



OSASUN SAILA

Sailburuordetza

Osasun Publikoaren eta Adikzioen

Zuzendaritza

DEPARTAMENTO DE SALUD

Viceconsejería de Salud

Dirección de Salud Pública

y Adicciones

COVID-19A DELA ETA OSTALARITZAKO ESTABLEZIMENDUETAN APLIKATU BEHAR DIREN PREBENTZIO-NEURRIAK

VITORIA-GASTEIZ, 2020ko uztailaren 3a



Edukia

HITZAURREA.....	4
COVID-19-REN TRANSMISIOA	4
HELBURUA.....	5
COVID 19-REN PREBENTZIORAKO SEGURTASUN- ETA HIGIENE-NEURRI OROKORRAK.....	5
OSTALARITZAKO ESTABLEZIMENDUETARAKO BERARIAZKO NEURRIAK	6
A.- Lokalak eta instalazioak zenbat bezerok eta nola erabiliko dituzten	6
B.- Instalazioen eta ekipamenduaren inguruko neurriak.....	6
C.- Langileek bete beharreko prebentzio-neurriak	7
D.- Jantoki eta terrazetako zerbitzuko prebentzio-neurriak.....	8
E.- Barrako zerbitzuko prebentzio-neurriak.....	9
F.- Etxez etxeko bilketa- eta banaketa-zerbitzuko prebentzio-neurriak.....	10
G.- Elikagaien segurtasunarekin eta autokontrolarekin lotutako berariazko neurriak.....	10

HITZAURREA

COVID-19ak eragindako osasun-krisia kudeatzeko alarma-egoera deklaratu ondoren, eta pandemiari aurre egiteko hartutako aparteko neurriak kentzeko planean ezarritako fase guztiak gainditu ondoren, normaltasun berri baterako trantsiziorako behar diren prebentzio-neurriak ezarri ziren 2020ko ekainaren 18ko Aginduaren bidez.

Agindu horretan jasotako neurriek, besteak beste, elikagai-establezimenduei eragiten diete.

Aginduaren 4. artikuluan oinarrituta ezarri da ostalaritza-establezimenduetako prebentzio-neurrien protokolo hau. Hona artikuluko hori: *“Agindu honen eranskinean aurreikusitako neurriak osatzeko, segurtasun-plan espezifikoak, antolamendu-protokoloak eta gidak ezarri ahal izango dira, jarduera-sektore bakoitzari egokিতuta eta administrazio eskudunek onartuta”*.

COVID-19-REN TRANSMISIOA

Koronabirusak batez ere 5 mikra baino gehiagoko arnasketa-tanten bidez transmititzen dira.

Pertsonen arteko kutsatzea zuzena izan daiteke, pertsonatik pertsonara, edo kutsatutako pertsona baten sekrezioaz kutsatutako gainazalaren bidez.

Sekrezioekin kontaktu zuzena izatea ez da oso litekeena metro bat edo bi metrotik gorako distantzietan gertatzea, eta horregatik distantzia fisikoa eta maskarak erabiltzea garrantzitsua da.

Zeharkako transmisioari dagokionez, eskuek kutsatutako azalerak edo objektuak ukituz gertatzen da, hala nola, txanponak, barandak, heldulekuak eta eskutokiak. Horregatik, oso garrantzitsua da eskuak sarri garbitzea eta gainazala horiek garbitzea eta desinfektatzea.

Zenbat denbora iraun dezakeen gainazala batean COVID-19 birusak ez dago garbi, baina egindako azterketen arabera, ordu gutxi batzuetatik zenbait egunera arte iraun dezake. Biziraupen-denbora baldintzen arabera alda daiteke (adibidez, gainazala mota, tenperatura edo giroaren hezetasuna).

COVID-19 sintoma ohikoenak sukarra, eztula eta aire faltaren sentrazioa dira. Kasu larriagoetan, infekzioak pneumonia, arnasa hartzeko zailtasun handia, giltzurrun-hutsegitea eta heriotza ere eragin ditzake. Konplikazioak izateko arrisku handiena duten pertsonak adinekoak, haurdunak eta gaixotasun kronikoak dituztenak dira, hala nola gaixotasun kardiobaskularrak, diabetesa, arnas gaixotasun kronikoa, tratamendu aktiboan dagoen minbizia edo immunoeskasiak.

Gaur egungo estimazioen arabera, infekzioaren eta gaixotasunaren sintoma klinikoan agerpenaren artean gertatzen den inkubazio-aldia 1-14 egun bitartekoa da, eta batez bestekoa 5-6 egunekoa da. Kontuan izan behar da, halaber, inkubazio-aldian pertsona asintomatikoak gai direla birusa transmititzeko, eta kasu askotan sintomak oso ahulak direla edo ez direla existitzen.

EFSA, Elikagaien Segurtasuneko Europako Agintaritzak adierazi du ez dagoela ebidentziarik jakiak COVID-19aren transmisio-iturri edo eramaile izan daitezkeela esateko, baina lagun dezaketela transmisioan gainazalen kontaktu bidez.

Euskadin COVID19-ri buruzko informazio gehiago hemen: <https://www.euskadi.eus/covid-19-koronabirus-berria>

HELBURUA

OSTALARITZAko establezimenduetan beharrezko prebentzio-neurriak ezartzea, Covid-19aren transmisioa kontrolatzeko eta murrizteko eta, horrela, bezeroen eta langileen segurtasuna eta osasuna bermatzeko.

COVID 19-REN PREBENTZIORAKO SEGURTASUN- ETA HIGIENE-NEURRI OROKORRAK.

COVID-19 kutsatzea prebenitzeak zuzeneko transmisioan eragitea dakar, arnasketa-tanten bidez, eta zeharkakoan, kutsatutako gainazalak ukituz.

Zenbait ekintzek, oro har, SARS-CoV-2ren transmisio-arriskua nabarmen murrizten lagun dezakete. Ekintza horiek bost neurritan laburbil daitezke:

1. **Pertsonen arteko 1,5 metroko segurtasun-tartea mantentzea.** Infekzioa transmititzen duten eta hitz egitean, doministiku egitean edo ez tul egitean sortzen diren arnasketa-tanten barreiatze-erradiotik kanpo egoteko oinarritzko neurria da.
2. **Maskarak erabiltzea eta arnas higie nea.** Maskarak erabiltzeak saihestu egiten du infekzioa barreiatzea pertsonen artean hurbiltasun handiag o a dagoenean eta pertsonen arteko segurtasun-tartea gutxienez 1,5 metrokoa izatea ezinezkoa denean. Doministiku edo ez tul egitean, maskara eraman ezean, garrantzitsua da behin erabiltzeko zapiak erabiltzea ahoa eta sudurra estaltzeko, edo, bestela, ukondoa tolestuta.
3. **Eskuen higie nea.** Neurri garrantzitsua da, eskuek parte hartzen dutelako gainazaletatik birusa transmititzen. Ahal dela, urarekin eta xaboiarekin egin behar da, edo, posible ez bada, soluzio hidroalkoholikoekin.
4. **Garbiketa, desinfekzioa eta aireztapena.** Maiz garbitu eta desinfektatu behar dira pertsonekin kontaktuan dauden gainazalak. Aireztapen egokia eta aldizkakoa oso faktore garrantzitsua da espazio itxietan kutsatzeko arriskua murrizteko.
5. **Kontaktuen kopurua murriztea.** Talde-jardueretan parte hartzen dutenen kopurua mugatzea. Ahal den neurrian, jarduerak talde txikiagoetan egiten saiatzea, talde egonkorrak mantenduz eta elkarrengandik fisikoki al denduz.

COVID-19 gaixotasunaren esposizio- eta transmisio komunitarioko arrisku-mailak kontuan hartuta, jarduera desberdinak garatzean, ostalaritzako establezimenduei zuzendutako neurri eta gomendio nagusiak daude bilduta dokumentu honetan, eta elikagaien segurtasunari buruzko araudiaren osagarri dira. Araudi horrek indarrean jarraitzen du.

OSTALARITZAKO ESTABLEZIMENDUETARAKO BERARIAZKO NEURRIAK

Enpresaburu, titular eta manipulatzaileen erantzukizuna da neurriak zorrotz betetzea, elikagaien kaltegabetasuna ziurtatzeko eta birusaren transmisioa saihesteko, horretarako ezarritako segurtasun-neurriak errespetatuz.

A.- Lokalak eta instalazioak zenbat bezerok eta nola erabiliko dituzten

Baldintza orokor gisa, 1,5 metroko segurtasun-tartea mantendu beharko dute herritarrek elkarren artean, edo, ezinezkoa denean, babes fisikorako ordezkoko neurriak bete beharko dituzte: higie-ne-maskara egokia erabili eta arnasa besteri ez botatzeko gomendioak bete. Maskara erabiltzeko betebeharra aplikatu ahal izango da, 2020ko ekainaren 9ko 21/2020 Errege Dekretuaren 6.2 artikuluan jasotako kasuetan izan ezik.

Establezimenduaren eta bezeroaren ardura da gehienezko edukiera errespetatzea, bai barruan, bai kanpoan.

Establezimenduaren gehieneko edukiera hauxe izango da: mahaien artean edo, hala badagokio, mahai-multzoen artean 1,5 metroko distantzia fisikoa bermatzen duena. Halaber, zilegi da bezeroak sartzea eta zerbitzua barran ematea, bezeroen edo bezero-taldeen artean 1,5 metroko distantzia fisikoarekin. Hori ezinezkoa denean, maskara erabili beharko da beti. Segurtasun-tartea mantendu arren, gomendagarria da maskara erabiltzea, kontsumitzeko unean izan ezik.

Cocktailetako eta buffetetako ospakizunetan, talde bakoitzean 25 pertsona bilduko dira gehienez eta kontsumitzaileak ezin du autozerbitzurik egin. Salbuespen gisa, buffetean autozerbitzua egin ahal izango da, baldin eta D atalean ezarritako baldintzak betetzen badira.

Eskuak desinfektatzeko soluzio hidroalkoholikoak jendearen eskura jarriko da.

Ordainketak egiteko, txartela edo gailuen artean kontaktu fisikorik behar ez duten beste baliabide batzuk erabiltzea gomendatuko da, eta, ahal den neurrian, saihestu egingo da eskudirua erabiltzea. Datafonoa erabili ondoren, garbitu eta desinfektatu egingo da.

Jakinarazi egin beharko zaie bezeroei (kartelak, bozgorailuak, pantailak, etab. erabiliz) zer segurtasun-neurri hartu behar diren eta zer erantzukizun duten gomendioak betetzean. Establezimenduaren sarreran pertsonen arteko distantziari eta maskara erabiltzeari buruzko kartelak jartzea komeni da. Kartelaren eredua deskarga daiteke esteka honetan: https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/material_coronavirus/es_def/adjuntos/A3_ma_scarilla_EJ_GV_WEB.pdf

B.- Instalazioen eta ekipamenduaren inguruko neurriak

Instalazioak baldintza egokietan edukiko dira, behar bezala garbitu eta desinfektatu ahal izateko: hondatutako eremuak konpondu egingo dira, ordena zaindu egingo da, kendu egingo dira beharrezkoak ez diren objektuak eta materialak...

Instalazioak maiz garbitu eta desinfektatuko dira, eta arreta berezia jarriko zaie bainugela eta zerbitzuei, gainazalei, ateetako heldulekuei, altzariei eta makineriari, laneko tresneriari, konketei, zoruei eta abarri.

Ekipamendua eta gainazalak desinfektatzeko, Osasun Ministerioak baimendutako produktu biruzidak erabili ahal izango dira:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas_PT2_ambiental.pdf

Giro-tenperaturan dagoen uretan % 0,1ean diluitutako etxeko lixiba ere erabili ahal izango da (bi koilarakada lixiba nahasiko dira giro-tenperaturan dagoen litro bat uretan, eta erabili behar den egun berean prestatuko da). Lixiba erabili ezin den gainazaletan, % 70eko etanola erabili ahal izango da.

Laneko arropa maiz garbituko da. Ehunezko jantziak mekanikoki garbituko dira, ohiko detergenteekin, 60/90 °C-ko garbiketa-zikloetan.

Ontzi-garbigailuan edo garbiketa-tuneletan, 60/90 °C-ko tenperaturan egingo da garbiketa.

Estalkia eta pedala duten ontziak jarriko dira, zapiak eta erabili eta botatzeko beste material batzuk uzteko, eta lanpostu guztietan egongo da erabilgarri material hori. Ontzi horiek sarri hustuko dira, eta beti garbi edukiko dira.

Lokalen aireztapen naturala eta mekanikoa areagotuko da, barruko airea berritzen laguntzeko. Ahal den neurrian kanpoko airearekin lan egingo da, birzirkulazioa minimizatuz eta barruko aire-korrontek saihestuz. Aldian-aldian aireztapen- eta girotze-ekipoak berrikusi eta garbitu beharko dira.

C.- Langileek bete beharreko prebentzio-neurriak

Arnasa-sintomak edo sukarra dituzten langileek, edo gaixo sintomatiko batekin harreman estua izan dutenek, etxean egon beharko dute, eta ez dira lanera joan beharko. Lehen mailako arretako zentroak edo prebentzio-zerbitzuak jarraibideak emango dizkie, eta jarraipena egingo die. Era berean, dagozkion garbiketa- eta desinfekzio-neurriak hartuko dira establezimenduan.

Langile guztiek higiene pertsonaleko neurri zorrotzak bete beharko dituzte:

- Eskuak sarri garbituko dira, ura eta xaboiarekin edo soluzio hidroalkoholdunekin. Bereziki, egoera hauetan:
 - Lanaldia hasi aurretik eta etenaldi bakoitzaren ondoren.
 - Doministiku, eztul edo zintz egin ondoren.
 - Doministiku edo eztul egin duen norbaitekin egon ondoren.
 - Erre, jan edo bainugela erabili ondoren.
 - Jatekoa maneiatzean, elikagai gordinak ukitu ondoren eta kontsumitzeko prest dauden elikagaiak maneiatu aurretik.

- Kartoi, ontzi edo bilgarri zikinak maneiatu ondoren, edo hondakinak, zaborrak eta abar maneiatu ondoren.
- Garbiketa-lanen ondoren.
- Kutsatuta egon daitezkeen gainazal eta objektuak ukitu ondoren.
- Bezeroekin harremana dagoen postuetan, elikagaiak maneiatu eta ematen diren bakoitzean, kontsumitutakoa kobratu ondoren... edo ahal den guztietan.

Garbiketa hori urarekin eta xaboiarekin behar adinako maiztasunez egin ezin den lanpostuetan, alkohol-soluzioa edo gela edukiko da higiene egokia mantentzeko.

Eskularruak erabiltzeak ez ditu salbuesten langileak behar adinako maiztasunez eskuak egoki garbitzetik. Erabiltzen badira, eskuak garbitzeko jarraibide orokorrak aplikatu beharko dira.

- Eztul edo doministiku egitean, ondo estali behar dira ahoa eta sudurra ukondoarekin edo erabili eta botatzeko zapi batekin, arnasa-jariakinak atxikitzeko, eta estalkia duen ontzi batean utzi berehala zapia.

Garbiketako langileak behar bezala babestuko dira material egokiarekin, prebentzio-zerbitzuaren jarraibideen arabera.

Langileen eta bezeroen arteko segurtasun-distantzia 1,5 metrokoa izango da beti. Hori ezinezkoa denean, maskarak erabili beharko dira.

Aipatutako distantzia-neurriak errespetatu beharko dira toki hauetan: langileen aldagela, armairu eta bainugeletan, atsedeneletan, jangeletan, sukaldeetan eta erabilera komuneke beste edozein eremutan.

Babes-ekipamenduak behar bezala erabiltzeko prestakuntza eta informazioa izan beharko dute langileek. Lokalean edo establezimenduan zerbitzuak ematen dituzten beste enpresa batzuetako langile guztiei ere aplikatuko zaie aurrekoa, ohiko zerbitzuak nahiz puntualak izan.

D.- Jantoki eta terrazetako zerbitzuko prebentzio-neurriak

Bezeroek alde egitean, garbitu eta desinfektatu egingo dira mahaia eta ukitzen den beste edozein gainazal hurrengo bezeroarentzat. Erabili eta botatzeko papera erabili beharko da, edo baietak lanaldian zehar behar den maiztasunarekin berritzen direla ziurtatu.

Behin erabiltzeko mahai-zapiak erabiltzea lehenetsiko da. Hori ezinezkoa bada, saihestu egin behar da bezero desberdinekin zama edo zama-babes bera erabiltzea, eta zerbitzutik zerbitzura aldaketa erraztuko duten materialak eta konponbideak aukeratu behar dira.

Saihestu egingo da bezeroek uki ditzaketen kartak erabiltzea, eta gailu elektronikoak, arbelak, kartelak edo antzeko bitartekoak erabiltzea aukeratuko da. Era berean, bezeroen artean

trukagarriak diren elementuak edo objektuak (prentsa, mahai-jokoak, etab.) eskuragarri egotea saihestuko da.

Elikagaiak, ahal dela, banakako formatuetan aurkeztu beharko zaizkio bezeroari. Plater partekatuak eskaintzen diren kasuetan (errazioak, kazolatxoak...), bezero bakoitzari bere platera eta mahai-tresnak emango zaizkio.

Zerbitzuaren elementu osagarriak, hala nola baxera, beirateria, mahai-tresnak edo mahai-zapiak, esparru itxietan gordeko dira, eta, hori ezinezkoa bada, bezeroen eta langileen pasabideetatik urrun.

Kendu egingo dira norberak hartzeko produktuak, hala nola ezpainzapiak, zotz-ontziak, ozpin-ontziak, olio-ontziak eta antzeko beste tresna batzuk, eta, bezeroak eskatu ahala, erabili eta botatzeko dosi bakarreko ontziak emango dira, edo beste formatu batean zerbitzatu.

Salbuespen gisa, autozerbitzua buffetez egin ahal izango da, betiere, honako neurri hauek hartzen badira:

- Bezeroaren fluxuaren noranzkoa adieraziko da, sarrerako puntutik irteerarainoko aurrerantz bakarra izan dadin, pilaketak saihesteko.
- Maskara erabiltzea nahitaezkoa izango da janaria linealetik jasotzeko. Janaria platerrean aldezturik jarrita ez badago, bezeroak gel hidroalkoholikoa eta erabilera bakarreko eskularruak erabiliko ditu zerbitzatzeko orduan.
- Buffetean dauden elikagaiek edozein kutsadura-iturritatik babestuta egon behar dute.
- Zerbitzuko elementu lagungarriak, mahai-tresnak, ezpainzapiak eta ogia, ez dira bezeroaren eskura egongo; aitzitik, gune bat jarriko da erakusmahaiaren barruan, bezeroen eta langileen pasagunetik urrun, platerak behar bezala babestuta, eskuzapiak eta ogia jantzita, eta langileak berehala emango dizkio bezeroari.
- Buffean laguntzeko eta enplatatzeko erabiltzen diren tresnak garbi-garbi jarriko dira, eta desinfektatu egingo dira kontsumitutako erretilu bakoitzarekin.
- Gomendatzen da buffetean jarritako janaria formato txikiagoetan aurkeztea, janariaren txandakatzea errazteko.

E.- Barrako zerbitzuko prebentzio-neurriak

Barra maiz garbitu eta desinfektatuko da, eta, batik bat, bezeroek erabilitako eremua.

Barran dauden elikagaiek edozein kutsadura-iturritatik babestuta egon behar dute:

- Erabilitako estalkiek babesa eman behar dute aurrealdetik, goialdetik eta albotik.
- Erraz garbitu eta desinfektatzeko moduko materialak izango dira.
- Hozkailuan eduki behar dira hotza behar duten elikagaiak.

Hozkailuan eduki behar dira hala behar duten elikagaiak. Horretarako, aukera hauek egongo dira:

- Beira-arasa hoztuetan jarri ikusgai, estalita.

- Beira-arasan lagin bat jarri ikusgai, ez kontsumitzeko, eta hotzean eduki den elikagaia zerbitzatu.
- Karta, kartel, telematika, argazkidun pantaila eta bestelako baliabideen bidez eman elikagaien/pintxoaren eskaintzaren berri, eta, aurreko kasuan bezala, hotzean edukitako pintxoak zerbitzatu.

Bezeroei ez zaie utziko barratik produktuak hartzen.

F.- Etxez etxeko bilketa- eta banaketa-zerbitzuko prebentzio-neurriak

Elikagai guztiak behar bezala babestuta entregatuko dira, edozein kutsadura saihesteko.

Hotz/bero kateari eustea bermatuko da:

- Beroan/hotzean/izotzean edukitako produktuak ahalik eta denbora laburrenean banatuko dira, gutxienez poltsa edo edukiontzi isotermikoak erabilita. Produktuaren tenperaturari eutsi ahal zaion denbora izango da produktuak garraiatzeko gehieneko denbora

Banaketa-jardueran zehar, langileek neurri higieniko egokiak hartuko dituzte:

- Eskuak ahalik eta maiztasun handienez garbitu beharko dira. Komeni da soluzio alkoholdunetan oinarritutako desinfekzio-sistema bat ematea, higiene egokia izan dezaten.
- Saihestu egingo dute ontziratu gabeko edo bildutako elikagaien eta edozein kutsadura-iturriren arteko kutsadura gurutzatua, hala nola norberaren eskuak, objektu pertsonalak, telefono mugikorrek edo beste tresna batzuk.
- Norbera babesteko ekipamenduak emango zaizkie. Eskularruak eta maskarak kutsadura-iturri izan daitezke, horiek erabiltzean arnasa-sekrezioak eta zikinkeria pilatzen baitira. Kontu handiz ibili behar da horiek maneiatzean eta botatzean, eta maiz aldatu behar dira.

Elikagaiak banatzeko erabiltzen diren edukiontziak eta ibilgailuak maiz garbitu eta desinfektatuko dira, instalazioak eta ekipamenduak garbitu eta desinfektatzeari buruz, dokumentu honetako B sailan adierazitako jarraibideen arabera.

Banatzailleak ere, gainerako langileak bezala, 1,5 metroko segurtasun-distantzia mantenduko dute beti, bai langileen artean, bai bezeroekin.

G.- Elikagaien segurtasunarekin eta autokontrolarekin lotutako berariazko neurriak

Establezimenduek kontingentzia-plan bat egin ahal izango dute, gutxienez dokumentu honetan jasotako neurriak bilduko dituena.

HACCP erreferentzia-estandarrean oinarritutako autokontrol-sistema propioa badute (Arrisku Azterketa eta Kontrol Puntu Kritikoak)edo Ostalaritzako Plan Orokorra ezarrita badute, bertan

adierazitako prebentzio-neurriak, kontrolak, erregistroak eta egiaztapenak bete beharko dituzte. Hori guztia egiaztatzeko moduan utziko da jasota, hurrengo ikuskapenetan berrikusteko.

Arreta berezia jarri behar da hornitzaileen atalarekin zerikusia duten neurrietan, honako hauei dagokienez:

- Lehengaiak eta produktu osagarriak erostea (garrantzi berezia emango zaio hornitzaile berriak daudenean).
- Erositako lehengaien higiene- eta segurtasun-baldintzak, besteak beste iraungitze-data edo kontsumitzeko gomendatutako epea, bai eta, hala badagokio, osasun-markaketak ere.
- Lehengaiak, tarteko produktuak eta azken produktuak gordetzeko gaitasuna, batez ere lehengaien ekoizpena eta/edo banaketa edo metaketa handitzen den kasuetan.

Hotz-katea eta tratamendu termikoak mantentzearen garrantzia azpimarratzea.