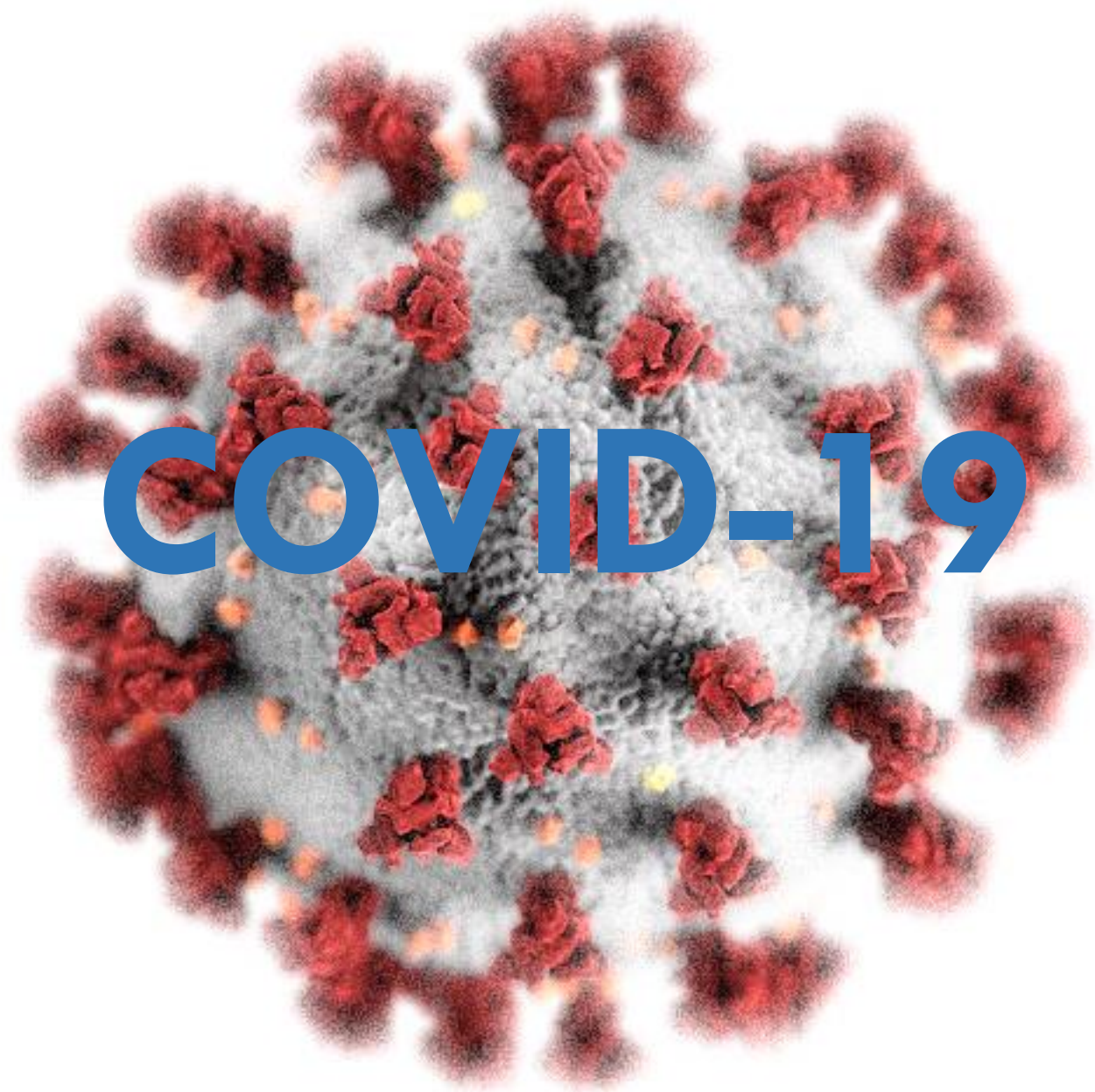




UROLA KOSTAKO
UDAL ELKARTEA



COVID-19



COVID-19

- 1. Saioa: Covid-19. Covid-19 eta bere arriskuak. Arrisku biologikoak. Arriskuak nola ebaluatu eta kontingentzia plana**
- 2. Saioa: Covid-19. Antolaketa neurriak eta neurri espezifikoak nire negozioan.**
- 3. Saioa: Babes ekipamendua: taldekakoa zein banakakoa**

Data : 2020-05-19/20/21



COVID-19

- **Antolaketa neurriak eta neurri espezifikoak nire negozioan**

Aurkezpena

Data : 2020-05-19/20/21



UROLA KOSTAKO
UDAL ELKARTEA

Webinar COVID-19

PROIEKTUAREN FITXA

Izenburua

COVID-19: Antolaketa neurriak eta neurri espezifikoak nire negozioan

Egile eta kudeatzailea:

Urola Kostako Udal Elkartea (Aia, Getaria, Orio, Zarautz eta Zumaiako Udalak)

Diru-laguntza:

Kontratutako aholkularitza-etxea

Tinkatu Aholkularitza

Hizlaria: Eduardo Arana

Garatzeko epea

2020ko Maiatzak 19/20/21



TINKATU
ballabideen ikerkuntza
investigación de recursos



Kontingentzia plana

- Kontingentzia-plana enpresako baldintza operatibo arrunten ordezeko prozedura eta jarraibideen multzoa da.
1. SARRERA DESKRIPTIBOA
 2. ARRISKUAREKIKO ESPOSIZIOA ETA ARRISKUAREN BALIZKO HEDAPENA, GUTXIENEZ 3 MAILATAN MURRIZTEKO BEREHALAKO NEURRI OROKORRAK
 3. PREBENTZIO-NEURRIAK PLANIFIKATZEA, EBALUATUTAKO ARRISKUAREN ARABERA
 4. KONTROL-MEKANISMOAK



Arrisku-esposizioa: SARS-CoV-2 birusak eragindako infekzio-kasu posible, probable edo baieztatu batekin **kontaktu estua sor daitekeen lan-egoerak.**

Arrisku txikiko esposizioa: gerta daitekeen edo baieztatu den kasu batekin izan daitekeen erlazioak kontaktu esturik ez duen lan-egoerak.

Esposizio baxu probablea: jendearentzako zuzeneko arretarik ez duten langileak, edo 2 metro baino gehiagoko distantziara daudenak, edo kontaktua saihesten duten babes kolektiboko neurriak dituztenak.



0 arriskua ez da existitzen

Gaur egun arazo bat ez zen egunerokoa agian kutsatzeko foku potentzial bat da

- **Arriskuak minimizatzea**
- **Arriskuak neurriekin dibertsifikatzea:**
 1. **Antolakuntzakoak**
 2. **Babes pertsonala**



Antolakuntzakoak

Establezimenduaren arabera:

- Krisi-batzordea: negozioaren arlo desberdinetako langileekin (Sukaldea, Jangela, Barra)
- Baliabideen eskuragarritasuna: NBE eta babes kolektiboa.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuen stocka.
- Langileentzako eta bezeroentzako gela hidroalkoholiko hornidura eremu guztietan.
- Ekintzak erregistratzea: garbiketa- eta bilketa-prozesu guztiak liburu edo agenda batean erregistratzea. (Trazabilitatea, data, ordua, arduraduna)



Antolakuntzak

- Ezarritako protokoloei buruzko prestakuntza eta informazioa ematea, eta protokoloaren harrera eta irakurketa sinadurarekin erregistratzea gomendatzen da. (LAP)
- Langileak joan-etorriak egiteko beharrezkoa bada, zuzendaritzak lan-ziurtagiria egin beharko du. (EJ. Barne saila)
- Enplegatu batek COVID-19ren kasu baieztatua edo susmagarria (ikertua) izanez gero, langilea ez da lanera joango emaitza negatiboak baieztatu arte edo osasun-agintariek infekzioa ebatzitzat eman arte, kasuaren arabera. Antzeko neurri bat hartuko da langilea **COVID-19 kasu batekin kontaktu estuan dagoenean**.



Antolakuntzak

- Ahal den neurrian, honako hauek egokitzea:
 - Lanpostuak
 - Pertsonen zirkulazioa antolatzea (pasilloak, erakusmahaien arteko espazioak eta erakusgaiak)
 - Espazioen banaketa (harrera-guneak, erabilera arrunta, sukaldea, jangela.)
- Txandak antolatzea, pertsonen arteko 2 metroko segurtasun-tarteak mantentzeko aukera bermatzeko.
- Txandak langile talde berdinekin mantentzea.
- Lanak eta prozesuak planifikatzea (adib.: Kutxako langileak birjartzera eta tolestera ez ateratzea)



Antolakuntzak

- Langileen sarrera eta irteera mailakatua.
- Komunak eta aldagelak, gel hidroalkoholkoa eta/edo eskuetako xaboiar lehortze-papera eta paperontziak estalkiarekin, pedalarekin eta zabor-poltsarekin.
- Ezarritako higiene-neurriak dituzten kartelak.
- Aztarnarekin fitxatzea bertan behera uztea edo **70.º alkohol propilikoarekin** fitxatzeko gailua desinfektatzea, erabilera bakoitzaren aurretik eta ondoren.
- Irekitze- edo prestatze-bilerak leku nahikoa duten eremuetan. Eremu komunak ez erabiltzea.
- Atsedeen-guneak, office-ak eta abar ez partekatzea (egin txandak eta argi garbiketarekin eta desinfekzioarekin)



Antolakuntzak

- Karroak, saskiak, eskailera mekanikoak eta igogailuak etengabe zaindu eta garbituko dira.
- Bezeroari eskularruak edo plastikozko poltsa asimilagarriak eman ahal izango zaizkio eskularru gisara erabiltzeko eta eskuoial desinfektatzaile erabili aurretik eta ondoren karroak edo erosketa-saskiak garbitzeko.
- Ateak irekita eduki, ziriek in eta beste sistema batzuekin, pertsonak manetekin eta heldulekuekin kontakturik izan ez dezaten.
- Behar izanez gero, aireztapen-sistema birmoldatzea, lokalaren barneko airea birzirkulatzea saihestuz.



Antolakuntzakoak

- Kontraten, bezeroen eta hornitzaileen bisitak minimizatzea.
- Establezimenduan zerbitzuak eman behar dituzten kontraten kasuan, merkataritza-ordutegitik kanpo egitea gomendatzen da, eta bertako langileen segurtasun-neurriei eustea.
- Garraiolariekin ahalik eta harreman gutxien izateko protokoloa ezartzea.
- Ahal bada, eskaerak entregatzeko eremu eksklusibo bat ezartzea, eskaeraren eta eskaeraren artean desinfektatuko dena.
- Era berean, ahal den neurrian, jatorrizko enbalajea kenduko da, eta, ezinezkoa bada, paketeak desinfektatuko dira, baldin eta materialak horretarako aukera ematen badu.
- **Elektronikoki sinatutako albaranak**, paperean eskuz esku ez emateko moduan, ahal den neurrian.



Garbiketa eta desinfekzioa

Establezimenduaren Garbiketa eta Desinfekzio Plana (G+D Plana) indartzea. Plan hori Autokontrol Sanitarioko Plan Orokorrean edo Plan estandarrean definituta dago APPCC/HACCP:

- Gainazala/garbitu beharreko ekipoei + desinfektatzea (G+D)
- Erabili beharreko produktua: desinfektatzaile arruntak (lixiba, alkohol edo ur oxigenatuko disoluzioak) edo Bioziden Erregistroan inskribatutako detergenteak eta desinfektatzaileak G+D-ren maiztasuna

(https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCovChina/documentos/Listado_virucidas.pdf).

- G+Dren arduraduna



clideo.com



Prebentzio neurriak

- Norbanakoak
 - Eskuen higieena. (**jarraian**)
 - Eskularruak erabiltzeak ez ditu garbitzetik salbuesten. (Eskuak bezala)
 - NBE-Norbera babesteko ekipamenduak nola erabili azaltzen duten kartelak.
 - Autobabesaren kontzientzia
- Colectivas
- Kolektiboak
 - Ordena eta garbitasuna aldageletan.
 - Kontaktu pertsonala saihestea.
 - Laneko objektuak edo tresnak ez partekatzea.
 - Laneko arropa/uniformeak egunero garbitzea eta aldatzea.
 - Osasun Autokontrolerako Plan Orokorra edo Estandarra APPCC/HACCP



Ostalaritza

- Langileen sarrera eta irteera mailakatua.
- Igogailuak eta karga-jasogailuak pertsona bat soilik aldiro. Pertsona batek baino gehiagok erabiltzen badu, eta ez badago 2 m-ko distantziarik, maskarak.
- **Arreta berezia sukaldeko karga-jasogailuei. (Elikagaiekin eta baxera zikinarekin erabiltzearekin)**
- Hornitzaileen, kontraten, agenteen eta abarren bisita murriztea (bitarteko telematikoak erabili)



Medidas

ESTABLEZIMENDUAREN SARRERAN:

- Edukiera adieraztea. (Edukiera kontrolatzeko sistemak)
- Itxaroteko gunea - Harrera (kartela itxaron zure txandari)
- Pasilloetako espazioak ahalik eta argien definitzea.
- Bezeroentzako gela hidroalkoholikoak eta eskuak lehortzeko papera edukitzea (paperontzia).
- 2 m-ko distantzia
- Komenigarria da bezeroak mahairaino jarraitzea, urrutitik bere mahaia zein den ez adieraztea.
- Erreserba-sistema. Gomendagarria.
- Jantzizaindegiaren kontu berezia.
- Komenigarria izan daiteke atea irekita edukitzea edo ate automatikoak instalatzea.





Medidas

ESTABLEZIMENDUAREN BARRUKALDEAN:

- 2 m-ko distantzia mahaien artean.
- Kontuz taldekatutako mahaietako mahaikideen kopuruarekin.
 - Aretoko langileei pasabidea ez oztopatzea edo pasabide estuak uztea.
- Ez prestatu mahaiak bezeroak iritsi arte. (Ahal dela)
- Manteleria eta baxera armairuetan edo elementu itxietan estalita edukitzea.
- Mahai-zapiak muntatzean edo kentzean ez astindu eta manipulatu ahalik eta gutxien.
- Kendu den mahai-zapia uzteko gunea izan, kubo edo kaxa bat zehaztu.
- Esku-zapiak edo banagailuak, zotzak, etab., kendu.





Neurriak

ESTABLEZIMENDU BARRUKALDEAN:

- Aretoko langileek maskara ezinbestekoa.
- Erretiluen erabilera: zerbitzua eta kentzea.
- Ez desinfektatu edo garbitu mahaia bezeroak eserita daudela.
- Mahaien eta aulkien desinfekzioa erabilera bakoitzean.
- Desinfektatzeko dauden mahaiak koloreekin, karteekin edo antzekoekin identifikatzea.
- Gainerako langileekin tresnak ez trukitzea (boligrafoak, oharrak hartzeko paperak, etab.)
- Saihestu langileen joan-etorria espazioen artean (sukaldea, aretoa, barra, terraza).
- Gel-banatzailea bezeroen eta langileen eskura.





Neurriak

SUKALDEA:

- 2 m langileen artean, bestela maskarilla.
- Gainerako langileekin tresnak trukatzea saihestu.
- Saihestu langileen joan-etorria espazioen artean (sukaldea, aretoa, barra, terraza).
- **Eremu zikinak** eta lan-eremuak argi eta garbi bereiztea.
- Sukalde txikietan, segurtasun-mailak indartzea.
- Elikagaiak beti edukiontzietan, ontzietan eta itxita.
- Kontuz izoztuekin eta kanpoko ontziak biltegitratzearekin.
- **Kontuz** karga-jasogailuekin.
- Elikagai gordinen garbiketa eta desinfekzioa.
- Elikagai guztiak babestuak erabili edo manipulatu arte.
- Espeziak, gatza eta abar, ahal dela, banagailuekin erabili.



Neurriak

BESTE GUNE BATZUK:

- Barra berrantolatu, baxera eta tresneria estalita.
- Barra etengabe garbitu eta desinfektatu.
- Bezeroarekiko segurtasun-distantzia mantendu.
- Ontzi-garbigailua erabiltzea eskuz ez garbitzeko.
- Kasu guztietan, hobe da papera erabiltzea baieta eta sukaldeko trapua erabiltzea baino.
- Kontuz kafe-ontziekin. (Kafetera gainean ez dute egon behar)
- Arreta berezia hornitzaileen produktuak hartzean.
- Hornitzaileak establezimenduan ez sartzen saiatu, harrera-gunean bakarrik.
- Kanpoko enbalajea kentzea, biltegiratu edo hoztu aurretik. (Gomendagarria izan daiteke ondoren desinfektatuko den eremu bat mugatzea)



Neurriak

- Komunak, garbiketa eta desinfekzioa erabilera bakoitzean edo gutxienez egunean 6 aldiz.
- Komunetarako sarbidean gel hidroalkoholikoa eduki.
- Komunak itxita izatea komeni da.
- Eremu orokorrak edo irakurketa-gelak edo antzekoak, itxita egotea komeni da. (Garbiketa-eremu garrantzitsu bat saihestuko dugu)
- Dekorazioa zaintzea eta manipulatu daitekeen guztia kentzea.



Neurriak

HOTELAK, LANDA-OSTATUAK ETA APARTAMENTUAK:

Aurrez zehaztutako eremuetarako deskribatutakoaz gain.

HARRERA

- Erreserbak irauten duen bitartean adierazi bezeroei segurtasun-neurriak.
- Harrerako langileak maskarekin, babes-hesirik ez badago (Manpara).
- Adierazi edukiera harrera-gunean eta gainerako eremu orokorretan.
- Ostatuaren tamainagatik pilaketak egon badaitezke, identifikazioak jarri lurrean, zutoinetan edo bezeroentzako urruntze-zintak.
- Gel hidroalkoholikoa sarreran.
- Kontuz harreran bezeroa hurbiltzearekin (sinadurak, dokumentazioa, etab.)
- Bezeroak kontaktua izanez gero, erakusmahaia maiz desinfektatu behar da.



Neurriak

HOTELAK, LANDA-OSTATUAK ETA APARTAMENTUAK :

- Txartel bidezko ordainketa sustatzea.
- Datafonoak edo TPVak desinfektatu erabilera bakoitzean
- Langileen eguneroko prozesuetako zereginak banatzea, telefono, teklatu, boligrafo eta abarren erabilera partekatua saihesteko.
- Giltzak edo sarbide-txartelak badaude, ontzi bat jarri, jaso eta desinfektatzeko (egunero edo egonaldiaren amaieran).
- Mapak, turismo-gidak eta abar ez ematea edo erabiltzea.
- Establezimenduko langileek ekipajea lekuz aldatzen badute, botatzeko eskularruak eta desinfektatzailea erabili (heldulekuak, kirtenak, uhalak)
- Komenigarria da bezeroen ibilgailuak ez manipulatzeko.



Neurriak

HOTELAK, LANDA-OSTATUAK ETA APARTAMENTUAK :

Kafetegiko, jatetxeko edo jantokiko zerbitzua

Aurretik zehaztutakoaz gain:

- Buffetean manpara eta langileek zerbitzatua, banakako paketeak edo monodosia egitea gomendatzen da.
- Bezeroaren autozerbitzua ez da existitu behar.
- Elikagaiak estaltzeko elementuak (kanpaiak, erretiluak, etab.) ontzi-garbigailuetan desinfektatu behar dira.
- Gela-zerbitzua, maskarilla. Gelan sartzen bazara eskularruekineta segurtasun-distantzia mantendu.



Neurriak

HOTELAK, LANDA-OSTATUAK ETA APARTAMENTUAK :

Logelak

- Alfonbrak, ammenitiak edo bestelako dekorazio-objektuak ahalik eta gehien saihestea, desinfektatzeko premia handiagoa izan ez dadin.
- Ile-lehorgailuak. Desinfekzioa erabilera bakoitzean (filtroak barne)
- Bainugelako paperontzia, poltsa bikoitzarekin, estalkiarekin eta pedaldun eragingailuarekin.
- Paperontzia gelatik kentzea.
- Manta eta burko babestu (poltsaratuak)
- Pertxak erabilera bakoitzean desinfektatzea edo zigilatuak erabiltzea.
- **ADI:** Familia-unitatea osatzen ez duten pertsonen partekatutako logelak.



Neurriak

Gune orokorrak:

- Gel hidroalkoholikoaren banagailuak pasabideetan edo igarobideetan.
- Komunetan, komeni da eskuak lehortzeko papera edo lehorketa elektrikoa izatea.
- Gutxienez 6 aldiz garbitu behar da.
- Paperontziak, poltsa bikoitzarekin eta pedaleko eragingailuarekin.

Beste batzuk:

- Gel- eta xaboi-banagailuak eta lehorgailuak garbitzea.
- Kontsumigarriak berrezartzea. Papera, xaboia, gela.
- Gogoratu eremu orokorrak aireztatzea, bai eta jardueretarako eremu itxiak ere, hala nola gimnasioak, irakurketa-gelak, etab.



Neurriak

Garbiketa plana:

Dagoen prozedura indartzea, honako hauek kontuan hartuta:

- Garbiketa- eta errepasso-maiztasuna handitzea.
- Heldulekuak, eskudelak, igogailuetako botoiak, eremu orokorretako telebistak eta urrutiko mandoak, pasabideetako altzariak, erakusmahaiak, etab.
- Eremu orokorretako paperontzietako poltsak biltzea eta kentzea modu kontrolatuan.
- Gelak garbitzeko eta prestatzeko karroak garbitzea eta desinfektatzea.
- Arreta berezia jarri behar da erabilitako izara eta oihalak geletatik kentzerakoan.
- Gelak jantzeko izarak eta oihalak biltegitara arreta jartzea.
- Gelak jantzi desinfektatu ondoren.
- Garbiketako langileak ez dira geletara sartu behar bezeroen aurrean.



Mila esker / Gracias

3. Saioa: Babes ekipamendua: taldekakoa zein banakakoa