



LAURO IKASTOLA - KONTROL ANALITIKOA

AKKPA EGIAZTATZE PLANA

2024-2025 IKASTURTEA
1. HIRUHILEKOA
(2024ko IRAILATIK 2024ko AZARORA)

AURKIBIDEA:

1.- XEDEA

2.- KONTROL ANALITIKOA. EMAITZEN ZERREDA

- LEHENGAIEN KONTROLA
- AZKEN PRODUKTUEN KONTROLA
- GAINAZAL ETA LAN TRESNEN KONTROLA
- ONTZIRATUTAKO PLATER PRESTATUEN KONTROLA
- ERABILITAKO URAREN KONTROL ANALITIKOA
- ALERGENOEN KONTROLA

3.- AZKEN KONKLUSIOAK

4.- HOBEEKUNTZAK

1.- XEDEA ETA IRISMENA

Txosten honen helburua, 2024-2025 ikasturtean (2024ko Irailatik 2024ko Azarora) egindako *AKKPA-ren (Arriskuen eta Kontrol Kritikoen Puntuaren Analisia) kontrol analitikoaren emaitzen deskribapena eta azterketa da, eta bide batez, Ikastolari proposatuko hobekuntzarako helburuen ezarpena.

*Ikastolaren sukaldean ezarritako egiaztatze analitiko sistemak, lehengai zein azken produktuen eta lan-gainazalen garbitasun kontrolaren lagin-hartze eta erabilitako uraren analisiak jasotzen ditu.

2.- KONTROL ANALITIKOA. EMAITZEN ZERREDA

Lauro Ikastolaren egiaztatze analitikoaren sistemak, bere autokontrol-sistemaren barruan, aldizkako kontrol analitikoaren burutzea ezartzen du, ikasturtea (Irailatik-Ekainara) sartzen duen hilabeteetan zehar.

Hauen bidez, gure asmoa, hurrengo lortzea da:

- Ikastolak ematen dituen menuetan erabilitako lehengaietako kalitate higieniko-sanitoria ebaluatzea, horrela erabilitako lehengai nagusietako hornitzaileen gainean kontrol ezarri
- Landutako azkeneko produktu etako kalitate higieniko-sanitarioa ebaluatzea
- Sukaldaritza langilegoaren “Garbitasun eta desinfektatze” eta “Manipulazio Praktika Egokiak” planen funtzionamendu egokiaren balioztatzea.
- Azken platerren elaborazioan, eta esku, tresna eta gainazalen garbiketaren beharretan, erabilitako kontsumorako uraren osasun kalitatearen balioztatzea.
- Sare publikoak emandako ur-hornikuntzaren edateko-ona izatea bermatzea.
- Elikadura arazoak (alergiak eta/edo intolerantzia) daukaten ikasleei zuzendutako menu berezietan alergenoen absentsia bermatzea

Lagin-hartzearen gaineko kontrol handiagoa ezartzeko, laginketaren plangintza egin da, baina aldatu daiteke ikastolaren beharren ondorioz.

2024-2025 IKASTURTEKO PLANIFIKAZIOA

LEHENGAI MOTA		LAGINAK HELBURUA
	BARAZKIAK, LEKALEAK ETA ENTSALADAK	3
	HARAGIAK, TXERRIA ETA HEGAZTIAK	8
	ARRAINAK ETA ITSASKIAK	5
	ARRAUTZAK ETA ERATORRIAK	2
	PRESTAKINAK ETA AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK	2
AZKEN PLATER MOTA		LAGINAK HELBURUA
LEHEN PLATERRAK		9
BIGARREN PLATERRAK		9
POSTREAK		2
ONTZIRATUTAKO LEHEN PLATERRAK		10
ONTZIRATUTAKO BIGARREN PLATERRAK		10
GAINAZALAK		LAGINAK HELBURUA
SUKALDEA		30
JANTOKI NAGUSIA		17
BEHEKO JANTOKIA (LH)		8
IRAKASLEEN BEHEKO JANTOKIA		4
HHko JANTOKIA		5
HHko IRAKASLEEN JANTOKIA		1
MANIPULATZAILEAK		5
ALERGENOAK		LAGINAK HELBURUA
GLUTEN + ARRAUTZA		1
ESNE PROTEINA + LAKTOSA		1
URTEBETZEKO MENUAN: GLUTEN + ESNE PROTEINA + LAKTOSA		1

LEHENGAI ETA HORNITZAILEEN KONTROLA

2024-2025 ikasturtean, janariaren prestakuntzan erabilitako lehengaiei buruzko errotazio laginketa burutu da, galkorrakoak direnen eta osasun arrisku gehien dakartenen artean kontrol handiagoa ezarriz.

Kasu bakoitzean kontrolatu beharreko **parametroak** (bai parametro adierazleak, bai ikertutako patogenoak) eta **onarpen mugak**, indarreko legedia jarraituz burutu dira eta honen ezean, elikagai talde bakoitzean internazionalki onartutako gomendioak (behi haragi freskoak, hegazti haragiak, haragi prestatuak, arrain berri edo izoztuak, arraultz berri edo pasteurizatuak, etab.).

Aztertutako laginak eta lortutako emaitzak hurrengoak dira:

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO LEHENGAIK		
Hilabetea	Kontrolatutako produktuak	Hornitzailea
2024ko Iraila	Oilasko izterra	Sanig
	Legatza	Frio Bilbao
2024ko Urria	Izokina	Barriocanal
	Legatza	Bare-bare
2024ko Azaroa	Arrautza likido pasteurizatua	Sanig
	Solomoa	Sanig
2024ko Abendua	--	--
	--	--
2025ko Urtarrila	--	--
2025ko Otsaila	--	--
2025ko Martxoa	--	--
	--	--
2025ko Apirila	--	--
	--	--
2025ko Maiatza	--	--
	--	--
2025ko Ekaina	--	--
	--	--

Gorriz eta etzanaz parametroren bat ezarritako limite kanpo eman duenean.
Azpimarratuta badao, mikroorganismo patogenoren bat eman duela esan nahi du.

EMAITZEN AURKIBIDEA:

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO LEHENGAIK				
PARAMETROA	Iraila-Azaroa	Abendua-Otsaila	Martxoa-Ekaina	GUZTIRA
KONTROLATUTAKO LAGINEN ZENBATEKOA	6	--	--	6
MIKROORGANISMO ADIERAZLEAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	7	--	--	7
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	--	--	0
ONARTEZINAK (%)	%0	--	--	%0
MIKROORGANISMO PATOGENOAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	10	--	--	10
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	--	--	0
ONARTEZINAK (%)	%0	--	--	%0

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO LEHENGAIK		
HORNITZAILEA	LAGINAK	%
SANIG	3	%50
BARROSO	-	-
BARRIOCANAL	1	%17
PELTISA	-	-
AMEZTOI	-	-
ENRIQUE THATE	-	-
URKAIKO-HARAKAI		-
FRIO BILBAO	1	%17
BARE-BARE	1	%17

LEHENGAI MOTA		LAGINAK	%
	BARAZKIAK, LEKALEAK ETA ENTSALADAK	0	%0
	HARAGIAK, TXERRIA ETA HEGAZTIAK	2	%33
	ARRAINAK ETA ITSASKIAK	3	%50
	ARRAUTZAK ETA ERATORRIAK	1	%17
	PRESTAKINAK ETA AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK	0	%0

Ez da gehiegizko mikroorganismorik aurkitu, ezarritako baloreak betetzen dira kasu guztietan.

AZKEN PRODUKTUEN KONTROLA **(LEHENENGO ETA BIGARREN PLATERRAK)**

2024-2025 ikasturtean zehar sukaldaritzan egindako azken produktu ezberdinen hilabeteko errotazio-laginketa burutu da. Lagin bakoitzean kontrolatu beharreko parametroak 3484/2000 Errege Dekretuan eta (CE) 2073/2005 Araudian ezarritakoak dira. Hauetan, mota honetako elikagai bakoitza (prestatutako janariak) ikertzeko parametroak eta onespen irizpideak ezartzen dira.

Aztertutako laginak eta lortutako emaitzak hurrengoak dira:

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO PRODUKTU AZKENAK	
Hilabetea	Kontrolatutako produktuak
2024ko Iraila	Solomo marinatua
	Urdaiazpiko kroketak
2024ko Urria	Izokina barazkiekin
	Dilistak barazkiekin
2024ko Azaroa	Porru eta ilar krema
	Hegaluze tortila patata
2024ko Abendua	--
	--
2025ko Urtarrila	--

	--
	--
2025ko Otsaila	--
	--
	--
2025ko Martxoa	--
	--
	--
2025ko Apirila	--
	--
2025ko Maiatza	--
	--
2025ko Ekaina	--
	--

EMAITZEN AURKIBIDEA:

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO AZKEN PRODUKTUAK				
PARAMETROA	Iraila-Azaroa	Abendua-Otsaila	Martxoa-Ekaina	GUZTIRA
KONTROLATUTAKO LAGINEN ZENBATEKOA	6	--	--	6
MIKROORGANISMO ADIERAZLEAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	12	--	--	12
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	--	--	0
ONARTEZINAK (%)	%0	--	--	%0
MIKROORGANISMO PATOGENOAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	24	--	--	24
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	--	--	0
ONARTEZINAK (%)	%0	--	--	%0

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO LEHENGAIK		
MOTA	LAGINAK	%
LEHEN PLATERRAK	3	%50
BIGARREN PLATERRAK	3	%50
POSTREAK	0	%0

GAINAZAL ETA LAN TRESNEN KONTROLA

Denboraldi honetan zehar ere, hilero analisi kontrola burutu da, lanerako gainazal, parametro eta lan tresna ezberdinetan hartutako laminokultiboetatik aurrera. Urtean zehar garbitasun tratamendu ezberdinen eraginpean dauden sukaldeko toki guztiak lagindu dira, lehentasuna emanez produktu elaboratuekin kontaktu zuzen eta ohikoa duten gainazal eta tresnei.

Hilero, 7 gainazal ezberdin aztertu dira.

Hilabete batzuetan, lagin-kopurua murriztu egin da, *Listeria* eta/edo alergenoen laginekin ordezkatu baitira.

Lortutako emaitzak hurrengoak izan dira:

GAINAZAL ETA LAN TRESNEN LAGINAK	
2024ko Urria	JANTOKI NAGUSIA: Erretilua, edalontzia SUKALDE NAGUSIA: Kazola, espumadera, plastikozko pala, pintzak, tupperraren tapa, tabla gorria
2024ko Azaroa	SUKALDE NAGUSIA: Tupperra, plastikozko pala, espumadera, plastikozko platera HH JANTOKIA: Mahaia, sardexka IRAKASLEEN JANTOKIA: Mahai beroa, metalezko erretilua, ur pitxerra, mahaia BILTEGI LEHORRA: Metalezko balda JANTOKI NAGUSIA: Mahaia
2024ko Abendua	--
2025ko Urtarrila	--
2025ko Otsaila	--
2025ko Martxoa	--

2025ko Apirila	--
2025ko Maiatza	--
2025ko Ekaina	--

***Gorritz eta etzanaz parametroren bat ezarritako limite kanpo eman duenean.
Azpimarratuta badoa, mikroorganismo patogenoren bat eman duela esan nahi du.***

EMAITZEN AURKIBIDEA:

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO GAINAZALAK				
PARAMETROA	Iraila-Azaroa	Abendua-Otsaila	Martxoa-Ekaina	GUZTIRA
KONTROLATUTAKO LAGINEN ZENBATEKOA	20	--	--	20
KONTROLATUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	40	--	--	40
LAGIN ONARTEZINAK* (ZENBATEKOA)	0	--	--	0
LAGIN ONARTEZINAK* (%)	%0	--	--	%0

*Laginaren parametro batek, gutxienez, mugak gainditzen ditu

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO GAINAZALAK		
GUNEA	LAGINAK	%
SUKALDE NAGUSIA	12	%60
JANTOKI NAGUSIA	2	%10
BEHEKO JANTOKIA (LH)	2	%10
IRAKASLEEN BEHEKO JANTOKIA	3	%15
HHko JANTOKIA	0	%0
HHko IRAKASLEEN JANTOKIA	0	%0
MANIPULATZAILEAK	1	%5
LISTERIA	0	%0

ONTZIRATUTAKO PLATER PRESTATUEN KONTROLA

Aztertutako laginak eta lortutako emaitzak hurrengoak dira:

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO ONTZIRATZE PLATER PRESTATUAK	
Hilabetea	Kontrolatutako produktuak
2024ko Urria	Lekak patatekin
	Barazki paella
2024ko Azaroa	Espagetiak tomatearekin
	Legatz frijitua piper gorriekin

Gorriz eta etzanaz parametroren bat ezarritako limite kanpo eman duenean.
Azpimarratuta badao, mikroorganismo patogenoren bat eman duela esan nahi du.

EMAITZEN AURKIBIDEA:

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO ONTZIRATZE PLATER PRESTATUAK				
PARAMETROA	Iraila-Azaroa	Abendua-Otsaila	Martxoa-Ekaina	GUZTIRA
KONTROLATUTAKO LAGINEN ZENBATEKOA	4	--	--	4
MIKROORGANISMO ADIERAZLEAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	8	--	--	8
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	--	--	0
ONARTEZINAK (%)	%0	--	--	%0
MIKROORGANISMO PATOGENOAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	16	--	--	16
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	--	--	0
ONARTEZINAK (%)	%0	--	--	%0

**Plater prestatuak irakasleentzako hautazko zerbitzua da.*

KONTSUMO-URAREN KONTROLA

Oraingo 2024-2025 ikasturteko Azaroaren 4an, janari lantzerako eta instalazioen desinfekziorako eta garbiketarako erabilitako uraren urteroko kontrola egin da giza kontsumo uretarako 140/2003 Errege-Dekretura ados.

Hartutako laginak ez dute ezarritako mugarik gainditzen. Beraz, ez da beharrezkoa neurri zuzentzailerik hartzea.

ALERGENOEN KONTROLA

Lauro Ikastolan egiten den analisisien plangintzan, hiruhilabetero alergenoen kontrol birakaria sartzan du sukaldeko menu berezietako plateren gainean (glutenik gabeko, arrautzarik gabeko eta esne-proteinarik gabeko menuetan). Honela, menu berezietan alergenoen eta/edo beren aztarnen presentzia posiblea kontrolatzen dugu eta praktika ona-protokoloaren funtzio zuzena egiaztatzen da menu berezi hauen lantzean.

LEHEN HIRUHILEKOAN:

ELIKAGAIK

-Ez da analisirik egin

GAINAZALAK

-Ez da analisirik egin

2024-2025 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO ALERGENOAK (LAGIN KOPURUA)					
ALERGENOA	1. HIRUHILEKOA	2. HIRUHILEKOA	3. HIRUHILEKOA	GUZTIRA	Presentzia duten laginen %
 GLUTENA (ELIKAGAI)	0	--	--	1	%0
 GLUTENA (GAINAZALA)	0	--	--	0	%0
 ARRAUTZA	0	--	--	0	%0
 ESNE PROTEINA+LAKTOSA	0	--	--	0	%0
GUZTIRA	0	--	--	0	%0

3.- AZKEN ONDORIOAK 2024-2025 IKASTURTEA (1.HIRUHILEKOA)

Kontrol analitikoetan lortutako emaitzen balioespenaren ondoren, ondoriozta dezakegu sukaldean ezarritako APPCC kontrol sistema eraginkorra dela:

- Ezarritako prebentzio-neurriak eraginkorrak adierazten dira.
 - KPP-ak (Kontrol-Puntu Kritikoak) era eraginkorrean kontrolatzen dira.
 - Euskarri planak (manipulazio-praktika onak eta Garbiketa Plana) ezinobehak dira.
-
1. Lehengai galkorren gainean lortutako emaitzak oso onak izan dira urte honetan gogobeteko emaitzen % 100ekin.
 2. Landutako azkeneko produktuetan lortutako emaitzak onak dira gogobeteko emaitzen % 100ekin ere.
 3. Ontziratutako plater prestatuetan lortutako emaitzak ezinhobeak izan dira.
 4. Gainazal higiearen kontrolak, bai manipulazaile-eskuetako bai tresnetakoak, BIKAINAK dira emaitzen % 100ekin. Kontrol hauetan lortutako emaitzek frogatzen dute, sukaldean gure AKKPA sistemaren barruan ezarritako Garbiketara eta Desinfekzioko Planak desiratutako emaitzak islatzen dituela, eta sukaldeko manipulazio praktikak zuzenak direla ere.
 5. Hurrengo hiruhilekoan, honetan osatu ez diren plater berezietako alergenok aztertu behar izango dira; menu espezifikoak alergenorik libre daudela ziurtatu ahal izateko, ikasleengan alergenoekin lotutako osasun arazoak prebenituz.

Hau guztiagatik, Eurofins-Biotalde, enpresa aholkulari eta AKKPA autokontrol sistemaren ezarpenerako kolaboratzaile aktiboa izanez, zorionak Lauro Ikastolari oro har eta sukaldeko pertsonalari bereziki ematea.

4.- 2024-2025 IKASTURTERAKO HELBURUAK ETA HOBEEKUNTZAK

Ikastolak lan ona egiten ari da. **Horren adierazgarri dira honako hobekuntzak:**

- Glutena gainazaletan analizatzea.
- Urtebetetze-ospakizunak ikuskatzea eta zerbitzatutako menua aztertzea.
- Osasun Sailako auditoretzan atzemandako Ez konformitateen arabera, zuzentze- eta hobekuntza-ekintzak egitea.
- Hartutako laginei buruzko adierazleak ezartzea (txosten honetan sartuta daudenak), produktu-familia guztiak hartuko direla bermatzeko.
- Proiektu berrietan murgildu da ikastola: eramateko platerak, hondakinen aprobeixamendua txerrien janarako...

Hori esanda, hona hemen hobekuntzarako gomendioak

- Gabonetako eta udako oporretan zerbitzatutako menua aztertzea komeni da.

Sinatzen du txosten hau, Derion 2024ko Abenduaren 17an

Ane Astigarraga
Elikagai teknologoa eta Elikagai Segurtasun Kontsultorea
Eurofins – Biotalde

