

**JARRAIBIDEAK, HEZKUNTZA SAILAREN MENDEKO SUKALDEKO LANGILEAK DITUZTEN IKASTETXE PUBLIKOETAN APLIKATU BEHARREKO ANTOLAMENDU-NEURRIEI ETA BABES-NEURRI OROKORREI BURUZKOAK, KORONABIRUS SARS-COV-2REN ERAGINPEAN EGOTEKO ARRISKUA DAGOENEAN****1. XEDEA**

Dokumentu honen helburua da adieraztea zer antolamendu-neurri eta babes-neurri orokor aplikatu behar dituzten sukaldeko langileek, koronabirusak (SARS-CoV-2) eragindako kutsadurei aurrea hartzeko.

**2. HARTZAILEAK**

Ikastetxearen zuzendaritza eta ikastetxe publikoetan lan egiten duten Hezkuntza Sailaren mendeko **sukaldeko langileak**.

**3. ANTOLAKETA-NEURRIAK****3.1 LEHENGAIK JASOTZEA**

Gaiak eta produktuak pertsona bakar batek jasoko ditu.

Entregatu aurretik eta ondoren, bai gaiak jasotzeko ardura duen pertsonak, bai hornitzaileak, eskuak garbitu edo desinfektatu beharko dituzte.

Entregatzen duen pertsonak zorrotz bete beharko ditu higiene pertsonaleko arauak, eta gainazalak kutsatzea saihestu beharko du. Eskuen higiena eta maskara behar bezala erabiltzea funtsezkoak dira kutsadura hori saihesteko.

Neurri horiek betetzen ez badira, adibidez, maskara behar ez bezala erabiltzen bada, entregatutako produktuen ontziak desinfektatu beharko dira biltegiaratu aurretik eta jardunbide txar horren berri eman beharko zaio enpresa hornitzailearen arduradunari.

Entrega sinatu behar bada, jasotzeaz arduratzen den pertsonak boligrafo pertsonalarekin egingo du.

**3.2 SUKALDEKO ESPAZIOAK ETA TRESNAK ANTOLATZEA**

Gomendatzen da lurrean, gainazalean edo behar den tokietan markak jartzea lanpostu bakoitza mugatzeko eta lanpostu batetik bestera gutxienez 1,5 metroko tartea uzteko.

Zereginak banatu behar dira lanaldi bakoitzean pertsona desberdinek azalera edo lan-ekipamendu bera erabiltzea saihesteko edo murrizteko.

Langileen arteko kontaktua saihesteko, sukaldean zirkulazioaren noranzkoak ezarri ahal izango dira.

Ahal den guztietan, esparruetara sartzeko ateak irekita egongo dira.

Jantokitik sukaldera sarrera bakarretik sartzten bada, jantoki-zerbitzua edo beste zeregin batzuk errazteko egokiena den sarrera- eta irteera-aldea ezarriko da.

Ontzi-garbigailua konfiguratu behar da, gutxienez 65-70 gradutan garbitzeko eta 82 gradutan lehortzeko.

Pertsona bakoitzak bere tresnak erabili beharko ditu. Partekatzen badira, urez eta detergentez garbitu beharko dira, beste pertsona bati eman aurretik.

**3.3 JANTOKI-ZERBITZUA**

Plangintza egitean, kontuan hartuko da beti langile berak arduratuko direla txanda bakoitzeko pertsona berberen ardura hartuko du.

Langile horiek FFP2 maskara erabili beharko dute.



### **3.4 ATSEDENLEKUA**

Sukaldeko langileek erabiltzen duten jantokian edo atsedenekuan espazioak antolatuko dira pertsonen arteko segurtasun-distantzia bermatzeko, eta kasu guztietan pertsonen arteko gutxienezko distantzia 1,5 metrokoa izango da. Instalazioek neurri horiek bermatzen ez badituzte, erabilera-txandak programatuko dira.

Espazio horiek aireztatuko dira erabili aurretik, bitartean eta ondoren, gutxienez 15 minutuz.

### **3.5 ALDAGELAK**

Aldageletan, pertsonen arteko 1,5 metroko distantziari eusteko, gehieneko edukiera ezarri beharko da. Beharrezkoa izanez gero, aldageletarako sarrera mailakatua izan daiteke.

## **4. BIRUSAREN AURKAKO BABES-NEURRI OROKORRAK**

### **4.1 NEURRI HIGIENIKOAK**

Lanaldi osoan maskara higienikoak edo kirurgikoak erabili beharko dira.

Jantokian lan egiten duten sukaldeko langileek FFP2 maskara erabili beharko dute. Ahal den neurrian, ahaleginak egingo dira zeregin horietarako behar den pertsona-kopurua ahalik eta txikiena izan dadin.

Eskuak ohi bezala garbitzeaz gain, objektu edo material partekatutako ukitzen diren bakoitzean garbitu beharko dira.

Higiene pertsonaleko hondakinak, batez ere erabili eta botatzeko zapiak eta maskarak, paperontzi edo edukiontzi gaituetan botako dira, eta eskuz ireki gabe ireki beharko dira, barruko poltsan, eta gainerako hondakin gisa kudeatuko dira. Ondoren, eskuak garbitu beharko dira.

Laneko arropa egunero aldatu eta garbitu beharko da.

### **4.2 GARBIKETA, DESINFEKZIOA ETA AIREZTAPENA**

Ohiko produktuak erabiliko dira espazioak, altzariak, baxera, beirateria, lanabesak etab. garbitzeko eta desinfektatzeko. Puntu honetan, garrantzitsua iruditzen zaigu gogoratzea desinfektatzaileek elikagaien eremurako baimendutakoak izan behar dutela.

Garbiketaren eta desinfekzioaren maiztasunak areagotuko dira, batez ere, gainazalen eta kontaktu handieneko eremuen kasuan, baita aginte, helduleku, tresna partekatu eta abarren kasuan ere.

Erabilera anitzeko balizko eremuak identifikatzea, hala nola erakusmahaiak eta mahai beroa, eguneroko garbiketa- eta desinfekzio-maiztasunak areagotzeko, batez ere gainazal eta kontaktu handieneko eremuetan.

Espazio desberdinak (sukaldea, jangela, biltegiak, aldagelak, etab.) maizago aireztatzea, bereziki, txanda bakoitzaren aurretik eta ondoren, gutxienez 15 minutuz.