



OSASUN SAILA

Osasun Sailburuordetza
*Osasun Publikoaren eta Adikzioen
Zuzendaritza*

DEPARTAMENTO DE SALUD

Viceconsejería de Salud
*Dirección de Salud Pública
y Adicciones*

**SARS-CoV-2 BIDEZKO PANDEMIA-EGOERAN DAUDEN EAE-KO
ELKARTE GASTRONOMIKOAK ETA TXOKOAK IREKITZEKO ETA
ERABILTZEKO OSASUN-IRIZPIDEAK**

VITORIA-GASTEIZ, 2020KO MAIATZAK 25

Dokumentu honen helburua elkarte gastronomikoei eta txokoei, ostalaritzaren sektorearen antzera, gomendio batzuk ematea da, horrelako elkarteen erabiltzaileen artean **COVID-19ren bidezko transmisioa eta infekzioa prebenitzeko**, baina hauek eremu pribatukoak izanik, 2002/03/15eko Agindutik kanpo geratzen dira.

Arau-esparrua

- Euskal Autonomia Erkidegoa [7/2007 Legea, ekainaren 22koa, Euskadiko Elkarteei buruzkoa](#).

Covid-19ari dagokionez

- Martxoaren 14ko EHAAn, osasun publikoko neurrien artean, honako hau adierazten da: "Elkarte gastronomikoetan eta txokoetan jarduera etetea".
- **OSASUN MINISTERIOAREN** normaltasun berrira igarotzeko plana, II. eranskinean alarma-egoeran ezarritako eremu nazionaleko mugak kentzeko aurreikuspena ezartzen duena, normaltasun berrira igarotzeko faseen arabera.
- SND/414/2020 Agindua, normaltasun berrirako trantsiziorako planaren **2. fasea** aplikatuz alarma-egoera deklaratu ondoren ezarritako estatu-mailako zenbait murrizketa malgutzeko.
- Euskal Autonomia Erkidegorako trantsizio-prozesuaren **2. fasea aplikatzeko arauak** ezartzen dituen 12/2020 Dekretuak, Espainiako Gobernuak erabakitakoak, 7. artikuluan "Ostalaritzako, jatetxeetako, txokoetako eta elkarte gastronomikoetako lokalak eta zerbitzuak berriz irekitzea" jarduera maiatzaren 25ean hasi ahal izango dela ezartzen du, **edukieraren % 50arekin**.

1.- EDUKIERA ETA GUTXIENEO DISTANTZIAK

- Mahaien edo, hala badagokio, mahaien multzoen artean **gutxienez bi metroko distantzia fisikoa** mantentzen dela ziurtatu beharko da.
- Horretarako erabiltzen den mahaiak edo mahai multzoak pertsona kopuruaren araberrakoak izan beharko du, eta **pertsonen arteko gutxieneo segurtasun-distantzia** errespetatzea ahalbidetu beharko du.
- Mahaiaren eserita bakarrik kontsumitu ahal izango da.
- Baimendutako edukiera, ezarri ondoren, kartel baten bidez adieraziko da lokalaren sarreran.

2.- HIGIENE- ETA/EDO PREBENTZIO-NEURRIAK

A. Lokalaren higie-neurri orokorrak

- Lokal guztia garbitu eta desinfektatu jarduera hasi aurretik eta zerbitzu bakoitzaren amaieran. Arreta berezia jarri maiz ukitzen diren gainazal eta ekipamenduetan: ate eta leihoen heldulekuak eta eskulekuak, kaxoiak, barandak, eskudelak, etengailuak, botoiak, etxetresna elektrikoak, beste altzari batzuk, txorrotak, sistema elektronikoak, mahaiak, aulkiak eta baita beste edozein ukipen-azalera ere, erabiltzaile baten eta beste baten artean.
- Lokala ondo aireztatuta dagoela ziurtatu. Aireztapen naturala egin establezimendua garbitu eta desinfektatzeko unean, eta lokalean aire nahikoa berritzen dela ziurtatu.
- Klimatizazioa tenperatura egokian mantendu, aire nahikoa berrituko dela ziurtatuz (gutxienez, egunero eta bost minutuz). Aire girotuaren sistema berrikusi behar da, bereziki iragazkien garbiketa eta/edo ordezkapena.
- Gel hidroalkoholikoen banatzaileak eduki, birizida bezala baimenduak direnak eta Osasun Ministerioak erregistratuak, betiere establezimenduaren edo lokalaren sarreran. Horiek erabiltzeko moduan egon beharko dute beti.
- Erabilera bakarreko mahai-zapiak erabiltzeari lehentasuna eman. Hori ezinezkoa bada, ez da mahai-zapi edo zama-babes bera erabili behar erabiltzaile desberdinekin, eta zerbitzuen arteko aldaketa erraztuko duten materialak eta konponbideak aukeratu behar dira. Mantalak eta mahai-zapiak tenperatura altuan garbitu.
- Ahal dela, ontzi-garbigailua erabili. "Ontzi-garbigailuko garbiketa-tenperaturak 60/90°C-koa izan behar du".
- Autozerbitzuko produktuak kendu, hala nola ezpainzapiak, zotz-ontziak, ozpinontziak, oliontziak eta antzeko beste tresna batzuk, eta monodosia erabiltzea lehenetsi edo beste formatu batzuetan eman.

B. Sukaldeko eta barrako neurri espezifikoak

- Jarduerari ekin aurretik, laneko eremuak eta gainazalak garbitu eta desinfektatu.
- Manipulatzailen arteko gutxienezko distantzia mantendu.
- Manipulatzailerek maiz garbitu eskuak.
- Elikagaiak manipulatzeko prozesuetan higie-neurriak zorrotz bete, eta maskarak erabiltzea komeni da.
- Elikagaiak manipulatzeko erabiltzen diren tresnak ez trukatu eta maiz garbitu.
- Zerbitzuaren elementu osagarriak, hala nola baxera, beirateria, mahai-tresnak eta mahai-zapiak, besteak beste, esparru itxietan biltegitratuko dira, eta, hori ezinezkoa bada, erabiltzaileen pasabideetatik urrun.
- Barra maiz garbitu eta desinfektatu.

C. Komunen berariazko neurriak

- Pertsonak komunetan ez pilatzeko sistemak ezarri. Pertsona batek erabiltzea gomendatzen da gehienez, laguntza behar duten pertsonen kasuan izan ezik; kasu horretan, laguntzaileak ere erabili ahal izango du.
- Xaboia, eskuak lehertzeko papera, desinfektatzailea eta eskuz eragin behar ez den tapa duen paperontzia izan, zabor-poltsa batekin.
- Komunen garbiketa-neurriak zorrotz, eta komun garbitasunaren maiztasuna handitu, jende kopuruaren arabera.

D. Beste neurri batzuk

- Jardueran arauak zaintzeko ardura duen edo duten pertsonak esleitu.
- Sukaldeko, jantokiko eta komunitako funtzionamendu-arauak jasotzen dituzten informazio-kartelak izan, higie-neurriak gogoraraziz, hala nola eskuak behar bezala eta maiz garbitzea, eta gutxienez bi metroko distantzia fisikoari eustea, bai mahaietan, bai sukaldean.
- Gomendatzen da elkartearen edo txokoren mahai-jokorik (kartak...) ez izatea lokalean partekatze.
- Mugikorrarekin edo txartelarekin ordaintzea sustatu. Datafonia, TPV eta partekatu daitezkeen beste elementu batzuk desinfektatu. Eskudirutan ordainduz gero, kontaktua saihestu eta ordainketa amaitzean eskuak garbitu.

Oharra 1: Garbiketa eta desinfekzioa egiteko orduan, arlo horretan indarrean dagoen araudia hartuko da kontuan, baita Osasuneko sailburuaren 2020ko apirilaren 2ko Agindua ere, SARS-CoV-2 (Covid-19) ontziak eragindako pandemiaren ondorioz gainazalak garbitu eta desinfektatzeko eta beste higie-neurri batzuk hartzeko dena.

Desinfektatzeko, etxean erabiltzen den lixiba erabil daiteke,% 0,1ean diluituta, giro-tenperaturan dagoen uretan (bi koilarakada lixiba, giro-tenperaturan dagoen litro batean, erabiliko den egun berean prestatua). Lixiba erabili ezin den gainazaletan, etanola erabil daiteke% 70ean. Desinfektatzaile komertzial bat erabiltzen baduzu, errespetatu etiketaren jarraibideak.

ELKARTE GASTRONOMIKO ETA TXOKOETAN EGITEN DIREN JARDUERETARAKO DOKUMENTU HONETAN ADIERAZITAKO GOMENDIOAK ALDE BATERA UTZITA, EZINBESTEKOA DA OSASUN SAILAK HERRITAR GUZTIENTZAT GOMENDATUTAKO HIGIENE- ETA PREBENTZIO-SEGURTASUN HIGIENIKOKO ETA SANITARIOKO PROTOKOLOA JARRAITZEA, COVID-19REN AURREAN.