

KALITATEARI DAGOKION GALDERA SORTA. ORAIN ARTEKO AZTERKETETATIK ATERATAKOAK

1. Zeintzuk neurri nagusi ezarri zituen 852/2004 (EB) Arautegiak elikagaietan ager daitezkeen arrisku potentzialak gutxitze aldera?
2. Zertan bereizten dira kalitate ezaugarri estriseko eta intrinsekoak? Definizioa emateaz gain, aipatu hiruna adibide.
3. Zerrendatu modu ordenatu batean umeentzat diseinatutako jogurt baten pisuzkoak izan daitezkeen kalitate ezaugarriak, hauek motaren arabera sailkatuz.
4. Zeri egiten dio erreferentzia “profil nutrizional” kontzeptuak? Zein esparrutan hartzen dira beharrezkotzat profil nutrizionalak? Erabat definiturik al daude? Arrazoitu erantzuna.
5. Zeri deitzen zaio “arau ofizial”?
6. Nondik eta noiz jaio da gaur egun AKKPA deritzogun metodologia? Zein abantaila eskaintzen ditu AKKPA metodologiak kaltegabetasuna bermatzeko tresna gisa?
7. Zein arau juridikok ezarri dute elikagaien segurtasunaren legeri-esparru berrian (2000. Urtetik aurreragokoa) datozen betekizunak: trazabilitatea eta AKKPA
8. Zeintzuk izaten dira AKKPAren aplikazioan egiten diren akats ohikoenak? (aipatu behintzat bost)
9. Zer dira “lehen parteko ikuskapenak” (helburua, nork burutuak)?
10. 3.- Ze funtzio dauka ikuskari nagusi batek hirugarren parteko ikuskaritza saio batean?
11. Zein da ikuskapenen helburu orokorra? Nork burutzen ditu (zein motatako eragileek)? Azaldu laburki “ikuskapen ziklo” kontzeptua (grafikoak erabili ditzakezu).
12. Lehengaien kalitate eta/edo segurtasun bermea izateko burutu daitezkeen hiru neurri edo ekimen aipa itzazu, baliabide gutxien behar dituenetik gehien behar dituenera ordenatuz.
13. Izurriteen kontrolerako planaren baitan burutuko zenituzkeen edo hartuko zenituzkeen neurri orokor batzuk aipatu (hiru gutxienez).
14. Gida sektorialak: zer dira, ze zilegitasun legal dute, zein helburu, zein esparrutan sortzen dira, nork sortzen ditu? (1 puntu)
15. Zerrendatu AKKPAren printzipioak
16. Aipatu AKKPA plana diseinatu eta edo ezartzerako orduan ematen diren akats ohikoen artean sei.
17. Zein da laguntza planen eta AKKPA-ren arteko erlazioa?
18. Definitu “akreditazio” terminoa. Zein da maila nazionalako akreditaziorako erakundea? (1 puntu)
19. ISO-CEN-AENOR: Azaldu zein den, normalizazioarekin lotuta, hiru eragile horien arteko harremana. (1 puntu)
20. Azaldu nola tramitatzen den “ISO” arau baten “UNE EN ISO” araua izan arteko prozedura.

21. Zeintzuk dira ISO 9001-ak KKS-ei buruz ezartzen dituen betekizun nagusienak?
22. Zeintzuk dira ISO 9001-ek KKS-en agiri sistemari buruz ezartzen dituen betekizunak?
23. Zeintzuk dira Kalitate-Kudeaketa Sistema baten agiri-sistemaren baitan derrigorrez egon behar diren agiri motak. Aipatu ere ager litekeen ez derrigorrezko agiri mota bi. Hortaz gain, irudikatu KKS bateko edozein agirik eduki beharko lituzken elementu formalak (beharrezko bada, asmatu).
24. Azaldu ISO 9001 arauan zehazten diren hurrengo bi kontzeptuak: **A)** prozesu sarea eta **B)** Etengabeko hobekuntza zikloa.
25. Ze berrikuntza ekarri zuen elikagaigintzan ISO 22000 arauak? (1 puntu)
26. Zer da eta zer arautzen du ISO 22000 arauak? Sortu zenetik onartu al zen ziurtapenerako eskema gisa? Arrazoitu erantzuna.
27. Noiz sortu zen GFSI? Noren eskutik? Zein da bere eginkizuna? (1 puntu)
28. Ze garrantzi daukate BRC eta IFS-k gaur eguneko elikagaigintzako sektorean?
29. Etengabeko hobekuntza zikloa irudikatu eta laburki azaldu. Noiz aplikatzen da? (1 puntu)
30. Jarri bi balioztatze jarduera posibleen adibide bana. (1 puntu)
31. Kalitate kontrola burutu daiteke zentzumen bidezko analisiaren bitartez? Baiezkoan, jarri adibide bat, laburki azalduz
32. Zer da kalitate-kontrola? Azaldu eta ipini Kalitate-kontrolari dagokion jarduera posible baten adibidea. Kalitate-kontrol soilak segurtasun eta kalitate bermea ematen ahal du? Arrazoitu erantzuna.
33. Zein da ziurtapen eskema baten eta bikaintasunaren arteko aldea? Zein da European bikaintasun eredu nagusia? (1 puntu)
34. *Catering* enpresa batean lanean zabilta; eskolako jantokien hornitzailea zara. Legeriak behartzen dituen analisi mikrobiologiko zein fisiko-kimiko guztiak burutzen dituzu behar den maiztasunarekin eta sekulan ez duzu analisi horiekin arazorik izan kontrol ofizialean. Aurrekoa kontutan hartuz, esan daiteke zure produktuen segurtasuna/kalitatea bermatzen duzula? Arrazoitu zure erantzuna.
35. C bitamina gehitua duen zuku batean (BHT) antioxidatzaile kontzentrazio egokiena aurkitzeko entsegu bat burutu da: lau lagin prestatu dira osaera berdinarekin eta BHT kontzentrazio desberdinekin. Hauetatik C bitamina denbora luzeago mantentzen lagunduko duena aukeratuko da. Zein motatako jarduera da hau? Arrazoitu erantzuna.
36. Edozein laginaren gaineko neurketa kuantitatibo guztiek aldagarritasuna erakusten dute neurtze-prozesuan ematen diren akatsengatik. Azaldu zein motatako akatsak gertatzen diren eta horien jatorria. Nola eragiten dio akats mota bakoitzak laginaren egokitasunari?
37. Aipatu trazabilitate planak kontutan izan beharreko alderdi garrantzitsuenak edo ezinbestekoenak.
38. Honako esaldia irakurri eta hausnartu bere zuzentasunaren inguruan (arrazoitu erantzuna): *“ENAC-ek kalitate kontrolerako erakundeen akreditazioaz arduratzen den entitate nazionala da”*
39. Zein izan zen lehen sortutako bikaintasun eredu? Non sortu zen? Zergatik sortu zen?

- 40.** Zuzena al da honako esaldi hau?: “EN-ISO 17025 arauaren arabera AENORen ziurtapena eskuratzen duten analisi-laborategiak soilik kontratatuko ditu administrazioak”. Argudiatu erantzuna.
- 41.** Zeintzuk arau tekniko espezifiko ezagutzen dituzu elikagaien segurtasunaren esparrukoak direnak espezifikoki? Zer ematen die zilegitasuna edo, beste era batean adierazita, zein erakundek burutzen duen arau hauen sorreraren gaineko kontrola? Azaldu laburki nola.
- 42.** Hona hemen AKKPA kudeaketa koadro baten lagina. Hausnartu laburki eta argiro bertan agertzen diren neurrien egokitasun edo zuzentasunaren inguruan. (1 puntu)

ARRISKUA	PN	KKP	MK	ZAINTZA
BIOLOGIKOA: lehengaien harreran, arrautza freskoetan mikroorganismoen presentzia	Analisiak egin	BAI	0 kfu/g	Sorta bat analizatzen den bakoitzean, emaitzen azterketa egiten da eta MK-a gainditzekotan errefusatu egingo da.
FISIKOA: formulazioa nahastean bitxiak edo ileak erortzea elikagaira	Babeserako jantziak (txanoa) eta bitxiak kentzea	EZ	Ez ilerik, ez bitxirik edo antzeko objekturik	Ekoizpen arduradunak, lan-txanda bakoitzean ikuskatuko du langileek prebentzio neurriak betetzen ote dituzten. Horrela ez bada, Manipulazio Praktika Egokien inguruko hezkuntza errepikatu beharko du langileak.
KIMIKOA: frijitze urratsean konposatu polarren presentzia olioaren berrerrabiltzearen ondorioz	konposatu polarren maila gaitu aurretik, olio aldatu	BAI	%25	Lanpostuan dagoen langileak frijitze aldi bakoitzaren hasieran eta amaieran konposatu polarren maila Testo® neurgailu azkarraren bitartez neurtuko du. %25 gainditzekotan, frijitze-sorta errefusatu egingo da