

# Higienea eta Autokontrola

852/2004 Erregelamendua (EE) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=LEGISSUM:f84001>), Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2004ko apirilaren 29koa, elikagaigintzako produktuen higieneari buruzkoa.



853/2004 Erregelamendua (EE) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32004R0853>), Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2004ko apirilaren 29koa, animalia-jatorriko elikagaietarako higiene-arau espezifikoak ezartzen dituena.

854/2004 Erregelamendua (EE) (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32004R0854>), Europako Parlamentuarena eta Kontseiluarena, 2004ko apirilaren 29koa, gizakiak jateko diren animalia-jatorriko produktuen kontrol ofizialak antolatzeke arau espezifikoak ezartzen dituena.

**852/2004 Erregelamenduak (EE)** elikakateko operadoreei zuzendutako **higiene-arau orokorrak** ezartzen ditu; zehazki, honako printzipio hauek:

1. Elikagaigintzako enpresako **operadorea** da Elikagaien Segurtasunaren **arduradun nagusia**.
2. Elikagaien Segurtasuna **elikakate osoan zehar** bermatu behar da, produkzio primariotik hasita.
3. **Hotz-katea mantendu** behar dute giro-tenperaturan segurtasunez biltegitratu ezin diren elikagaiek.
4. Arriskuen eta Kontrolgune Kritikoen Analiaren (**APPCC**) printzipioetan oinarritutako prozedurak aplikatu behar dira, baita higiene-jardunbide egokiak ere. Higiene Jardunbide Egokiaren Gidak (**HJEG**) APPCCren arau eta printzipioak betetzen laguntzeko baliozko tresnak dira.
5. Beharrezkoa da **mikrobiologia-** eta **tenperatura-irizpideak** ezartzea.

## Elikagaien higienarako baldintza orokor eta espezifikoak

Oro har, elikakateko operadoreek bermatu egingo dute beren kontrolpean dauden etapa guztietan betetzen direla higiene-betekizunak.

**Produktio primarioan eta harekin erlazionatutako eragiketetan, 852/2004 Erregelamenduko I. eranskineko A atalean jasotako arauak bete behar dira.**

- **Animalia-jatorriko** produktuen kasuan, horrez gain, produktu bakoitzarentzat ezarritako betekizunak ere bete beharko dira, **853/2004 Erregelamenduan** jasota daudenak.

Elikagaien **produktio primarioaren ondoko faseetan 852/2004 Erregelamenduaren II. eranskinen** jasotako arauak bete beharko dira.

- **Animalia-jatorriko** produktuen kasuan, horrez gain, produktu bakoitzarentzat ezarritako betekizunak ere bete beharko dira, **853/2004 Erregelamenduan** jasota daudenak.

# Autokontrola: APPCC eta HJEG

---

Autokontrolerako sistema deritzo elikagaietan ager daitezkeen **arriskuak ezagutu eta kontrolatzeko operadoreari erabilgarria zaion** tresnari.

## APPCC

853/2004 Erregelamenduaren (EE) (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:ES:PDF>) 4. artikulua ezartzen du **produkzio primarioaren ondoko elikagaigintzako edozein etapatan esku hartzen duten enpresetako operadoreek Arriskuen eta Kontrolgune Kritikoaren Analisian (APPCC) oinarritutako autokontrol-prozedura bat sortu, aplikatu eta mantendu egin beharko dutela.**

APPCC **prebentzio-sistema bat da**, eta arrisku nabarmenak identifikatzeko, ebaluatzeko eta kontrolatzeko balio du, elikagaiak kaltegarriak izan ez daitezen (Codex Alimentarius (<http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>)). Sistemaren helburua da elikagaien enpresek sortzen, eraldatzen edo banatzen dituzten produktuak seguruak direla bermatzea.

Honako hauek dira APPCCren printzipioak:

1. Edozein **arrisku** hautematea.
2. **Kontrolgune Kritikoak** hautematea.
3. **Muga kritikoak** ezartzea.
4. **Zaintza-prozedurak** aplikatzea.
5. **Neurri zuzentzaileak** ezartzea.
6. Aurreko neurri guztiak eraginkorrak direla **egiaztatzeko** prozedurak ezartzea.
7. **Dokumentuak eta erregistroak** egitea, enpresaren izaeraren eta tamainaren arabera, aurreko puntuen eraginkortasuna erakusteko.

## HJEG

Dena den, Erregelamendu horretako 11. kontuan hartuzkoan azpimarratzen den bezala, egun **ezin dira APPCCren printzipio guztiak aplikatu produkzio primarioan, eta, beraz, Higiene Jardunbide Egokien Gidak (HJEG)** sustatu behar dira esparru horretan.

- + Zer dira HJEGak
- + HJEGen edukiak
- + Estatuko eta Europar Batasuneko gidak

Estatuko eta Europar Batasuneko HKEG adierazgarrien hautaketa ([https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_hygiene/guidance\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en))

Europar Batasuneko HJEG nazionalen erregistroa. (<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/index.cfm?action=search>)

## Higienea eta autokontrola sektoreka

---



**Nekazaritza (<https://nekazaritza.elika.eus/higienea-eta-autokontrola/>)**



**Animalien elikadura (<https://animalien-elikadura.elika.eus/higienea-autokontrola/>)**



**Abeltzaintza (<https://abeltzaintza.elika.eus/higienea-eta-autokontrola/>)**



**Arrantza (<https://elikagaiak.elika.eus/elikagaien-higienea/>)**