



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

www.vitoria-gasteiz.org

BARRAN ELIKAGAIK ESPOSIZIOAN JARTZEKO BALDINTZAK (PINTXOAK)

Ostalaritzarako gida



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala



ESKUAK BEHAR BEZALA GARBITZEKO JARRAIBIDEAK





ELIKAGAIAK (PINTXOAK) BABESTEIA

Dokumentu honen helburua ostalaritza-establezimenduetan kontsumitzeko prest dauden elikagaiak babesteko eska daitezkeen gutxieneko baldintzak ezartzea da. Dokumentu hau establezimenduaren tipologia, kategoria edo tamaina edozein dela ere aplikatuko da, eta SARS-Cov-2 birusa eta edozein elikagai-toxiinfekzio kutsatzeko arriskuak minimizatzeko establezimenduek aplikatu beharreko gidalerroak eta gomendioak biltzen ditu, alde batera utzi gabe indarrean dagoen legeria eta alde zuzeneko ezarritako AKPKA sistema.

Esposizioan dauden elikagaiak edozein kutsadura-iturritatik babestuta egon behar dute. Helburu hori betetzeko, honako jarraibide hauek bete behar dira gutxienez:

1. Erabilitako elementuek babesa eskaini behar dute aurrealdetik, goialdetik eta albotik.
2. Materialeak garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izan behar dute.
3. Hozketan mantendu beharko dira hala behar duten elikagaiak.
4. Bezeroak ezingo du autozerbitzurik egin barran.

Hoztea behar duten elikagaiei dagokienez, honako aukera hauek egon daitezke:

- a. beira-arasa hoztuak instalatzea.
- b. lagin bat erakusgai jarri beira-arasan, esposizio soilerako (kontsumitu gabe) eta hozkailutik hotza dagoen produktua zerbitzurako.
- c. pintxoaren kartaren, kartelen, bide telematikoen, argazkien pantailen eta dagoen eskaintzaren beste baliabide batzuen berri ematea, eta pintxoak hozkailutik zerbitzatzea, aurreko kasuan bezala.

Lege-erreferentziak:

- 1.- 852/2004 EE Erregelamendua, apirilaren 29koa, elikagaien higienari buruzkoa (EBAO, 04/06/25).
- 2.- Agindua, 2002ko martxoaren 15ekoa, Osasuneko sailburuarena, jantoki kolektiboen eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez-industrialen osasun-baldintzak eta sailkapen-baldintzak ezartzen dituen Euskal Autonomia Erkidegoan.
- 3.- 3484/2000 Errege Dekretua, abenduaren 29koa, janari prestatuak egin, banatu eta merkaturatzeko higiena-arauak ezartzen dituenak.
- 4.- "Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector Comercial", Osasun Ministerioa eta Industria, Merkataritza eta Turismo Ministerioa.



ADIBIDEAK:

Irizpideak errazago interpretatu eta bateratzeko, zehaztasunik eman gabe, hona hemen adibide batzuk:

- Pantaila inklinatuko sistema bat ez da baliozkotzat jotzen:

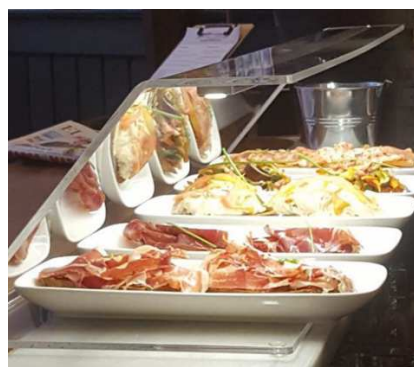


- Kupula-sistema onargarritzat jo daiteke autozerbitzua eragozten duten neurri gehigarriekin:





- Alboko sarbidea ahalbidetzen duen sistema bat ez da baliozkotzat jotzen:





- Goiko, aurreko eta alboko itxitura duten elementuak baliozkoak dira:





ELIKAGAIEN (PINTXOEN) TEMPERATURA-BALDINTZAK

Dokumentu honen helburua, Ostalaritza-establezimenduetan, kontsumitzeko prest dauden elikagaien temperaturari eta mantentze-denborari dagokienez eska daitezkeen gutxieneko baldintzak ezartzea da. Dokumentu hau establezimenduaren tipologia, kategoria edo tamaina edozein izanda ere aplikatu egingo zaie, indarrean dagoen legeria eta aurrez ezarritako AKKPA sistema alde batera utzi gabe; dokumentu honek, elikagai-toxiinfekzio ororen arriskuak minimizatzeko establezimenduek aplikatu beharreko gidalerroak eta gomendioak biltzen ditu.

Printzipio orokorrak:

1. Beroan kontsumitzen diren elikagaiak:

- Beira-arasa beroan mantenduko dira ($> 65^{\circ}\text{C}$ produktuan), edo hozteko beira-arasan ($< 8^{\circ}\text{C}$ produktuan), eta kontsumitzeko unean berotuko dira ($> 75^{\circ}\text{C}$ produktuan).

2. Hotzean mantendu behar diren elikagaiak:

- Hozteko beira-arasan mantenduko dira ($< 8^{\circ}\text{C}$ produktuan).

3. Aurrekoaren salbuespen bakarra, prestatu ondoren, berehala kontsumituko diren elikagaiak izango dira.

4. Giro-temperaturan mantentzeko elikagaiak: osagai guztiak giro-temperaturan kontserba daitezkeenak.

5. Elaborazioa planifikatu egin behar da, prestaketa eta kontsumoaren arteko denbora ahalik eta txikiena izan dadin.

6. Pintxo guztiak egiten diren egunean bertan kontsumitu behar dira.

Hoztea beharrezko duten elikagaien kasuan, honako aukera hauek egon daitezke:

A) Hozteko beira-arasak jarri.

B) Lagin bat erakusgai jarri beira-arasan, esposizio soilerako (kontsumitu gabe) eta pintxoak, hozkailutik zerbitzatu.

C) Pintxo-eskaintzaren berri kartelen bidez, bide telematikoz, argazkiak dituzten pantailez edo bestelako baliabideez eman eta pintxoak hozkailutik zerbitzatu.



1.- Zer produktu mantendu behar dira beroan?

Beroan egiten eta kontsumitzen direnak



Beroan mantentzen ez badira, ikus 2.3 puntua.

2.- Zer produktu mantendu behar dira hotzean?

- 2.1.- Osagaiak hotzean mantendu behar badira, eta tratamendu termikorik egiten ez bazaie, egindako pintxoak ere hotzean mantendu behar dira:

ADIBIDEAK:

- Maionesa edo antzeko saltsa duten pintxoak (aliolia, arrosa...)



- Sandwichak ondorengo osagai hauekin: izokin ketua, urdaiazpiko egosia, txaka, arrain zatitxoak, itsaski egosia, bokartak ozpinetan, etab.





- Osagai mota berberak dituzten ogitarteko txikiak edo muntatxoak



- 2.2.- Mikrobio-hazkundera errazten duten osagaiak baditu (pH, Aw), nahiz eta tratamendu termikoa osorik edo partzialki jaso:

- Tortilla beteak



- Beste batzuk



- 2.3.- Produktua beroan egin eta kontsumitzeko denean, baina ez bada berehala kontsumituko eta ez bada beroan mantenduko:



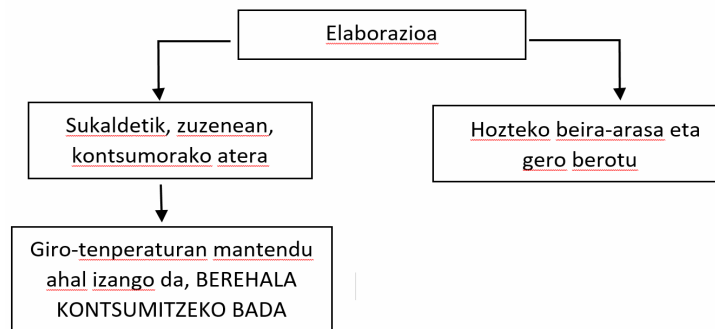


3.- Zer produktu mantendu daitezke giro-tenperaturan?

Lehengaiak hotzean mantentzeko beharrik ez dutenak. Giro-tenperaturan mantendu ahal izango dira, ez bada DENBORA LUZERAKO.



4.- Zer jarraibide jarraitu behar dira tortillekin?



Garrantzitsua da tortillak guztiz mamitzea, edo bestela arrautza pasteurizatuarekin egitea

Lege erreferentziak:

- 1.- CE 852/2004 Erreglamendua apirilaren 29koa, elikagaien higienari buruzkoa (EBAO, 04/06/25).
- 2.- Agindua, 2002ko martxoaren 15ekoa, Osasun sailburuarena, jantoki kolektiboak eta azken kontsumitzailearentzako janari prestatuak egiten dituzten establezimendu ez industrialak sailkatzeko eta horiek Euskal Autonomia Erkidegoan bete behar dituzten neurri sanitarioak finkatzeko dena.
- 3.- 3484/2000 Errege Dekretua, abenduaren 29koa, janari prestatuak egiteko, banatzeko eta saltzeko higiene-arauak ezartzen dituen.
- 4.- "Guía de Buenas Prácticas para los establecimientos del sector Comercial" Osasuna eta Industria, Merkataritza eta Turismo Ministerioen gida.