



PROTOKOLO OROKORRA

2021/22 IKASTURTEAN IKASTETXEETAN COVID-19aren AURREKO PREBENTZIO
NEURRIAK

II. ERANSKINA

COVID-19ARI AURRE EGITEKO APLIKATU BEHARREKO PREBENTZIO-NEURRIAK
ESKOLA-JANTOKIETAN



- Sarrera
- COVID 19a prebenitzeko segurtasun- eta higiene-neurri orokorrak.
- Neurri eta gomendio espezifikoak eskola-jantokietan.
 - A.- Kontsiderazio orokorrak.
 - B.- Higiene-neurriak: ohiko jangela.
 - C.- Higiene-neurriak: jantoki gisa egokitutako espazioak edo lokalak.



SARRERA

Dokumentu honen helburua eskola-jantokietan COVID-19ren transmisioa kontrolatzeko eta murrizteko beharrezko prebentzio-neurriak ezartzea da, pertsonen segurtasuna eta osasuna bermatuz, bai ikasleena, bai irakasleena edo jantokiko langileena.

Eskola-jantokietarako prebentzio-neurriei dagokienez, kontingentzia-plana egiteko dokumentu lagungarria izatea.

COVID19A PREBENITZEKO SEGURTASUN- ETA HIGIENE-NEURRI OROKORRAK

Berriz ere azpimarratu da COVID-19 kutsatzea prebenitzeak zuzeneko transmisioan eragitea dakarrela, arnasketa-tanten bidez, eta zeharkakoan, kutsatutako gainazalekin kontaktuan egotearen bidez.

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

1. **Pertsonen arteko 1,5 metroko segurtasun-tartea mantentzea.**
2. **Maskarak erabiltzea eta arnas higiena.** 6 urtetik gorako pertsonak maskara erabili beharko dute, gutxienez 1,5 metroko pertsonen arteko distantzia alde batera utzita, araudian aurreikusitako kasuetan izan ezik.
3. **Eskuen higiena.** Ahal dela, urarekin eta xaboiarekin egin behar da, edo, posible ez bada, soluzio hidroalkoholikoekin.
4. **Garbiketa, desinfekzioa eta aireztapena.** Pertsonekin kontaktuan dauden azalaren garbiketa eta desinfekzioa espazioen ezaugarrien eta erabileraren arabera izan behar da. Aireztapen egokia eta aldizkakoa oso faktore garrantzitsua da espazio itxietan kutsatzeko arriskua murrizteko.
5. **Kontaktuen kopurua murriztea.** Ahal den neurrian, jarduerak talde txikietan egiten saiatu behar da, gelako taldeak egonkor mantenduz eta haien arteko urruntze fisikoari eutsiz.

NEURRI ETA GOMENDIO ESPEZIFIKOAK ESKOLA-JANTOKIETAN.

Eskola-jantokien modalitateei aplikatu dakizkieke, bai *in situ* egiten direnei, bai sukalde nagusi batetik janaria ematen zaienei.



A.- Kontsiderazio orokorrak.

1.- Espaziei dagokienez:

Leku gehiago behar izanez gero, pertsonen arteko distantzia handiagoa mantentzeko, ohiko jangelaz bestelako espazioak erabili ahal izango dira otordu-zerbitzurako, betiere gutxieneko baldintza batzuk betetzen badituzte.

Zentro bakoitzaren ezaugarrien arabera, honako neurri hauek gomendatzen dira hurrenkeraren arabera:

1. Ohiko jangela bakarrik erabiltzea, bazkaltzeko txanda desberdinak eginez.
2. Erabili ohiko jangelatik gertu dagoen beste espazio bat, gardena, **garbitzeko erraza eta berezko aireztapena duena** (gimnasioa, liburutegia...).
3. Salbuespen gisa, eta beste aukerarik ez badago, gelak jantoki gisa erabil daitezke.
4. Azken buruan, ikastetxeak lurralde-ordezkarari egindako eskaera arrazoitu baten aurrean soilik baloratuko da **ikastetxetik hurbil dauden beste toki-espazio batzuk erabiltzea, beste erakunde batzuekin lankidetzan.**

Lehentasunez, adinez nagusiago diren ikasleentzako espazio osagarriak erabiliko dira, printzipioz, espazio horiek erabiltzeko jarraibide gehigarriak hobeto bete ditzaketenak.

Espazio horiek erabiltzean, bizikidetzatalde egonkorak (BET) mantentzea errespetatuko da, talde horiek ez nahasteko eta haien arteko segurtasun-distantziari eusteko. Gainera, kutsatzeko aukera murrizteko eta kontaktuen bilaketa errazteko, **ikasleek mahaiko leku berean eseri beharko dute egunero.**

Jangelaz gain beste espazio batzuk erabiliz gero, C atalean zehaztutako prebentzio-neurriak hartu beharko lirarteke, elikadura-arriskuak ahalik eta gehien murrizteko.

Ikastetxeren batek zalantzarik badu jantoki gisa erabili beharreko espazio alternatiboei buruz, Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendariordetzek horiek argitzen edo konponbideak aurkitzen lagun diezaiekete. Horretarako, hauek dira harremanetarako helbideak:

	Telefonoa	Posta elektronikoa
Arabako Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendariordetza	945017169 945017172	salimentaria-araba@euskadi.eus
Bizkaiko Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendariordetza	944031538 944031539	salimentaria-bizkaia@euskadi.eus
Gipuzkoako Osasun Publikoaren eta Adikzioen Zuzendariordetza	943022738 943022739	salimentaria-gipuzkoa@euskadi.eus



2.- Antolakuntzari dagoionez:

2.1.- Ikastetxeek jantokiko ordutegia egokitu ahal izango dute, txanda kopuruaren eta zentrorra sartzeko eta handik irteteko ordutegien arabera. Horrek esan nahi du, salbuespen gisa, gutxienez **ordubeteko tarte bat** ezarri ahal izango dela goizeko eta arratsaldeko saioen artean, bazkaldu aurreko eta ondorengo denbora ahalik eta txikiena izan dadin. Ildo horretan, ikastetxeak jantokiko txanda bakoitzerako ordutegi desberdinak antolatzeko gaitasuna du.

2.2.- Jantokirako edukiera mugatu behar izanez gero, eskola-jantoki publikoak arautzen dituen 2000ko martxoaren 22ko Aginduaren 4.1 eta 13. artikuluetan ezarritako irizpideak hartuko dira kontuan (EHAA, 2020-03-28).

2.3.- Jantoki ordutegian antolatutako eskolaz kanpoko jarduerak onartuak daude.

2.4.- Jantoki-zerbitzua erabiltzen duten ikasleek ez dute ikastetxetik irten behar.

3.- Kasuen kudeaketari dagokionez:

Kontingentzia-planek aurreikusita eduki behar dute sukaldeko eta/edo jantokiko langileen artean COVID-19an positibo ematearen aukera, eta haren ondorioz gainerako langileek kontaktu estua izan eta berrogeialdia egin behar izatea. Honen helburua da:

1. Kaltetuak izan daitezkeen instalazioak desinfektatzea. Garbiketa-jarduera horren erregistroa gorde beharko da.
2. Otordu-zerbitzua ez geldiaraztea, edo tarte hori ahalik eta laburrena izatea:
 - Ikastetxean bertan sukaldea *in situ* duten eskola-jantokien kasuan, berehala jakinaraziko zaio dagokion lurralde-ordezkaritzako eskola-jantokien zerbitzuari.
 - Catering-zerbitzua duten eskola-jantokien kasuan, enpresa erantzuleak ordeztuko ditu COVID-19ren aldeko office eta jantokiko langileak.

B.- Higiene neurriak: Ohiko jantokia.

1. Talde egonkor batek baino gehiagok mahaia partekatu behar badute, talde egonkorren arteko 2 m-ko segurtasun-tartea mantendu beharko da. Mahaikide kopuruaren arabera, monitore batek talde egonkor bat baino gehiago artatu ahal izango ditu, bai jantokian, bai errekreoan, betiere dagozkion segurtasun-neurriei eutsiz (adibidez, FFP2 maskara maskararik gabeko ikasleak artatzen badira).

Era berean, jangelako sarrerak eta irteerak modu ordenatuan egingo dira maskara jantzita, taldeak nahastu gabe eta gutxieneko segurtasun-distantzia mantentzen saiatuz.

2. Janarien autozerbitzua duten jantokietan, mugimenduan dauden pertsonen kopurua ahalik eta txikiena izan behar da, eta pertsona guztiek segurtasun-tartea mantendu behar dute. Ikasle guztiak



beren mahaietatik otorduak banatzeko ataletara joatea saihestuko da. Talde egonkor bereko jantokiko langileen edo ikasleen kopuru txiki batek egingo die zerbitzu-jarduera hori taldeko gainerako kideei. Horiek, gainera, 1,5 metroko segurtasun-tartea mantendu beharko dute ilaran.

3. Maiz garbitu, desinfektatu eta aireztatuko dira eskola-jantokiarekin lotutako instalazio guztiak. Arreta berezia jarriko da gainazalak, ateen heldulekuak, altzariak, konketak, zoruak eta abar desinfektatzeko.

Bereziki, janari-txanda bakoitzaren artean garbitu eta desinfektatu egin behar dira ukipen-gainazalak eta -instalazioak (mahaiak, aulkiak...). Bazkaltzeko txanda amaitu ondoren, eta hurrengo sartu aurretik, ikasleekin kontaktuan egon diren azalera nagusiak garbitu eta desinfektatuko dira, bai eta jantokia aireztatu ere. Txanda desberdinetako taldeak bat egitea saihestuko da. Txanden arteko aireztapen-aldi minimoa 10 minutukoa izatea gomendatzen da.

4. Irtenbide edo gela hidroalkoholikoak egon behar dira ikasleen eta jantokiko langileen eskura, bai sarreran, bai irteeran, eta erabiltzeko moduan egon behar dute beti. Jantokiko sarreran nahitaez erabili beharko dute, bai erabiltzaileek, bai langileek. Jantokiko langileek erabilera egokia kontrolatuko dute. Hala ere, eskuak urarekin eta xaboiarekin behar bezala garbitzea sustatuko da, otorduak egin aurretik eta ondoren.

5. Ikasleek banaka erabiltzeko tresnak izan behar dituzte (erretilua, platerak, edalontzia, mahai-tresnak), eta, bazkaria amaitu ondoren, behar bezala higienizatuko dira, berriz erabiltzeko.

6. Mahaietatik kendu egingo dira erabilera partekatuko ontziak eta banagailuak, hala nola ogiak, olibondoak, ezpainzapiak... erabili eta botatzeko monodosiak edo beste formatu batzuetako zerbitzuak lehenetsiz, ikasleek hala eskatuta. Ur-pitxerrak izanez gero, horretarako izendatutako pertsonak erabiliko dituzte.

C.- Higiene Neurriak: Jangela moduan prestatutako espazioak edo lokalak.

1. Janaria sukaldetik/office-tik kontsumitzeko egokitutako gune edo lokaletara garraiatzeko, behar bezala babestuta egon behar da, ez kutsatzeko. Ahal dela, edukiontzi isothermoak erabiliko dira, hotz/bero katea mantentzeko baldintzak mantentzea ahalbidetuko dutenak. Janari hori ahalik eta aurrerapen txikienarekin garraiatuko da.

2. Egokitutako guneetan/lokaletan elikagaiak plateretan zerbitzatzeko eta kontsumitzeko, higiene-jardunbide egokiak izan behar dira.

- Platereztatzea egiten den instalazioak (mahaiak, gainazalak) behar bezala higienizatuta egon behar dira.
- Platereztatze-jarduerara bideratutako langileek (irakasleak/monitoreak) higiene-jardunbide egokiak izango dituzte: jarduerari ekin aurretik, eta ahalik eta maiztasun handienarekin, eskuak garbitu beharko dituzte. Horretarako, disoluzio alkoholodunegindako desinfekzio-sistemak izango dituzte.
- Platereztatzean, elikagaien kutsadura gurutzatua saihestuko da edozein kutsadura-iturritatik.



3. Sortutako hondakinak erraz garbitzeko eta desinfektatzeko moduko ontzi egokietan utziko dira, eta janaria amaitu eta berehala hustuko dira.
4. Erabilitako ontziak/edukiontzia eta tresneria, bai garraiatzean, bai elikagaiak kontsumitzean plateretan zerbitzatu ondoren, jantoki gisa prestatutako espaziotik edo lokaletik kenduko dira bazkaria amaitu eta berehala, eta garbitu eta desinfektatuko diren lekuraino eramango dira.
5. Era berean, ohiko jantokiko higiene-neurriei buruzko paragrafoaren 1. puntutik 6.era bitartean jasotako neurriak beteko dira.
6. Aireztatzea, garbiketa eta desinfekzioa indartuko dira erabilitako espazio osagarrietan, kontsumitu aurretik eta ondoren.