



## Eremu naturaletan kanpatzeko osasun baldintzak

### Kontsumorako ura

Kontsumorako ura egokia izan behar du nahitaez (osasunerako arriskutsuak diren kantitateetan ez du mikroorganismorik, parasitorik edo substantziarik izan behar), eta kanpalekuaren antolaketaren ardura da erabilitako urak (kontsumorako, elikagaiak manipulatzeko eta higienerako) berme horiek izatea.

Hornidura publikoko sare kontrolatura sartzeko aukerarik ez badago edo botilako ura erabiltzen ez bada, putzu edo iturburuko ura oso gutxitan egokia da, aurrez tratamendurik jaso gabe zuzenean kontsumitzeko. Kasu horretan, kloroa dosifikatzeko sistema bat eduki beharko da eta jalkin iragazkiren bat izatea komeni da, uhertasuna kentzeko eta desinfekzioaren eraginkortasuna hobetzeko. Kloro askearen kontzentrazioa uran 0,2-0,8 ppm artekoa izango da eta egunero neurtuko da. Kloroaren neurketa guztiak erregistro batean idatziko dira.

### Elikagaiak eta janariak prestatzeko eremua:

1. Kontsumorako egokia den ura: elikagaiak prestatzea (elikagaiak garbitzea eta egostea), sukaldeko tresnak garbitzea\* eta elikagaien manipulatuzaileen eskuak garbitzea.  
\*Txorrotako ura: Ez erabili palanganarik edo edukiontzirik tresnak garbitzeko, baizik eta txorrota duen ur korronteko sistema bat (ura berrerabiltzen ez dena), adibidez txorrota duen bidoi baten bidez .
2. Xaboiaren erabilgarritasuna eta eskuak lehertzeko sistema zonan (nagusiki sukaldeko papera).
3. Elikagai gordinak/kozinatuak prestatzeko eremu bereiziak, elikagai gordinen (mikroorganismoak izan ditzaketenak) eta kozinatuen artean kutsadura gurutzaturik egon ez daiten.
4. Elikagai galkorrak produktu bakoitzak eskatzen dituen baldintza espezifikoaren arabera kontserbatuko dira, eta fabrikatzaileak ezarritako iraungitze datak errespetatuko dira.
5. Elikagaiak manipulatzeari arduratzen diren pertsonen prestakuntza espezifikoa izango dute horretarako.

### Sanitarioak:

1. Janaria prestatzeko eta kontsumitzeko eremutik urrun egon beharko dira ahal den neurrian, kanpalditik ibaiaren beheara, urak hartzen ez duen eremu batean, ibaietatik, errekaetatik, putzuetatik edo iturrietatik 100 metro baino gehiagora.
2. Ura eta xaboia izango dute inguruan.
3. Ahal dela, bainu kimikoa, konketarekin (ura eta xaboia) izan beharko da; kasu horretan, hondakinak ezabatzeko sistema bat eduki beharko da, ingurumena eta osasuna errespetatzen dituen.
4. Bainu kimikorik izan ezean eta komunak erabiltzen badira, kanpaldiaren amaieran lurrez estaliko dira.

### Zaborrak

Itxitura hermetikoa duten zaborrak biltzeko ontziak jarriko dira, eta gutxienez 24 orduko behin udal isurketa puntu batera eramango dira.



## Requisitos sanitarios para acampadas en zonas naturales

### Agua de consumo

El agua debe ser obligatoriamente apta para consumo (no debe contener microorganismos, parásitos ni sustancias en cantidades que supongan un riesgo para la salud) y la organización del campamento es la responsable de que el agua utilizada (para consumo, manipulación de alimentos e higiene) tenga estas garantías.

Si no hay posibilidad de acceder a la red controlada de suministro público o no se usa agua embotellada, recordar que el agua de pozo o manantial rara vez es apta para consumo directo sin tratamiento previo. En este caso se deberá disponer de un sistema de dosificación de cloro y sería recomendable también algún filtro de sedimentos para eliminar la turbidez y mejorar la eficacia de la desinfección. La concentración de cloro libre en el agua estará comprendida entre 0,2- 0,8 ppm y se medirá diariamente. Todas las mediciones de cloro se anotarán en un registro.

### Alimentos y zona de preparación de comidas:

1. Agua apta para consumo en: preparación de alimentos (limpieza y cocción de alimentos), limpieza de utensilios de cocina\* y limpieza de manos de los manipuladores/as de alimentos.  
\*No utilizar palanganas o contenedores para realizar la limpieza de los utensilios, sino un sistema de agua corriente (que no se reutilice el agua) mediante un bidón con grifo, por ejemplo
2. Disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos en la zona (preferentemente papel de cocina)
3. Zonas diferenciadas de preparación de alimentos crudos / cocinados (que no haya contaminaciones cruzadas entre los alimentos crudos (que pueden tener microorganismos) y los cocinados.
4. Los alimentos perecederos se conservarán según las condiciones específicas requeridas por cada producto y respetando las fechas de caducidad establecidas por el fabricante.
5. Las personas encargadas de la manipulación de alimentos contarán con formación específica para ello.

### Sanitarios:

1. Alejados de la zona de preparación y consumición de comidas y preferentemente aguas abajo de la acampada en una zona no inundable a más de 100 m de ríos, arroyos, pozos o fuentes.
2. Dispondrán de agua y jabón cerca.
3. Preferiblemente baño químico con lavabo incorporado (agua y jabón), en cuyo caso habrá que tener una sistemática de eliminación de los desechos respetuosa con el medio ambiente y la salud.
4. Si no es posible el baño químico y se utilizan letrinas, al final de la acampada se cubrirán con tierra.

### Basuras:

Se dispondrá de cubos de recogida de basuras con cierre hermético que se evacuarán, al menos cada 24 horas, a un punto de vertido municipal.