



PROTOKOLO OROKORRA

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

II. ERANSKINA

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

VITORIA-GASTEIZ, 2022ko apirilaren 21a



- 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. Egungo egoeran, honako hauek dira aplikagarri:

1. **Espazioen aireztapena.** Aireztapen egokiak aerosolen kontzentrazioa murrizten du, eta oso faktore garrantzitsua da espazio itxietan kutsatzeko arriskua murrizteko. Aukerarik gomendagarriena, ahal den guztietan, jarduerak aire zabalean egitea da
2. **Eskuen higiena.** Ahal dela, urarekin eta xaboiarekin egin behar da, edo, posible ez bada, soluzio hidroalkoholikoekin.
3. **Garbiketa eta desinfekzioa.** Pertsonekin kontaktuan dauden azalaren garbiketa eta desinfekzioa espazioen ezaugarrien eta erabileraren arabera izan behar da.

NEURRI ETA GOMENDIO ESPEZIFIKOAK ESKOLA-JANTOKIETAN.

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

A.- Kontsiderazio orokorrak.

1.- Antolakuntzari dagoionez:

1.1.- Ikastetxeek jantokiko ordutegia egokitu ahal izango dute, txanda kopuruaren eta zentrorantz 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.

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

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

2.- Kasuen kudeaketari dagokionez:

Sukaldeko eta/edo jantokiko langileen artean COVID-19an positibo ematearen aurrean, otordu-zerbitzua ez da geldiaraziko:

- 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. Maiz garbitu, desinfektatu eta aireztatuko dira eskola-jantokiarekin lotutako instalazio guztiak.

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.

2. Ahal den neurrian, aireztapen naturala etengabe mantentzea gomendatzen da. Aireztapen naturalik ez badago, aireztapen behartua erabiliko da. Aireztapena behar bezala egiten dela egiaztatuko da, eta, horretarako, CO2 neurtzea gomendatzen da.

3. Gel hidroalkoholikoak egon behar dira ikasleen eta jantokiko langileen eskura, bai sarreran, bai irteeran, eta erabiltzeko moduan egon behar dute beti.

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

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

2. Egokitutako guneean/lokaletan elikagaiak plateretan zerbitzatzeko eta kontsumitzeko, higienegardunbide egokiak izan behar dira.



- Plateretzatzea egiten den instalazioak (mahaiak, gainazalak) behar bezala higienizatuta egon behar dira.
- Plateretzatze-jarduerara bideratutako langileek (irakasleak/monitoreak) higie-jardunbide egokiak izango dituzte: jarduerari ekin aurretik, eta ahalik eta maiztasun handienarekin, eskuak garbitu beharko dituzte. Horretarako, disoluzio alkoholdunegindako desinfekzio-sistemak izango dituzte.
- Plateretzatzean, elikagaien kutsadura gurutzatua saihestuko da edozein kutsaduraiturritatik.

3. Sortutako hondakinak erraz garbitzeko eta desinfektatzeko moduko ontzi egokietan utziko dira, eta janaria amaitu eta berehala hustuko dira.

4. Erabilitako ontziak/edukiontziak 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.