



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, 2021eko ekainaren 29a



Edukia

COVID-19AREN TRANSMISIOA	3
KUTSAPENA PREBENITZEKO OINARRIZKO NEURRIAK	3
OSTALARITZAKO ESTABLEZIMENDUETARAKO BERARIAZKO NEURRIAK	4
A.- Maskarak erabili beharra	4
B.- Edukiera kontrolatzeko neurriak	4
C.- Mahaikideen erregistroa	5
E.- Ordu-tegiak	5
F.- Garbiketa eta desinfekzioa	5
G.- Aireztatpena	6
H.- Langileek bete beharreko prebentzio-neurriak	6
I.- Jantoki eta terrazetako zerbitzuko prebentzio-neurriak	7
J.- Barra-zerbitzuko prebentzio-neurriak	8
K.- Etxez etxeko bilketa- eta banaketa-zerbitzuko prebentzio-neurriak	9
L.- Elikagaien segurtasunarekin eta autokontrolarekin lotutako berariazko neurriak	9

COVID-19AREN TRANSMISIOA

SARS-CoV-2 batez ere kutsatuta dagoen pertsona baten arnas tanta eta aerosolen bidez transmititzen da.

Pertsonen arteko transmisioa zuzena izan daiteke, pertsonatik pertsonara, edo zeharkakoa, kutsatutako pertsona baten jariakinez kutsatutako gainazalen bidez.

Jariakinekin edo aerosolen bidez kutsatzeko arriskua areagotu egiten da distantzia laburrean, ingurune itxi eta jendetsuetan, bereziki gaizki aireztatutakoetan, eta aerosol gehiago sortzeko jarduerak egiten badira, hala nola ariketa fisikoa egitean, ozen hitz egitean, garrasi egitean edo abestean.

Barne-eremuetan, kanpokoen aldean, transmisio-arriskua nabarmen handiagoa da.

Zeharkako transmisioa gainazal edo objektu kutsatuekin kontaktuan egon diren eskuekin begiak, ahoa edo sudurra ukitzean gerta daiteke; horregatik, garrantzitsua da eskuak sarri garbitzea eta gainazal horiek garbitzea eta desinfektatzea.

KUTSAPENA PREBENITZEKO OINARRIZKO NEURRIAK

COVID-19aren kutsapena prebenitzeak dakar zuzeneko transmisioaren gainean jardutea – aerosolen eta arnas tanten bidez gertatzen da–, bai eta zeharkakoaren gainean ere –kutsatutako azalerekiko kontaktuaren bidez gertatzen da–.

SARS-CoV-2 kutsatzeko arriskua nabarmen murrizten lagun dezaketen zenbait ekintza daude:

1. **Pertsonen arteko segurtasun-tartea gordetzea.** Oinarrizko neurria da; izan ere, distantzia laburretan hitz egitean, doministiku egitean edo ez tul egitean sortzen diren arnas tanta eta aerosolekiko esposizioa handiagoa da. Distantzia hori, oro har, 1,5 m-koa izango da, baina, jarduera batzuetan, baliteke distantzia handiagoa behar izatea.
2. **Maskara erabiltzea.** Infekzioa barreiatzea saihesteko neurri bat da; murriztu egiten du arnas tanta eta aerosolen emisioa eta haiekiko esposizioa.
3. **Espazioak aireztatzea.** Aireztapen egokiak aerosolen kontzentrazioa murrizten du, eta faktore oso garrantzitsua da espazio itxietan kutsatzeko arriskua murrizteko. Aukerarik gomendagarriena, posible denean, jarduerak aire zabalean egitea da.
4. **Kontaktu-kopurua murriztea.** Taldeko jardueretan parte-hartzaile kopurua mugatzea. Ahal den neurrian, jarduerak talde txikiagoetan egiten saiatzea, eta talde egonkorak eta haien arteko urruntze fisikoa gordetzea.
5. **Eskuetako higiena.** Neurri garrantzitsua da, eskuak birusa zeharka transmititzeko duten erraztasunagatik. Urarekin eta xaboiarekin garbitu daitezke, edo soluzio hidroalkoholikoekin.
6. **Garbiketa eta desinfekzioa.** Maiz garbitu eta desinfektatu behar dira pertsonak gehien ukitzen dituzten gainazalak.

OSTALARITZAKO ESTABLEZIMENDUETARAKO BERARIAZKO NEURRIAK

Ostalaritzako establezimenduetan COVID-19 gaixotasunaren transmisioa murrizteko, ezinbestekoa diren prebentzio-neurri nagusiak daude bilduta dokumentu honetan. Neurri hauek elikagaien segurtasunari buruzko araudiaren osagarri dira. Araudi horrek indarrean jarraitzen du.

Osasun Sailaren web-orrian: <https://www.euskadi.eus/covid-19-koronavirus-berria/> koronabirusari buruzko informazioa dago, eta gaixotasunaren transmisioa prebenitzeko neurriei buruzko informazio-materiala deskargatzeko moduan dago.

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 eredia deskarga daiteke esteka honetan:

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/material_coronavirus/es_def/adjuntos/A3_mascarella_EJ_GV_WEB.pdf

A.- Maskarak erabili beharra.

Ostalaritzako eta jatetxeetako establezimendu eta zerbitzuetan, nahitaezkoa izango da maskara erabiltzea, jateko edo edateko unean bakarrik kenduko da. Terrazetan maskararen erabilera derrigorrezkoa da oraindik ere, pertsonen arteko 1,5 metroko distantzia ezin bada mantendu, bizikideen kasuan izan ezik.

Derrigor maskara behar bezala erabili behar da, sudur-trenkadaren zati batetik kokotseraino (barne) estaliz.

Establezimendu, espazio edo lokalen titularrek bermatu beharko dute beren espazioetan bete egiten dela betebeharrak hori.

B.- Edukiera kontrolatzeko neurriak

Establezimenduek eta lokalek gehieneko edukiera dute, eta jendearentzat ikusgai egon behar du edukiera horrek. Edukieraren kontaketa eta kontrola ahalbidetzen duten prozedurak ezarri behar dira, gehieneko edukiera hori inoiz ere ez gainditzeko.

Barruan baimendutako gehienekoaren % 50eko edukiera onartzen da, baita terrazetako edukieraren % 100ekoa ere. Bezeroen eta, bezero-taldearen artean 1,5 metroko distantzia fisikoa mantendu beharko da beti. 1,5 metroko distantzia hori mahaietatik edo mahai-multzoetatik gertuen dauden pertsonen artean neurtuko da.

Kontsumoa mahaian eserita egingo da beti. Barran kontsumitzea debekatuta dago.

Zerbitzua antolatzeko, barrualdeetan eta terrazetan, gehienez sei pertsona izan daitezke mahai edo mahai-talde bakoitzeko, bizikideen kasuan izan ezik. Ezin izango dira bezero gehiago elkartu ez lau lagunentzako mahaietan, ez sei lagunentzako mahaietan ere.

C.- Mahaikideen erregistroa

COVID-19 kasu positiboen kontaktuen bilaketa errazteko, bazkari eta afarien zerbitzua eskaintzen duten ostalaritza-establezimenduek, harremanetarako pertsona baten datuak erregistratuko dituzte mahaikide-talde bakoitzeko (izena eta telefonoa, behintzat), zerbitzuaren data eta orduarekin batera. Datu horiek hiru astez gordeko dira eta eskuragarri egongo da Osasun Sailarentzat, beharrezkoa den guztietan.

D.- Tabako-kontsumoa

Berariaz gomendatzen da establezimendu horietako terrazetan eta hauen inguruan ez erretzea.

SARS-CoV-2 aerosolen bidez transmititzea kutsatzeko modu nagusia da. Aerosolak arnasa hartzean eta hitz egitean sortzen dira. Karga askoz handiagoa da airea indar handiagoz igortzen duten jarduerak egiten direnean, hala nola kantatzea, oihukatzea edo erretzea. Erretzailea SARS-CoV-2 transmisorea bada, inguruko pertsonak eta objektuak erretzaileak botatzen dituen tanta eta aerosolen eraginpean geratzen dira, eta kutsatzeko arriskua areagotzen da.

Aurreko gogoeta horiek berdin aplika dakizkieke tabakoa arnasteko beste edozein dispositiboren erabilerari, hala nola zigarreta elektronikoei, lurrungailuei, ur-pipei, pipei edo antzekoei.

E.- Ordutegiak.

Ikuskizunei eta jolas-jarduerei buruz indarrean dauden osasun-jarraibideekin bat etorriz, egungo egoerak eta dekretu honen indarraldiak irauten duten bitartean, ez da ordutegiak luzatzeko baimen berririk emango jendaurreko ikuskizunen eta jolas jardueren euskal erregelamenduen 37. artikulua babesean, eta eman direnak ondorioz gabe utziko dira.

Ostalaritza- eta jatetxe-establezimenduak gehienez ere 02:00etan itxi beharko dira –bezeroak ateratzea barne–, eta ezingo dira 06:00ak baino lehen ireki jendearentzat. Eskakerak 02:00ak arte entregatu ahal izango dira establezimenduan bertan, aurrez hitzordua eskatuta, eta, etxez etxeko banaketa 02:00ak arte egin ahal izango da.

Zerbitzuguneetan dauden ostalaritza- eta jatetxe-zerbitzuak irekita egon ahal izango dira 02:00etatik 06:00etara, baina iragaitzako erabiltzaileentzat bakarrik.

F.- Garbiketa eta desinfekzioa

Eskuak garbi izatea. Komunetan ura eta xaboia, aire- edo paper-lehorgailuak eta, ahal den neurrian, estalkia eta pedala duten zaborrontziak daudela ziurtatzea. Soluzio hidroalkoholikoak egongo dira erabilgarri zenbait lekutan, errazago erabiltzeko.

Garbiketa eta desinfekzioa indartzea. Garbiketa-programa intentsifikatua egitea, maizen ukitzen diren objektu eta gainazalen desinfekzioa ziurtatuz (etengailuak, heldulekuak, eskubandak...). Egingako jardueren kontrol-erregistroa eraman.

Desinfektatzaileak erabiliko dira, besteak beste lixiba-diluzioak (1:50) –prestatu berria–, edo birusak hiltzeko gaitasuna izan eta Osasun Ministerioak baimendutako eta erregistratutako desinfektatzaileak erabil daitezke. Produktu horien erabileran, beti beteko dira etiketako oharrak.

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. Datafonia erabili ondoren, garbitu eta desinfektatu egingo 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.

G.- Aireztapena

Espazio bat aireztatzeak airea berritzea esan nahi du; alegia, barneko airea, kutsatuta egon daitekeena, kanpoko airearekin ordezkatzeko. Erabilera publikoko establezimenduek eta tokiek aireztapen iraunkorra bermatu beharko dute egunean zehar, eta lokalak ireki eta ixten direnean ere bai.

Aireztapen egokia ziurtatzeko, *SARS-CoV-2 birusa aerosolen bidez gutxiago hedatzeko eta aireztapena kontrolatzeko*, ondorengo lotura honetan dauden gomendioak jarraituko dira:

https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/covid_ventilacion/eu_def/adjuntos/birusa-aerosolen-bidez-gutxitu.pdf

Aireztapena naturala bada, aireztapen gurutzatua izan dadin saiatuko da. Horretarako, aurrez aurreko hormetako leiho edo atearak irekiko dira. Aireztapena behartua bada, kanpotik ahalik eta aire gehien sartzeko bide eman behar da eta aireak birzirkula dezan saihestu.

Aireztapen eta girtze-sistemek indarrean dagoen araudiaren arabera eraikinetan eta lokaletan jarduteko eta mantentze-lanak egiteko gomendioak bete beharko dituzte.

Aireztapena behar bezala egiten dela egiaztatuko da, eta, horretarako, CO₂ neurgailuak erabiltzea gomendatzen da. Kanpoko airean, CO₂-aren kontzentrazioa 420 ppm-koa da gutxi gorabehera. Barnealdeetan, okupatutako guneeetan, CO₂-aren kontzentrazioa handitu egiten da, okupatzaileek kanporatutako CO₂-aren ondorioz. Aireztapena ez da nahikoa, eta handitu egin behar da, CO₂ maila 800 ppm-tik gorakoa denean.

H.- Langileek bete beharreko prebentzio-neurriak

COVID-19arekin bateragarriak diren sintomak (sukarra, eztula, arnas zailtasuna...) 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. 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.

[1.- Jantoki eta terrazetako zerbitzuko prebentzio-neurriak](#)

Bezeroek alde egitean, garbitu eta desinfektatu egingo dira mahaiak eta ukitzen den beste edozein gainazal hurrengo bezeroarentzat.

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

Bezeroek uki ditzaketen kartak erabiltzea saihestea gomendatzen da, 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 partekatutako 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.

Norberak hartzeko produktuak saihestea gomendatzen da: ezpainzapiak, zotz-ontziak, ozpin-ontziak, olio-ontziak eta antzeko beste tresna batzuk. Bezeroak eskatu ahala, erabili eta botatzeko dosi bakarreko ontziak emango dira, edo beste formatu batean zerbitzea gomendatzen da.

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 egongo dira kontsumitutako erretilu bakoitzarekin.
- Gomendatzen da buffetean jarritako janaria formato txikiagoetan aurkeztea, janariaren txandakatzea errazteko.

J.- Barra-zerbitzuko prebentzio-neurriak

Barra maiz garbitu eta desinfektatuko da, eta, batik bat, bezeroek kontsumizioa jasotzeko erabiltzen duten 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 hala behar duten elikagaiak. Horretarako, aukera hauek egongo dira:

- Beira-arasa hoztuetan jarri ikusgai, estalita.
- Beira-aran 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

Debekatuta dago barran kontsumitzea, eta mahaian eta eserita soilik hartu ahal izango da kontsumizioa.

K.- 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 erabilia. 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 handinez 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 E sailan adierazitako jarraibideen arabera.

L.- Elikagaien segurtasunarekin eta autokontrolarekin lotutako berariazko neurriak

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:

- o Lehengaiak eta produktu osagarriak erostea (garrantzi berezia emango zaio hornitzaile berriak daudenean).
- o Erositako lehengaien higiene- eta segurtasun-baldintzak, besteak beste iraungitze-data edo kontsumitzeko gomendatutako epea, bai eta, hala badagokio, osasun-markaketak ere.
- o 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.