



LAURO IKASTOLA - KONTROL ANALITIKOA

AKKPA EGIAZTATZE PLANA

2023-2024 IKASTURTEA

AURKIBIDEA:

1.- XEDEA

2.- KONTROL ANALITIKOA. EMAITZEN ZERRENDA

- LEHENGAIEN KONTROLA
- AZKEN PRODUKTUEN KONTROLA
- ERAMATEKO PLATERREN KONTROLA
- GAINAZAL ETA LAN TRESNEN KONTROLA
- ERABILITAKO URAREN KONTROL ANALITIKOA
- ALERGENOEN KONTROLA

3.- AZKEN KONKLUSIOAK: 2023-2024 IKASTURTEA

4.-2024-2025 IKASTURTERAKO HELBURUAK / HOBEEKUNTZAK

1.- XEDEA ETA IRISMENA

Txosten honen helburua, 2023-2024 ikasturtean (2023ko Abendutik 2024ko Otsailera) egindako egindako *AKKPA-ren (Arriskuen eta Kontrol Kritikoen Puntuen Analisia) kontrol analitikoen 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 ZERRENDAA

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

Hauen bidez, gure asmoa, hurrengoa lortzea da:

- Ikastolak ematen dituen menuetan erabilitako lehengaietako kalitate higieniko-sanitoria ebaluatzea, horrela erabilitako lehengai nagusietako hornitzaileen gainean kontrol ezarriz
- Landutako azkeneko produktuetako 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.
- Ontziratutako plater prestatuen kalitate higieniko-sanitarioa ebaluatzea
- 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 egin daiteke ikastolaren beharren ondorioz.

2023-2024 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

2023-2024 ikasturtean, janariaren prestakuntzan erabilitako lehengaiei buruzko errotazio laginketa burutu da, galkorrangoak 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, etabar.).

Aztertutako laginak eta lortutako emaitzak hurrengoak dira:

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO LEHENGAIK		
Hilabetea	Kontrolatutako produktuak	Hornitzailea
2023ko Iraila	Haragi xerra	Sanig
	<i>Izokina</i>	Barriocanal
2023ko Urria	Legatza	Barriocanal
	Indioilar paparra	Sanig
2023ko Azaroa	Hanburgesa	Urkaiko-Harakai
	<i>Patatak IV gama</i>	Petilsa
2023ko Abendua	Oilasko izterra	Sanig
	Legatza izoztua	Barriocanal
2024ko Urtarrila	<i>Hegaluzea</i>	Bare-bare
	Behi-xerra	Sanig
2024ko Otsaila	Hegaluzea	Barriocanal
	Lasaña	--
	Indioilarra	Sanig
2024ko Martxoa	Solomo adobatua	Sanig
	Oilasko izterra	Sanig
2024ko Apirila	Legatza	Barriocanal
	Arrautza pasteurizatua	--
2024ko Maiatza	Menestra izoztuta	Barroso
	Eskalope	Sanig
2024ko Ekaina	<i>Tipula txikitua</i>	--
	<i>Bakalao izoztua</i>	Barriocanal

Gorritz eta etzanaz parametroren bat ezarritako limite kanpo eman duenean. Eta gainera azpimarratuta badoa, mikroorganismo patogenoren bat eman duelako

EMAITZEN AURKIBIDEA:

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO LEHENGAIK				
PARAMETROA	Iraila-Azaroa	Abendua-Otsaila	Martxoa-Ekaina	GUZTIRA
KONTROLATUTAKO LAGINEN ZENBATEKOA	6	8	8	22
MIKROORGANISMO ADIERAZLEAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	8	12	12	32
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	2	2	3	7
ONARTEZINAK (%)	%25	%16	%25	%21,9
MIKROORGANISMO PATOGENOAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	16	19	19	54
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	0	0	0
ONARTEZINAK (%)	%0	%0	0%	%0

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO LEHENGAIK		
HORNITZAILEA	LAGINAK	%
SANIG	8	%44,4
BARROSO	1	%5,5
BARRIOCANAL	6	%33,3
PELTISA	1	%5,5
AMEZTOI	--	--
ENRIQUE THATE	-	--
URKAIKO-HARAKAI	1	%5,5
ERDILANDUTAKO PRODUKTUAK	-	--
BARE-BARE	1	%5,5

LEHENGAI MOTA		LAGINAK	%
	BARAZKIAK, LEKALEAK ETA ENTSALADAK	3	%11,1
	HARAGIAK, TXERRIA ETA HEGAZTIAK	12	%44,4
	ARRAINAK ETA ITSASKIAK	8	%26,6
	ARRAUTZAK ETA ERATORRIAK	2	%7,4
	PRESTAKINAK ETA AURREZ PRESTATUTAKO JAKIAK	2	%7,4

Kurtso honetan hasierako plangintzan jarritako helburuak bete-betean lortu dira.

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

2023-2024 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:

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO PRODUKTU AZKENAK	
Hilabetea	
2023ko Iraila	Garbantsuak
	Izokina barazkiekin
2023ko Urria	Makarroiak tomatearekin
	Legatza tomatearekin
2023ko Azaroa	<i>Indaba gorriak</i>
	Hanburgesa barazkiekin
2023ko Abendua	Indaba zuriak
	Patata tortilla
2024ko Urtarrila	Bakailaoa frijitua
	Marmitakoa
2024ko Otsaila	Arroz-esnea
	Hegalaburra patatekin
2024ko Martxoa	Menestra
	Solomoa piper gorriekin

2024ko Apirila	Paella
	legatza labean
2024ko Maiatza	Barraun zuriak
	Sukalkia
2024ko Ekaina	Garbantsuak
	Legatza labean

EMAITZEN AURKIBIDEA:

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO AZKEN PRODUKTUAK				
PARAMETROA	Iraila-Azaroa	Abendua-Otsaila	Martxoa-Ekaina	GUZTIRA
KONTROLATUTAKO LAGINEN ZENBATEKOA	6	6	8	20
MIKROORGANISMO ADIERAZLEAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	8	8	16	32
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	1	0	0	1
ONARTEZINAK (%)	%12,5	%0	%0	%
MIKROORGANISMO PATOGENOAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	16	16	32	64
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	0	0	0
ONARTEZINAK (%)	%0	%0	%0	%4,2

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO AZKEN PRODUKTUAK		
MOTA	LAGINAK	%
LEHEN PLATERRAK	10	%47,6
BIGARREN PLATERRAK	10	%47,6
POSTREAK	1	%4,8

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.

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

Lortutako emaitzak hurrengoak izan dira:

GAINAZAL ETA LAN TRESNEN LAGINAK	
2023ko Iraila	SUKALDE NAGUSIA: burruntzia, termoa, bandeja txikia, taula gorria JANTOKI NAGUSIA: bandeja, edalontzia
2023ko Urria	LH JANTOKIA: jantokiko mahaia JANTOKI NAGUSIA: ur-pitxerra, goilara IRAKASLEEN JANTOKIA: edalontzia, bandeja, mahai-beroa SUKALDE NAGUSIA: Jon arropa
2023ko Azaroa	SUKALDE NAGUSIA: eskurridorea, platera, egurrezko pala, taula urdina, tupperra, bowl txikia, enbasadora
2023ko Abendua	SUKALDE NAGUSIA: bandeja gastronomikoa, marmita, Jon arropa, Mikel esku garbiak, taula gorria , remoa, bandeja
2024ko Urtarrila	JANTOKI NAGUSIA: mahaia, edalontzia, bandeja SUKALDE NAGUSIA: pintzak, plastizko pala, espumadera, taula gorria
2024ko Otsaila	HH IRAKASLE JANTOKIA: mahaia HH IKASLE JANTOKIA: mahaia SUKALDE NAGUSIA: taula urdina, bandeja grastonmikoa, pintzak, bowl, tupper
2024ko Martxoa	SUKALDE NAGUSIA: iragazkia, pala, taula gorria, birringailua JANTOKI NAGUSIA: ur pitxerra, bandeja, edalontzia
2024ko Apirila	SUKALDE NAGUSIA: karroa, taula urdina , iragazkia, tupper tapa JANTOKI NAGUSIA: bandeja, mahaia , koilara
2024ko Maiatza	SUKALDE NAGUSIA: taula urdina , tupperra JANTOKI NAGUSIA: mahaia IRAKASLEEN JANTOKIA: mahaia HH IKASLE JANTOKIA: mahaia
2024ko Ekaina	HH IKASLE JANTOKIA: mahaia, bandeja, edalontzia JANTOKI NAGUSIA: mahaia, ur pitxerra MANIPULATZAILEAK: Jon eskuak, Marisa arropa

Gorritz eta etzanaz parametroren bat ezarritako limite kanpo eman duenean

EMAITZEN AURKIBIDEA:

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO GAINAZALAK				
PARAMETROA	Iraila-Azaroa	Abendua-Otsaila	Martxoa-Ekaina	GUZTIRA
KONTROLATUTAKO LAGINEN ZENBATEKOA	20	21	26	67
KONTROLATUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	40	42	52	134
LAGIN ONARTEZINAK* (ZENBATEKOA)	0	1	3	4
LAGIN ONARTEZINAK* (%)	%0	%2	%2	%3

*Laginaren parametro batek, gutxienez, mugak gainditzen ditu

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO GAINAZALAK		
GUNEA	LAGINAK	%
SUKALDEA	35	%52,2
JANTOKI NAGUSIA	16	%23,9
BEHEKO JANTOKIA (LH)	1	%1,5
IRAKASLEEN BEHEKO JANTOKIA	4	%6
HHko JANTOKIA	5	%7,5
HHko IRAKASLEEN JANTOKIA	1	%1,5
MANIPULATZAILEAK	5	%7,7
LISTERIA	0	%0

ONTZIRATUTAKO PLATER PRESTATUEN KONTROLA

Aztertutako laginak eta lortutako emaitzak hurrengoak dira:

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO ONTZIRATZE PLATER PRESTATUAK	
Hilabetea	Kontrolatutako produktuak
2023ko Iraila	<u>Kalabaza krema</u>
	Porrusalda
2023ko Urria	Gihar-eskalopea
	Patata tortilla
2023ko Azaroa	Entsalada
	Barazki krema
2023ko Abendua	Oilaskoa piperrekin
	Albondigak
2024ko Urtarrila	Tortilla hegalaurrekin
	Oilasko izterra
2024ko Otsaila	Purea
	Solomoa piperrekin
2024ko Martxoa	Porru eta ilar krema
	Azalorea
2024ko Apirila	Porrusalda krema
2024ko Maiatza	Barazki paella
	<u>Izokina labean</u>
2024ko Ekaina	Brokolia
	Sukalkia
	Lekak patatarekin

EMAITZEN AURKIBIDEA:

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO ONTZIRATZE PLATER PRESTATUAK				
PARAMETROA	Iraila-Azaroa	Abendua-Otsaila	Martxoa-Ekaina	GUZTIRA
KONTROLATUTAKO LAGINEN ZENBATEKOA	6	6	8	22
MIKROORGANISMO ADIERAZLEAK				
AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	12	12	16	40
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	0	0	1	1
ONARTEZINAK (%)	%0	%0	%0,6	%0,2
MIKROORGANISMO PATOGENOAK				

AZTERTUTAKO PARAMETROEN ZENBATEKOA	24	24	32	80
ONARTEZINAK (ZENBATEKOA)	1	0	0	1
ONARTEZINAK (%)	%4	%0	%0	%1,3

*Plater prestatuak irakasleentzako hautazko zerbitzua da.

KONTSUMO-URAREN KONTROLA

Oraingo 2023-2024 ikasturteko Azaroan janari lantzerako eta instalazioen desinfekziorako eta garbiketarako erabilitako uraren urteroko kontrola egin da, kontrolatutako parametro guztietan emaitza egokia izanez. Hornikuntza-uraren urteroko kontrolak egin ziren giza kontsumo uretarako 140/2003 Errege-Dekretura ados.

ALERGENOEN KONTROLA

Lauro Ikastola-k ikasturtean zehar egiten duen Kontrol analitikoko plangintza, hiru hilabeteko alergenoen kontrol birakaria sartzen du Ikastolako sukaldeko menu berezietako plateren gainean (artean glutenik gabeko, arraultzarik gabeko eta esne-proteinarik gabeko baina laktosa daukaten menuak).

Honela, menu berezietan alergenoen eta/edo beren aztarnen presentzia posiblea kontrolatzen dugu eta protokoloaren funtzionamendu zuzena egiaztatzen dugu, menu berezi hauen lantzean.

Gainera, gainazaletan alergenoen laginketak egiten dira. Horretarako, elikagaien laginak aztertzen ez diren hilabeteetan, garbiketako egiaztapenen ordezt, alergenok bilatuko dira gainazaletan.

LEHEN HIRUHILEKOAN:

Alergenoen hurrengo kontrolak egin dira:

ELIKAGAIK

- **GLUTENA:** Zeliakoentzako plater espezifikokan aztertu egin zen: MAKARROIK TOMATEAREKIN. Analisiaren emaitza gogobetekoa izan da, alergenoren presentziarik analizatutako platerean ez antzemanetz: **Emaitzak < 20 ppm-koa izan**

zen, *Gluten gabeko produktutzat definitzeko <20 ppm-ko emaitza bete behar da.*
(ppm = partes por millón)

- **ARRAUTZ PROTEINA** menu espezifikoko plater batean aztertu egin zen: MAKARROIAK TOMATEAREKIN. Analisiaren emaitza gogobetekoa izan da, alergenoren presentziarik analizatutako platerean ez antzemanaz

GAINAZALAK

LEHEN HIRUHILEKOAN:

-Ez da analisirik egin

BIGARREN HIRUHILEKOAN:

Alergenoen hurrengo kontrolak egin dira:

ELIKAGAIK

- **ESNE PROTEINA ETA LAKTOSA:** Alergikoen menuan aztertu egin zen: Albodigak patatekin. Analisiaren emaitza gogobetekoa izan da, alergenoren presentziarik analizatutako platerean ez antzemanaz.

GAINAZALAK

BIGARREN HIRUHILEKOAN:

Alergenoen hurrengo kontrolak egin dira:

- **GLUTENA GAINAZALEAN:** Alergikoen tupper espezifikoetan aztertu zen. Emaitza gogobetekoa izan zen ez zelako alergenoren presentziarik deteketatu.

HIRUGARREN HIRUHILEKOAN:

Alergenoen hurrengo kontrolak egin dira:

ELIKAGAIK

- **ESNE PROTEINA ETA LAKTOSA:** Alergikoen menuan aztertu egin zen: Hegaluzea tomatearekin. Analisiaren emaitza gogobetekoa izan da, alergenoren presentziarik analizatutako platerean ez antzemanaz.

-**ARRAINA:** Alergikoen menuan aztertu egin zen: Oilasko hanburgesa. Analisiaren emaitza gogobetekoa izan da, alergenoren presentziarik analizatutako platerean ez antzemanaz.

2023-2024 IKASTURTEAN AZTERTUTAKO ALERGENOAK (LAGIN KOPURUA)					
ALERGENOA	1. HIRUHILEKOA	2. HIRUHILEKOA	3. HIRUHILEKOA	GUZTIRA	Presentzia duten laginen %
 GLUTENA (ELIKAGAIA)	1	0	0	1	%0
 GLUTENA (GAINAZALA)	0	1	0	1	%0
 ARRAUTZA	1	0	0	1	%0
 ESNE PROTEINA+LAKTOSA	0	1	1	2	%0
 ARRAINA	0	0	1	1	%0
GUZTIRA	2	2	2	6	%0

3.- AZKEN KONKLUSIOAK 2023-2024 IKASTURTEA

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

- Aplikatutako prebentzio-neurriak eraginkorrak izaten ari dira eta arriskuak saihesten dituzte
- KPP-ak (Kontrol-Puntu Kritikoak) era eraginkorrean kontrolatzen dira
- Euskarri planak (manipulazioko praktika onak eta Garbiketa Plana) eraginkorrak izaten ari dira

1. Lehengai galkorren gainean lortutako emaitzak ONAK izan dira urte honetan emaitzen % 78ekin.
Gure hornitzaileen kontrola eta kudeaketa eraginkorra dela frogatu da hornitzen duten lehengaien kalitate higienikoa mantenduz, halan da guztiz ere, HOBETU egin daiteke batez ere BARRIOCANAL-ek 2 intzidentzia izan dituelako arrainean.
2. Landutako azkeneko produktuetan lortutako emaitzak oso onak dira gogobeteko emaitzen % 95ekin. Soilik indaba gorriak eman zuten gaizki, aerobio mesofiloen limitea gaindituz. Mikroorganismo hau adierazlea da eta berez ez du arrisku handirik suposatzen.
3. Gainazal higiearen kontrolak, bai manipulatzailer-eskuetako bai tresnetakoak, oso onak dira gogobeteko emaitzen % 94ekin. Gaianazalen kontrol hauetan lortutako emaitzek frogatzen dute, sukalde guztirako gure AKKPA sistemaren barruan ezarritako Garbiketara eta Desinfekzioko Plana, ematen ari dela desiratutako emaitzak eta sukaldeko manipulazio praktikak zuzenak direla, ere.
4. Analizatutako ontziratutako plater prestatuen %91ak ondo eman dute, beraz emaitza bikainak lortu dira.
5. Analizatutako plater berezietako alergenoeetan lortutako emaitzak oso onak izan dira.
Menu espezifikoak alergenorik libre daude, ikasleengan alergenoeekin lotutako osasun arazoak sahiestuz.

Horrela nabarmentzen da arduradun nagusiagatik eta Ikastolaren, sukalde, erizaindegi eta jantokiko zerbitzu talde guztiaren aldetik Alergeno Kudeaketa Planaren ezarpenean egindako kontrol bikaina.

Hau guztiagatik, Eurofins-Biotalde laborategiak, empresa aholkulari eta AKKPA autokontrol sistemaren ezarpenerako kolaboratzaile aktiboa izanez, gure zorion zintzoenak Lauro Ikastolari oro har eta sukaldeko pertsonalari. Emaitzak bide honetan jarraituz gero kalitatezko jantoki zerbitzu segurua bermatzen hari zarete.

4.- 2023-2024 IKASTURTERAKO HELBURUAK ETA HOBEEKUNTZAK

Ikastolak lan bikaina egiten ari da baina hona hemen hobekuntzarako gomendioak:

- Hornitzaileenganako kontrola handitzea batez ere arraina ekartzen dutenak. Aurten 3 arrain limiteetatik kanpo sartu dira sukaldean eta hau hobetze puntu bat da.
- Azpimarratzekoa da gaizki eman zuten 4 gainazaleetatik 3 taulak zirela. Behar bada hauek garbitzeko eta desinfektatzeko duten prozedurari buelta bat eman beharko zaio hurrengo ikasturterako.
- Nutrizioari buruzko tailerrak eta hitzaldiak ikasleekin egitea. Ikastolak egiten duen lan handia ikustarazteko eta nutrizioari oinarritzko ezagutzak eskuratzeko.

Sinatzen du txosten hau, Bilbon 2024ko uztailaren 7an



Ane Astigarraga Martinez
Elikagai teknologoa eta Elikagai Segurtasun Kontsultorea
Eurofins-Biotalde Laborategia