-PLANA

URTEA: **NEEO KODEA:**

DATA	GERTAKARIAK	HARTUTAKO NEURRIAK

araba álava foru aldundia diputación foral

Bizkaia foru aldundia diputación foral

Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa

elika Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

09

Helburua

Soroan egiten diren jarduera askotan, besteak beste, uzta biltzean zein ontziratzean edo uztaren ondorengo manipulazioan, kontaktu zuzena dago produktuaren eta langilearen artean. Kontaktu horren ondorioz, gehienetan produktuak ezinbestean manipulatu behar direnez, produktuak mikroorganismo patogenoekin kutsatu daitezke. Kasu horietan, langileen higienea oso garrantzitsua da. Prebenitzeko, neurriak hartu behar dira produktua kutsatzeko dagoen aukera ezabatu edo murrizteko.

Horretarako, nekazaritzako ustiategian lan egiten duten pertsona guztiek informazioa eta/edo oinarrizko prestakuntza eduki behar dute higiene-jardunbide egokiei buruz, eta produktua kutsatzeko dauden arriskuak ezagutuko dituzte.

Betekizun hori jasotzen duen araudia

852/2004/EB Erregelamenduan ezarritako EBren betebeharrak:

[I. eranskina, A atala, II.5 puntua, e letra] «Landare-produktuak ekoitzi edo jasotzen dituzten elikagaien enpresetako operadoreek neurri egokiak hartu beharko dituzte, kasuan kasu, elikagaiak manipulatzen dituzten langileen osasun egoera ona dela eta arrisku sanitarioari buruzko prestakuntza jasoko dutela bermatzeko.»

Betetzeko modua

Babes plan hori betetzeko, komenigarria da idatziz prozedura bat sortzea, barazki eta fruta freskoak manipulatzean langileek ezagutu beharreko higiene-arauak eta jardunbide egokiak zehaztu eta moldatuko dituena.

Manipulazio- eta higiene prozedura

HIGIENE- ETA MANIPULAZIO JARDUNBIDE EGOKIAK

Langileak kontzientziatu eta informatzea beharrezkoa da, nekazal produktuak manipulatzeko eguneroko lanean jarraitu beharreko praktikei buruz, ikuspuntu higieniko-sanitariotik seguruak direla ziurtatzeko. Horretarako:

Garbitasun pertsonala:

» Fruta eta barazkiekin kontaktu zuzena duten langileek garbitasun pertsonala asko zaindu behar dute.

» Langileek eskuak garbitu behar dituzte frutak eta barazkiak manipulatu baino lehen; bereziki, uzta biltzean eta uzta bildu ondoren, atsedenaldi baten ostean manipulazio eremuetara bueltatzen diren bakoitzean, bainugelara joan eta gero, etab.

Langileen portaera:

» Langileek frutak eta barazkiak kutsatzea eragin dezakeen edozein portaera saihestuko dute; besteak beste, erretzea, tu egitea, jatea eta produktu freskoen gainean eztul egitea.

» Ekoizpen guneetan ez dira objektu pertsonalak eraman edo sartu behar (bitxiak, erlojuak, etab.).

» Eskularruak erabili daitezke onuragarriak izan daitezkeelako, betiere, askotan ordezkatzen badira, mikroorganismoak pilatzea saihesteko.

Osasun egoera:

» Nekazal produktuekin edo ekipoarekin kontaktua eduki dezaketen zauriak estalita eta babestuta egon beharko dira.

» Langileei esan behar zaie beherakoa eragiten duten gaixotasun infekziosoa edo bestelako gaixotasunak edukiz gero abisatu behar dutela. Horrelakorik edukiz gero, ezin dute fruta eta barazki freskoekin kontakturik izan.

Osasun- eta higiene zerbitzuak langileentzat:

» Ahal dela, higiene- eta osasun instalazioak hurbil egon behar dira (gehienez 400 m-ra edo oinez 5 minutura), eta hondakinak modu higienikoan kendu behar dira, laboreen edo nekazaritzako lehengaien kutsadura saihestuz. Gainera, eskuak garbitzeko instalazio egokiak edukiko dituzte (xaboia, ura eta komuneko papera edukiko dituzte, eta, ur edangarririk ez badago, eskuak garbitzeko beste metodo bat erabili dezakete, adibidez, xaboia edo desinfektatzailea).

Jardunbide egokien kartela

GARRANTZITSUA DA higiene-arauak eta jardunbide egokiak ustiategiko **LANGILE GUZTIENTZAT IKUSGAI** egotea, eta beren ulermena eta aplikazioa bermatuko duten hizkuntzan eta moduan egotea

Manipulazio- eta higiene prozedura

LANGILEEN PRESTAKUNTZA

Langileen prestakuntza kontuan eduki behar da, besteak beste, hurrengo gaietan:

» Higiene- eta manipulazio jardunbide egokiak.
» Laboreetan dauden arrisku mikrobiologikoak ezagutzea.
» Garbiketa eta desinfekzioa (nola garbitu behar duten, zer produktu erabilita eta noiz egin behar duten).

Prestakuntzaren erregistroa

Nekazaritzako ustiategietako higiene jardunbide egokien eta fitosanitarioen erabilerari buruzko gidaliburua

MANIPULAZIO ETA HIGIENEAREN ARDURADUNA

Ustiategiaren jabea edo haren ordezkaria da nekazaritzako ustiategian lan egiten duten pertsona guztiak higiene jardunbide egokiei buruz informatzearen arduraduna.

Higienearen arduradunaren identifikazioa

IKUSKAPENA

Plan hau ikuskatzean, ziurtatu behar da jardunbide egokien kartela nekazaritzako ustiategian lan egiten duten langile guztientzat ikusgai dagoela, higienea zaintzeko baliabide guztiak eskuragai daudela eta langileek ezarritako higiene arauak betetzen dituztela.

Erregistroan ikuskapena identifikatzea

Helburua

Hauek dira kalitate txikiko uraren bidezko transmisioari dagokionez ohikoenak diren patogenoak: enterobakeriazeak (esaterako, *Salmonella spp., Campylobacter spp*), ECVT eta birusak (norobirusa, kasurako).

E. coli bakterioa kutsadura fekalaren adierazle biologiko gisa erabiltzen da; hala, E. coli bakterioaren maila altua izateak esan nahi lezake patogenoak egoteko arrisku handiagoa dagoela.

Nekazaritzako praktiketan, hainbat ur-iturri eta -kalitate erabiltzen dira uzta aurreko jardueretarako, uztako jardueretarako eta uztaren ondoren (elkarrekin, "nekazaritza erabilerarako ura" esaten zaio jarduera horietan erabilitako urari). Kalitate egokia ez duen ura kutsadura-iturri izan daiteke, baita laborantza-lurretan, instalazioan edo garraioan egon litekeen kutsadura hedatzeko bidea ere.

Ura elikagai freskoekin kontaktuan dagoen bakoitzean, ur horren kalitateak eragina dauka patogeno bidezko kutsadura-arriskuan; ondorioz, plan honen helburua da nekazaritzako ustiategian erabiltzen den uraren baldintza higienikoak ezagutzea.

Betekizun hori jasotzen duen araudia

852/2004/EE Erregelamenduan ezarritako EBren betebeharrak:

[I. eranskina, A atala, II.3 puntua, a letra] «...Elikagaien enpresetako operadoreek Europar Batasuneko eta beren herrialdeko lege-xedapenak bete beharko dituzte lehen sektoreko ekoizpenean egon litezkeen arriskuen kontrolari dagokionez, bai eta airetik, lurretik, uretik, pentsuetatik, ongarrietatik, animalientzako sendagaietatik, produktu fitosanitario eta biozidetatik, eta hondakinak bildu, tratatu eta suntsitzetik erator litekeen kutsadura kontrolatzeko kontrol-neurriak ere, besteak beste.»

[I. eranskina, A atala, II.5 puntua, c letra]] «**Landare-produktuak ekoitzi edo jasotzen dituzten** elikagaien enpresetako operadoreek neurri egokiak hartu beharko dituzte, **kasuan kasu, ur edangarria edo ur garbia erabiltzeko hori egitea beharrezkoan denean** kutsadura saihesteko».

Betetzeko modua

Babes-plan hau bete ahal izateko, komenigarria da frutak eta barazkiak **ureztatzeko uren** eta lotutako operazioetan (garbiketa, garraioa, biltegiratzea eta manipulazioa) horiek **garbitzeko uren jatorria identifikatzea** eta horien baldintza higieniko-sanitarioak bermatzea.

Uztan eta uztaren ondoren ura kontrolatzeko prozedura

UREZTATZE-METODOAK

» Aspertsiozko ureztapena erabiltzen bada, landare-ehun jangarriaren zati handi bat ureztatze-urarekin kontaktuan eta esposizioan egongo da; ondorioz, urak goi-mailako kalitatea eduki beharko du eta, posible balitz, soilik hazkundearen hasierako faseetan (hori da gordinik kontsumituko diren produktuen kasua; esaterako hostodun produktuak edo fruta).

» Tantakako ureztapenaren kasuan, urak oso kontaktu txikia du landarearekin; hala ere, fruten eta barazki freskoen atal jangarriekin kontaktuan egon litezkeen ildoetan edo lurzoruan ura pilatzea ekidin behar da.

» Lurrik gabeko sistemen kasuan, erabiltzen den uraren kalitatea maiz egiaztatu eta aldatu beharko da edo, ura birziklatua bada, tratamendu egokia eman beharko zaio mikrobioen kutsadura minimizatzeko.

Uraren jatorria identifikatzeko erregistroa

UREZTATZE-SISTEMA

Ureztatze-bide nagusietan, bigarren mailakoetan eta bestelakoetan ura maiz jariaraztea gomendatzen da, materia organikoa edo biomintzik ez metatzeko. Halaber, tantakako ureztapenaren bidea irekita utzi behar da minutu batez, gutxienez ura garbi atera arte.

Denbora luzez euri asko egiten badu, hurrengo ureztatze-denboraldia hasi aurretik sistemako ura jariaraztea gomendatzen da.

Uztan eta uztaren ondoren ura kontrolatzeko prozedura

UZTAN ETA UZTAREN ONDOREN ERABILITAKO URA

GARBITZEKO URA *(fruta eta barazki freskoak garbitu, urberritu, hoztu, hautatu eta garraiatzeko prozesuetan erabiltzen den ura).*

ERABILITAKO UR MOTA

Garbiketarako erabilitako ura identifikatzea

» **Garbitzeko** erabiltzen den uraren kalitatea gutxienez ur garbia izan beharko da garbiketaren hasierako fasean.

» **Azken urberritzeetan** erabiltzen den uraren kalitatea ur edangarria izan behar da, fruta eta barazki freskoak gordinik kontsumitzen badira (esaterako, hostodun barazkiak, tomateak, sagarrak, etab.).

» Hostodun barazkiak ur apur batekin bustitzen badira uzta biltzeko makinarekin edo edukiontzian, soroan bertan, jaso eta berehala, hidratatuta egon daitezen, ur edangarria erabili beharko da ura zuzenean kontaktuan dagoenean jangarriak diren hostodun barazkien atalekin.

NEKAZARITZA-ERABILERARAKO URAREN ANALISIA

Aldian-aldian ikusizko eta usaimenezko ikuskatzeak egin beharko dira, kutsatzeak hautemate aldera. Uraren itxuran edo usainean aldaketarik egonez gero, laginak hartu beharko dira, kontrolerako.

NOLA EBALUATU ETA KUDEATU URAREN ARRISKUAK

» Ezagutu ureztatzeko eta garbitzeko erabiltzen duzun uraren jatorria (edo jatorriak), baita ur hori gorde, garraiatu eta manipulatzeko egindako urratsak ere, soroan erabiltzen den arte.
» Urrats bakoitzean, identifikatu kutsadura txertatzeak eragiten dituen arriskuak.
» Identifikatu kutsadura uretara edo laboreetara iristeko aukerak murritz ditzaketen arriskuak kontrolatzeko neurriak.
» Posible bada, aztertu ura, kalitatea egiaztatzeko.

Uraren jatorria identifikatzeko eta arriskuak identifikatzeko erregistroa

Arriskuen ebaluazioa

URAREN JATORRIA IDENTIFIKATZEKO ETA ARRISKUAK IDENTIFIKATZEKO ERREGISTROA

DATA: _____ **NEEO KODEA:** _____

FASEA		URAREN JATORRIA	ARRISKUAK IDENTIFIKATZEA							ITXURA/USAINA AZTERTZEA		URAREN PROBA ANALITIKOEN BEHARRA	
			Lurzoruan edo ildoetan ura metatzea	Animalia basatiak sartzea	Ongarri organikoen bidezko kutsadura	Gainazaleko uren isurketa, euri asko egiteagatik	Landare-hondakinak metatzea	Garbiketa- eta mantentze-egoera desegokia	Bestelakoak:	Zuzena	Okerra	Bai	Ez
UZTA JASO AURRETIK	Urez-taketa	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											
UZTA	Eskuak garbitzea	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											

URAREN JATORRIA IDENTIFIKATZEKO ETA ARRISKUAK IDENTIFIKATZEKO ERREGISTROA

DATA: _____ **NEEO KODEA:** _____

FASEA		URAREN JATORRIA	ARRISKUAK IDENTIFIKATZEA							ITXURA/USAINA AZTERTZEA		URAREN PROBA ANALITIKOEN BEHARRA	
			Lurzoruan edo ildoetan ura metatzea	Animalia basatiak sartzea	Ongarri organikoen bidezko kutsadura	Gainazaleko uren isurketa, euri asko egiteagatik	Landare-hondakinak metatzea	Garbiketa- eta mantentze-egoera desegokia	Bestelakoak:	Zuzena	Okerra	Bai	Ez
UZTA JASO ONDOREN	Garraioa	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											
	Garbitzea/ Urberritzea	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											

URAREN JATORRIA IDENTIFIKATZEKO ETA ARRISKUAK IDENTIFIKATZEKO ERREGISTROA

DATA: _____ **NEEO KODEA:** _____

FASEA		URAREN JATORRIA	ARRISKUAK IDENTIFIKATZEA							ITXURA/USAINA AZTERTZEA		URAREN PROBA ANALITIKOEN BEHARRA	
			Lurzoruan edo ildoetan ura metatzea	Animalia basatiak sartzea	Ongarri organikoen bidezko kutsadura	Gainazaleko uren isurketa, euri asko egiteagatik	Landare-hondakinak metatzea	Garbiketa- eta mantentze-egoera desegokia	Bestelakoak:	Zuzena	Okerra	Bai	No
UZTA JASO ONDOREN	Garbiketa ekipamen-dua	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											

OHARRAK:

Helburua

Ongarri organikoak asko erabiltzen dira eta oso onuragarriak dira fruta eta barazkiek behar dituzten nutrigaiak asetzeko eta lurraren emankortasuna hobetzeko; hala ere, oker erabiliz gero, kutsadura mikrobiologikoa eragin daiteke (adibidez *Salmonella spp*., ECVT, eta norobirusa), baita kimikoa ere (metal astunak, kasurako). Patogenoak simaurrean eta beste ongarri natural batzuetan egon daitezke eta asteetan edo hilabeteetan iraun dezakete bertan, batez ere material horien tratamendua desegokia bada.

Simaurra, biosolidoak eta beste ongarri natural batzuk erabili nahi badira fruta eta barazki freskoak ekoizteko, mikrobioen kutsadura eta kutsadura kimikoa eta fisikoa saihesteko eran gauzatu beharko da erabilera hori.

Betekizun hori jasotzen duen araudia

852/2004/EB Erregelamenduan ezarritako EBren betebeharrak:

[I. eranskina, A atala, II.3 puntua, a letra] «...Elikagaien enpresako operadoreek Europar Batasuneko eta beren herrialdeko lege-xedapenak bete beharko dituzte lehen sektoreko ekoizpenean egon litezkeen arriskuen kontrolari dagokionez, bai eta airetik, lurretik, uretik, pentsuetatik, ongarrietatik, animalientzako sendagaietatik, produktu fitosanitario eta biozidetatik, eta hondakinak bildu, tratatu eta suntsitzetik erator litekeen kutsadura kontrolatzeko kontrol-neurriak ere, besteak beste.»

Betetzeko modua

Babes-plan hori betetzeko, beharrezkoa da ongarri organikoak erabili eta gordetzeko jardunbide egokiei jarraitzea.

Prozeduraren edukia

Zenbat ongarri bota erabakitzeko laboreen beharrak eta ezaugarriak kontuan hartzea gomendatzen da, baita lurrak dituen nutrigaiak ere.

Erabili eta gordetzeko jardunbide egokiak

MANIPULATZEA

» Simaurra labora landatu baino lehen bota eta lurrarekin nahastea gomendatzen da.

» Ongarria botatzen denetik produktua jasotzen den arte gutxieneko aldi bat itxarotea gomendatzen da. Ezin dira biosolidoak edo beste ongarri natural batzuk uzta jasotzeko unetik gertu erabili, salbu eta konpostatzea behar bezala gauzatu bada edo ongarri horiek produktuen atal jangarriekin kontaktuan egongo ez direla bermatzeko arrazoizko aukera badago.

» Berriro erabili aurretik, simaurrarekin kontaktuan egon diren ekipamenduak ondo garbitzea gomendatzen da.

» Partzialki tratatutako simaurrak erabiliz gero, neurri zuzentzaile egokiak hartzea gomendatzen da, kutsatzaile mikrobiarrak murrizte aldera; adibidez, aplikazioaren eta uzta jasotzearen artean ahalik eta denbora gehien igaro behar da.

» Kutsadura mikrobiarra edo kimikoa murrizteko tratamendua jaso duten simaurra, biosolidoak edo bestelako ongarri naturalak erosten direnean, ahal den heinean, hornitzailearen agiri bat lortu beharko da, zeinetan ongarrien jatorria, eman zaien tratamendua egin diren analisiak eta analisi horien emaitzak jasoko diren.

» Inguruko soroetako simaur, biosolido eta beste ongarri natural batzuen eraginezko kutsadura ahalik eta gehien murriztu beharko da. Inguruko soroetako kutsadura egoteko aukera hautemanez gero, prebentzio-neurriak aplikatu beharko dira (esaterako, aplikazioan kontuz ibiltzea eta isurketa kontrolatzea), arriskua ahalik eta gehien murrizteko.

Prozeduraren edukia

BILTEGIRATZEA

» Erabili aurretik gordeta daudenean, simaurrari eusteko barrerak erabiltzea gomendatzen da, barreiatu ez dadin. Tratatzeko edo gordetzeko lekuak ezingo dira egon fruta eta barazki freskoak ekoizteko guneetatik hurbil.

» Isurketa edo lixibiazio bidezko kutsadura gurutzatua saihestu beharko litzateke; horretara, simaurra, biosolidoak eta beste ongarri natural batzuk gorde eta tratatzen diren guneak segurtatu egin beharko dira.

ARAUDIA

» Produktu organikoek bete egin beharko dituzte Ongarriei buruzko 506/2013 Errege Dekretuan adierazitako lege-murriztapenak, batez ere V. eranskinean adierazitakoak. Horrez gain, Ongarri Produktuen Erregistroan inskribatuta egon beharko dira.

» Arazketako lohiak erabiliz gero, bete egin beharko dira 1310/1990 Errege Dekretuak, nekazaritza-sektorean araztegietako lohien erabilera arautzen duenak, ezartzen dituen betebeharrak eta, bereziki, I. eranskina.

Helburua

Plan honen helburua da nekazaritzako ustiategian uzta jasotzean eta ondoren sortzen diren hondakinei eta soberakinei buruzko informazio guztia jasotzea, bai eta horiei dagokienez zer neurri hartuko diren eta horiekin zer egingo den azaltzea ere. Funtsezko helburua horiek kudeaketa egokia ahalbidetzea da.

Betekizun hori jasotzen duen araudia

852/2004/EB Erregelamenduan ezarritako EBren betebeharrak:

[I. eranskina, A atala, II.5 puntua, f letra] «...Landare-produktuak ekoizten edo jasotzen dituzten elikagaien enpresako operadoreek jarraian ageri diren neurri egokiak ezarri beharki dituzte, dagokionaren arabera, **hondakinak eta substantzia arriskutsuak behar bezala gorde eta manipulatzeko, kutsadura saiheste aldera.** »

Betetzeko modua

Babes-plan hori bete ahal izateko, behar bezala identifikatu eta kudeatu behar dira nekazaritzako ustiategian sortzen diren fruta eta barazkien hondakinak.

Prozeduraren edukia

Uztan eta uzta jaso ondoren sortu diren hondakinak identifikatzea

» Botatzen den ontziratze-material guztia eta fruta zein barazkien soberakinak sorotik kendu beharko dira egunaren amaieran.

» Manipulazioan aritzen ez den langile bat arduratuko da soberakinak biltegiratze-instalazioetatik kentzeaz.

» Giza kontsumorako egokiak ez diren fruta eta barazki freskoak jaso gabe utziko dira edo, jasoz gero, bereizi egin beharko dira.

Toki fisiko bat erabiliko da sortzen diren hondakinak jartzeko

» Hondakinen ontziak sarri hustu beharko lirateke.

» Hondakinen ontziak / zaborrontziak estalita egon beharko lirateke eta, posible den heinean, instalazioetako sarreretatik eta produktuak manipulatzeko eta gordetzeko guneetatik urrun egon beharko lirateke, izurriak edo habiak agertzeko arriskua baitago.

Edukiontzi/ Zaborrontzi bat izatea

ERREGISTRO EREDUAK

FORMATU DIGITALEAN BETETZEA NAHIAGO BADUZU EDO INPRIMATZEKO ERREGISTROAK DESKARGATU BEHAR BADITUZU, HEMEN DAUDE ESKURAGARRI:
https://www.elika.eus/higiene_erreg

HILEROKO GARBIKETA-ERREGISTROA:

GARBIKETA-PLANA

URTEA: _____ **NEEO KODEA:** _____

KONTROLATU BEHARREKOA	GARBIKETA METODOA	PRODUKTU MOTA	MAIZTASUNA	HILABETEKO KONTROLAREN EMAITZA												ARDURADUNA/ SINADURA
				Urt.	Ots.	Mar.	Api.	Mai.	Eka.	Uzt.	Abu.	Ira.	Urr.	Aza.	Abe.	
TRESNAK																
Xafla-ebakitzaileak																
Eskularruak																
Soroan erabilitako ontziak (kutxak, edukiontziak)																
EKIPOAK																
Eskorgak																
Bildutako produktuak garraiatzeko ibilgailuak																
Ontziratze ekipamendua																
INSTALAZIOAK																
Biltegiak																
Pabilioiaren kanpoaldeak																
Negutegiak																
Zerbitzuak																
UR-HORNIKETAKO SISTEMAK																
Andelak/urmaelak																

araba álava foru aldundia diputación foral
Bizkaia foru aldundia diputación foral
Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa
elika Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa
EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

HILEROKO GARBIKETA-ERREGISTROA:

GARBIKETA-PLANA

URTEA: _____ **NEEO KODEA:** _____

DATA	GERTAKARIAK	HARTUTAKO NEURRIAK

araba álava foru aldundia diputación foral
Bizkaia foru aldundia diputación foral
Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa
elika Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa
EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

URAREN JATORRIA IDENTIFIKATZEKO ETA ARRISKUAK IDENTIFIKATZEKO ERREGISTROA

UZTAN ETA UZTAREN ONDOREN URA KONTROLATZEKO PLANA

DATA: _____ **NEEO KODEA:** _____

FASEA		URAREN JATORRIA	ARRISKUAK IDENTIFIKATZEA							ITXURA/USAINA AZTERTZEA		URAREN PROBA ANALITIKOEN BEHARRA	
			Lurzoruan edo ildoetan ura metatzea	Animalia basatiak sartzea	Ongarri organikoen bidezko kutsadura	Gainazaleko uren isurketa, euri asko egiteagatik	Landare-hondakinak metatzea	Garbiketa- eta mantentze-egoera desegokia	Bestelakoak:	Zuzena	Okerra	Bai	Ez
UZTA JASO AURRETIK	Urez-taketa	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											
UZTA	Eskuak garbitzea	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											

araba álava foru aldundia diputación foral
Bizkaia foru aldundia diputación foral
Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa
elika Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa
EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

URAREN JATORRIA IDENTIFIKATZEKO ETA ARRISKUAK IDENTIFIKATZEKO ERREGISTROA

UZTAN ETA UZTAREN ONDOREN URA KONTROLATZEKO PLANA

DATA: _____ **NEEO KODEA:** _____

FASEA		URAREN JATORRIA	ARRISKUAK IDENTIFIKATZEA							ITXURA/USAINA AZTERTZEA		URAREN PROBA ANALITIKOEN BEHARRA	
			Lurzoruan edo ildoetan ura metatzea	Animalia basatiak sartzea	Ongarri organikoen bidezko kutsadura	Gainazaleko uren isurketa, euri asko egiteagatik	Landare-hondakinak metatzea	Garbiketa- eta mantentze-egoera desegokia	Bestelakoak:	Zuzena	Okerra	Bai	Ez
UZTA JASO ONDOREN	Garraioa	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											
	Garbitzea/ Urberritzea	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											

araba álava foru aldundia diputación foral
Bizkaia foru aldundia diputación foral
Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa
elika Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa
EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

URAREN JATORRIA IDENTIFIKATZEKO ETA ARRISKUAK IDENTIFIKATZEKO ERREGISTROA

UZTAN ETA UZTAREN ONDOREN URA KONTROLATZEKO PLANA

DATA: _____ **NEEO KODEA:** _____

FASEA		URAREN JATORRIA	ARRISKUAK IDENTIFIKATZEA							ITXURA/USAINA AZTERTZEA		URAREN PROBA ANALITIKOEN BEHARRA	
			Lurzoruan edo ildoetan ura metatzea	Animalia basatiak sartzea	Ongarri organikoen bidezko kutsadura	Gainazaleko uren isurketa, euri asko egiteagatik	Landare-hondakinak metatzea	Garbiketa- eta mantentze-egoera desegokia	Bestelakoak:	Zuzena	Okerra	Bai	No
UZTA JASO ONDOREN	Garbiketa ekipamen-dua	Putzua ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ibaiak edo errekak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Urtegiak edo zingirak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Andelak ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Araztutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Desinfektatutako ura ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Ur edangarria ☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐
		Bestelakoak:											

OHARRAK:

araba álava foru aldundia diputación foral
Bizkaia foru aldundia diputación foral
Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa
elika Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa
EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN, JASANGARRITASUN ETA INGURUMEN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

HARREMANETARAKO TELEFONOA

ARABAKO FORU ALDUNDIA
Laguntza zuzenen Zerbitzua
Nekazaritza Zuzendaritza
Tel.: 945 18 18 18

BIZKAIKO FORU ALDUNDIA
Landare Ekoizpenaren Atala eta Nekazaritza Hobetzeko eta Landareak Babesteko Atala
Nekazaritza Zuzendaritza
Tel.: 944 06 68 70 / 944 06 68 69

GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIA
Nekazaritzako eta Abeltzaintzako Sustapen eta Osasun Zerbitzua
Ekonomia Sustapeneko, Turismoko eta Landa Inguruneko Departamentua
Tel.: 943 11 20 65

EUSKO JAURLARITZA
Nekazaritza eta Abeltzaintza Zuzendaritza
Tel.: 945 01 96 49

ELIKA
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa
Tel.: 945 12 21 73