

Koronabirusak kutsatzea murrizteko hartutako neurriak SARS-CoV-2

Espainiako Turismoaren Kalitaterako Institutuaren eta Osasun Ministerioaren gomendioetan eta maiatzaren 9ko SND/399/2020 Aginduan oinarritutakoak (muga nazional jakin batzuk malgutzeko agindua), normaltasun berrira igarotzeko Planaren 1. fasea aplikatuz alarma-egoera deklaratu ondoren ezarritakoak.

Tipologia: Arantzako ATERPEA aterpetxea

* aterpetxea: 5 logela bainugela pribatuarekin eta erabilera komuneke gelarekin, 14 literadun gela bainugela partekatuarekin

* taberna jatetxea eta kanpoko terraza

Langileen jarduerak kudeatzea eta koordinatzea honela dagokio:

Bar-Restaurante-Terraza: Xabier Zugarramurdi, Joseba Zugarramurdi, Inaxio Agara.

Aterpetxea: Bittor Zugarramurdi, Pilar Alzuri, Pilar Tellechea

Mantenimentua: Iban Zugarramurdi

Honako zeregin hauek bere gain hartuko ditu:

- Arriskua ebaluatzea eta kudeatzea.
- Erabaki egokiak hartzea
- Abian jarri beharreko estrategiak ezartzea
- Erabaki onenak hartu ahal izateko informazioa biltzeko helburuak eta mekanismoak ezartzea (adibidez, udalak, etab.).
- Arriskuak identifikatzea, ostatuaren izaera kontuan hartuta (bezeroen joan-etorria, ematen diren zerbitzuak, etab.)
- Horien ebaluazioa egitea eta ondorioak ateratzea.
- Kontingentzia-planaren inplementazioa planifikatzea eta haren eraginkortasuna baloratzea, eta, beharrezkoa bada, frogatutako eraginkortasunaren arabera aldatzea.
- Osasun-agintariek COVID-19ren aurkako neurri bereziei buruz emandako gomendioak eta jarraibideak betetzen direla gainbegiratzea, bai berarentzat, bai bezeroentzat, bai eta kontingentzia-planean jasotako neurri gehigarriak ere.

Baliabide materialak: Covid 19 higiene-protokoloa, 2020ko maiatzean egina, Osasun Ministerioaren, Espainiako Turismo Kalitaterako Institutuaren (Icte), dekretuen, ministerio-aginduen eta sektorerako prestakuntza espezifikoaren arabera egina, bai turismo-ostatueterako bai jatetxeetarako.

Hauek sartuko ditugu:

- Erabiliko ditugun produktu desinfektatzaileen fitxa teknikoak. Osasun Ministerioak gomendatutako eta baimendutako produktuak dira.
- Merkatuan dauden maskaren fitxa. Erabilera bakoitzaren ondoren botako dugun kirurgiaren alde egin dugu (UNE-EN 14683:2019). Zaharberritzeko, gainera, FPP2 maskara erabilienak izango ditugu.
- Eskularruak erabiltzeko gomendioen fitxa. Eskularruak binilozkoak edo nitrilozkoak izango dira. Garbiketa orokorrerako baino ez dira erabiliko.
- Bezeroarentzako gomendioen kartelak, sintomak dituen pertsona baten kasuan jarduteko dekalogoak, Arantzako aterpea Higiene Protokoloan daude adierazita. Plan hori 2020ko maiatzean egin zen.
- Arantzako aterpean hartutako neurriekin bezeroari emango diogun dokumentua.
- Kobidaren aurkako 19 neurri higienikoen Anapeh ikastaroaren ziurtagiria, plantillako langile eta langile guztien ostatu eta jatetxeentzat.

Langileentzako baldintzak

Mantentze-lanetako langileak

Establezimenduan zerbait konpondu behar izanez gero, mantentze-lanetako langileek banakako babes-sistemak erabiliko lituzkete. Langileak ostalariak ez daudenean sartuko dira egonaldira. Hori ezinezkoa balitz, ostalariak gutxienez 2 metrora egongo lirатеke.

Ostatuko garbiketako langileak

Instalazioak ez dira garbituko bezeroa barruan dagoen bitartean, arrazoi justifikaturen batengatik izan ezik. Kasu horretan, bezeroa beste gela batean egongo da, atea itxita.

* Garbiketa norbera babesteko sistemekin egingo da beti, hau da, maskara edo pantailarekin eta eskularruekin.

* Garbitzaileak laneko arropa garbia erabili beharko du, aurretik 60 gradu baino gehiagotan garbituta. Langileentzako logelaren sarreran aldatuko da, barrualdean. Etxeko arropa gordetzeko pertxak edo armairuak izango ditu. Eskuak desinfektatu eta laneko arroparekin jantziko dira. 40 segundoz desinfektatuko dira eskuak, apartamentu bakoitzaren sarreran eskuragarri dagoen produktu desinfektatzaile baimenduarekin, doministiku egin, sudurra jo edo eztul egin ondoren eskularruak eduki arren.

Garbiketa-lana amaitzean, laneko arropa itxian utziko du. Kaleko arroparekin jantziko da eta eskuak desinfektatuko ditu berriro.

Aterpea garbitzeko eta desinfektatzeko prozesua

Laneko arropa, maskara edo pantaila eta eskularruak eman ondoren gelak garbitzen dituen pertsonak urrats hauen arabera egingo du garbiketara:

Literadun gelak:

1.- leihoak irekiko ditugu gelak aireztatzeko, gutxienez 15 minutuz. (Baliteke gela garbitzen dugun bitartean irekita egotea, tenperaturak uzten badu, eta bero handia egiten badu pertsonak jaitziko ditugu. Horrela, garbiketara-produktuarekin kontaktuan egotea ere saihesten dugu).

2.- Egonaldia bada: logelako ohea irekiko dugu. Oheko arropa kendu, ez atera eta ez utzi lurrean. Koltxoia, burkoa, manta (erabili bada) eta BACTERY MULTIBAC desinfektatzailea duten gortinak hautsezatu, eta 15 minutuz lehortzen utziko dugu.

Irteera bada: oheko arropa guztia kenduko dugu, babesgarria eta burkoa barne. Hori guztia astindu eta lurrean utzi gabe, eta itxiko den garbitegi-gelarako poltsa batean utziko dugu. Koltxoia eta gortinak BACTERY MULTIBAC desinfektatzailearekin busti, utzi eta 15 minutuz lehortu. Armairuak, mesanotxeak, pertxak miatu genituen, jantziren bat ahaztuko balute ere. Pertxak BACTERY MULTIBAC desinfektatzailearekin hautsezatzen ditugu, eragiten eta lehortzen uzten dugu.

Bainurako eta logelarako zorua garbitzen dugu BACTERY Clinic % 2 produktuarekin (TAPON bat). Lehortzen utzi genuen. Atea itxi eta mikrozuntz urdinaren zapia pasatuko dugu berriro, BACTERY MULTIBAC eta guzti.

Bainugela duten ohe-gelak

1.- Velux irekiko dugu gelak aireztatzeko, gutxienez 15 minutuz. (Baliteke gela garbitzen dugun bitartean irekita egotea, tenperaturak uzten badu, eta bero handia egiten badu, gortina jaitziko dugu. Horrela, garbiketara-produktuarekin kontaktuan egotea ere saihesten dugu).

2.- Egonaldia bada: logelako ohea irekiko dugu. Oheko arropa kendu, ez astindu eta ez utzi lurrean, eta koltxoia, burkoa, manta edo edredoia hautsezatu, estalkia BACTERY MULTIBAC desinfektatzailearekin, lanean utzi eta 15 minutuz lehortu.

Irteera bada: oheko arropa guztia kenduko dugu, babeslea, burkoa eta kuxina barne. Edredoia eta ohe-estalkia ere bai, hori guztia astindu eta lurrera bota gabe itxiko den garbitegirako poltsa batean utziko dugu. Koltxoia eta gortinak BACTERY MULTIBAC desinfektatzailearekin zulatu, lanean utzi eta 15 minutuz lehortu. Armairuak, mesanotxeak eta pertxak aztertu genituen, jantziren bat ahaztuko balute ere. Pertxak BACTERY MULTIBAC desinfektatzailearekin hautsezatzen ditugu, eragiten eta lehortzen uzten dugu.

3.- Bainuak garbitu eta desinfektatuko ditugu: egonaldia bada: poltsa batean eskuoihal zikinak jarriko ditugu. Irteera bada: eskuoihal guztiak kenduko ditugu, baita erabili gabekoak ere.

Zakarrontzia hustu eta poltsa berria jarriko dugu. Plastikoa, kartoia eta beira bereiziko ditugu birziklatzeko. Komuna, konketa eta dutxa, dutxa-paretak, zabor-ontzia, txorrota eta osagarriak, atea eta BACTERY Clinic duten eskuilak % 20an diluituta, eta mikrozuntz berdeko oihalarekin igurtziko ditugu.

Inodoroa eskuilaz igurtziko dugu. Eta dena 15 minutuz uzten dugu.

4.- Bien bitartean, gelara itzuliko gara: eskuak desinfektatu eta oheko arroparen, zorroen eta toalla garbien bila joango gara, oheak egiteko eta ehunak ordezkatzeko.

Ohea egiten dugu, oheko arropa aldatu egingo da 4 eguneko egonaldiaren ondoren. Irteera bada, aldaketa osoa egingo da, babeslea eta burkoa barne.

5.- Bainutegira itzuliko gara: egonaldia bada, bainua garbitzeari ekingo diogu: gutxienez zikin hasiko gara: dutxa, txorrota eta hormak barne, kolore Berdeko mikrozuntz oihalarekin. Konketa, hormak, txorrota eta gainazalak argituko ditugu.

Ispilua eta kristalak: CLISTAL NET %100ean, mikrozuntz berdeko oihal batean aplikatuta.

Komuna: eskuilarekin estalkia garbitu eta itxi egiten dugu. Kanpoko azalerak, oihal arrosarekin.

Behar bezala desinfektatutako ehunak, harrera-produktuak eta komuneko papera birjartzen ditugu, behar izanez gero, dutxako xaboi-xanpuaren dosifikatzailea berrikusten dugu eta, behar izanez gero, birjartzen dugu.

Azkenik, komuneko atea eta eskutokiak garbituko genituzke.

Irteera bada: lehen adierazitako bainua garbitu ondoren, behar bezala desinfektatutako ehunak eta harrera-produktuak birjartzen ditugu, xaboiak aztertzen ditugu, komun-ontzia paper higienikoarekin zigilatzen dugu, edalontziak baztertzen ditugu eta berriak jartzen ditugu, bai eta komuneko papera ere.

Azkenik, komuneko atea eta eskutokiak garbitu genituzke.

6.- Mikrozuntz oihal berdearekin errepasatuko ditugu altzari arruntak, hala nola mahaitxoak, etengailuak, lanparak, aulkiak, bankuak, armairuak, ateak eta heldulekuak eta, oro har, altzariak, BACTERY MULTIBAC eta guzti. Ulberizatu eta lehortu egiten dugu.

7.- Erratza gela, gela eta bainugela osoan zehar igaroko dugu.

8.- Mikrozuntzeko lanbasa, bainurako zorua eta logelatik BACTERY Clinic % 2 produktua (TAPON bat) garbituko dugu. Lehortzen utzi genuen. Atea itxi eta mikrozuntz urdinaren zapia pasatuko dugu berriro, BACTERY MULTIBAC eta guzti.

9.- Beste gela batean sartu aurretik: gure eskularruak aztertuko ditugu, eta egoera onean badaude, gel hidroalkoholikoa erabiliko dugu, hurrengo gelara sartu aurretik.

* garbitu ezin ditugun koltxoi edo kuxinei ehunetarako produktu desinfektatzailea botako diegu, BACTERY MULTIBAC.

* Ehunikiak geratuko diren arropa zikinaren poltsak itxita utziko dira garbiketa-gelan, garbigailuen gelara noiz eramango zain.

* Garbiketarako erabilitako produktuak garbiketa-gelan daude.

Erabilera komuneko espazioak, egongelak eta eskailerak

Egongela:

- Gela aireztatzea, 1. puntuan aurreikusitakoaren arabera.

- Mikrozuntz berdeko horma-atalarekin erreparasatuko ditugu altzari arruntak, hala nola mesanotxeak, etengailuak, lanparak, aulkiak, bankuak, armairuak, ateak eta heldulekuak, eta, oro har, BACTERY MULTIBAC duten altzariak. Ulberizatu eta lehortu egiten dugu.

- Gela, gela eta bainugela osoan zehar igaro genuen erratza. Sofa eta alfonbragatik ere bai. Alfonbra, sofa eta kuxinak BACTERY MULTIBAC bidez lainoztzen dira. Urtaro-aldaketa bakoitza desegin eta garbitu egiten da (hiruhileko garbiketa)

Gelako komuna 3. puntuaren arabera garbituko da.

- Zorua mikrozuntzezko harraskarekin garbituko dugu, BACTERY Clinic % 2 produktuarekin (TAPON bat). Lehortzen utzi genuen. Atea itxi eta mikrozuntz urdinaren zapia pasatuko dugu berriro, BACTERY MULTIBAC eta guzti

Erabilera komuneko espazioa (korridorea eta harrera-gunea)

- Erratza eremu osotik pasatuko da. Sofa eta kuxinak, harrera-ondoan daudenak, BACTERY MULTIBAC bidez lainoztatuko dira.
- Mikrozuntz urdineko horma-atalarekin erreparasatuko ditugu altzari arruntak, hala nola etengailuak, lanparak, aulkiak, eserlekuak, armairuak kanpotik eta barrutik, ateak eta heldulekuak eta altzariak oro har, BACTERY MULTIBAC erabiliz. Ulberizatu eta lehortu egiten dugu. 6. puntua
- Zorua harraskarekin garbituko dugu BACTERY Clinic produktuarekin % 2an (TAPON bat). Lehortzen utziko dugu.

Eskailerak:

1. Garbitu dezagun garbiketa-gelan dagoen erratza, hautsetik, orrietatik eta bestelakoetatik askatuz.

2. Mikrozuntz urdineko oihalarekin, eskudelak, etengailuak eta, oro har, altzariak berregiten ditugu, BACTERY MULTIBAC erabilita. (Produktua oihalean aplikatuko dugu eta adierazitako azaleretatik igaroko gara).

3. Zapatariaren korridorean birziklatzeko, husteko eta edukiontzi horiek BACTERY MULTIBAC bidez erreparasatzeko edukiontziak daude.

4. Eskailerak BACTERY Clinic % 2rekin estali (TAPON bat)

Langileak zaborrontzi arruntera botako ditu epiak. Establezimenduaren atzeko aldean dauden edukiontziak botako ditu zaborrak. Eskuak desinfektatuko dira ekintza hori egin aurretik eta ondoren. Laneko arropa bere arropa arruntarekin aldatzera joango da langileentzako etxolara. Erabilitako laneko arropa poltsa itxi batean aldatu eta utziko da. Poltsa horrek 60 gradutik gorako tenperaturan garbituko du, eta lanera itzultzen denean, arropa garbia poltsa batean ekarri beharko du.

Erabilitako mikrozuntz baieta guztiak poltsa batean utziko ditugu, eta poltsa hori itxi eta eraman egingo dugu 60 gradutik gora garbitzeko.

Garbiketa eta desinfekzioa itemen taulan erregistratuta geratzen dira, baita egunero egiten ez diren garbiketak eta desinfekzioak ere, baina horien maiztasuna hemen ezartzen da:

Etxeko ekipamendua aldatzea, kutsatzeko arriskuak gutxitzeko

- Kontaktu bidezko kutsadura-arriskuak minimizatzeko, ezinbestekoak ez ziren baina gure establezimenduari ukitu bat ematen zioten dekorazio-objektu batzuk kendu behar ditugu. Era berean, orain arte eskuragarri zeuden aldizkariak edo egunkariak ez erabiltzeko gomendatu behar dugu, ezin baitugu haien desinfekzioa bermatu. Partxisa, antzara eta antzeko jokoak behar bezala desinfektatuta daude, baina apopilo bakoitzak bere kartak eta liburu pertsonalak ekarri beharko ditu.

- Behar-beharrezkoak diren mantak eta burkoak utziko dira. Gehiago nahi izanez gero, eskatu egin beharko dira.

- Paperontziek pedal bidezko eragina izango dute.

- Denon kontsultarako genituen informazio-liburuxkei dagokienez: eskatu ahal izango dituzte, baina erabilera eskusibokoak izango dira (presta dezakegu), nahiz eta informazioa bitarteko digitalen bidez ere izango dugun.

Bezeroentzako informazioa eta prebentzioa CORONAVIRUS COVID-19an

Honako hauek ditugu:

- Kartelak etxean, koronabirusa kutsatzetik babesteko informazioarekin: larrialdietarako telefonoak eta osasun-zentroak, bai eta prebentzio-neurriei buruzko informazioa ere, hala nola eskua garbitzeari, urruntzeari eta maskarak erabiltzeari buruzkoa. Ostatuak bezeroei gomendatzen die neurri horiek errespetatu ditzatela. - Jatetxean, terrazan, tabernan eta aterpetxean sartu aurretik, gel desinfektatzailea erabiltzea gomendatzen zaie. Sarrera bakoitzean dosifikagailuak daude, behar bezala garbitzeko sakagailuarekin.

- Kanpoko terraza eta jatetxea erabiltzeko, jarraitu langileek gomendatutako jarraibideak eta informazio-kartelak.

- Gosaltzeko ordutegia 9: 00etatik 10: 30era bitartekoa da. Mahai batetik bestera nahikoa distantzia dago (2 m), zerbitzua guztiz segurua izan dadin. Hala ere, nahiago baduzu, gosaltzera joan nahi duzun ordua adostu dezakegu.

- Bazkari-zerbitzua: bazkarien eta afarien txandak

- 13: 30ean eta 15:30ean. Egin zure erreserba.

- 20: 30ean eta 22:00etan. Egin zure erreserba.

Mahai bera gorde diezaiokegu egonaldiak irauten duen bitartean. Esaiguzu.

Iristen zarenean, tabernaren barrura joan. Check-in ordutegia 16:30etik 20:30era da.

- Check-ina zuzenean egin dezakegu, baina maskara edo pantailarekin, eta 2 metroko distantziari

etsiz edo check-in online bidez; beraz, NANA eskaneatzeko esteka bat bidal diezazueket, eta haien datuak dokumentua ukitu gabe izango genituzke. Adierazi.

Giltzak alde aurretik desinfektatu ondoren emango dira. Bi giltza izango dituzte, bat sarrerako atekoa eta bestea gelakoa. Bezeroak ez du giltza itzuliko egonaldia amaitu arte.

- Erreserbaren berrespena posta elektronikoz bidaliko da, orain arte bezala. Ulertzen da erreserbaren baldintzak onartzen direla eta gomendioak eta arauak beteko dituztela. Ostatuak hartutakoak, salbu eta kontrakoa adierazten badute; horretarako, establezimenduak erreserba onartzeko edo ez onartzeko eskubidea izango du.

- Egonaldia banku-transferentzia bidez ordainduko da, ahal dela banku-txartelaren bidez, ostatuan bertan.

Bezeroarentzako laburpen-dokumentua

Etxeko ekipamendua aldatzea, kutsatzeko arriskuak gutxitzeko

- kontaktu bidezko kutsadura-arriskuak minimizatzeke, ezinbestekoak ez ziren baina gure etxeari ukitu bat ematen zioten dekorazio-objektu batzuk kendu behar ditugu. Baita orain arte eskuragarri zeuden aldizkari eta liburuxkak ez erabiltzeko gomendatzea ere, ezin baitugu haien desinfekzioa bermatu. Mahai jokoak behar bezala desinfektatuta daude, baina bezero bakoitzak bere kartak eta liburu pertsonalak ekarri beharko ditu.

- Behar-beharrezkoak diren mantak eta burkoak utziko dira. Gehiago nahi izanez gero, eskatu egin beharko dira.

- Denon kontsultarako genituen informazio-liburuxkei dagokienez: eskatu ahal izango dituzte, baina erabilera eksklusibokoak izango dira (presta dezakegu), nahiz eta informazioa bitarteko digitalen bidez ere izango dugun.

Etxea garbitu eta desinfektatzea

- Ukipen-gainazal guztiak (zoruak, armairuak, heldulekuak, mahaia, aulkiak, konketak, txorrota, atea, giltzak, komuneko deskarga-botoia, tresna txikiak, saloi txikiko altzariak, aginteak, ekipamendua eta abar) Osasun Ministerioak baimendutako produktu garbitzaile eta desinfektatzaileekin garbitzen dira.

- Maindire guztiak lehen aldiz erabili aurretik osasun-ministerioak gomendatutako tenperaturan garbitzen dira. (>60º) baita erabilitako baieta mikrozuntzak ere, Covid-19 izan arren iraukorrak izaten jarraitzeko berrerabiltzea bermatuz.

- Garbitu ezin ditugun ehunak (sofa, koltxoiak) produktu desinfektatzaile espezifiko batekin desinfektatzen dira.

- Baxera guztia, mahai-tresnak, lanabesak, ontzi-garbigailuan 80 graduko tenperaturan garbitzen dira, haientzako produktu espezifikoekin.

- Etxeko gela guztiak aireztatzen dira etengabe. Hala ere, gela goiz uzten baduzu, pertsiana itxi dezakezu leihoa irekita utziz, aireztatpen hori handitzeko.

Garbiketako langileen betekizunak

- Garbiketako langileek norbera babesteko sistemak erabiltzen dituzte, eta laneko arropa egunero garbitzen dute etxea garbitzeko (maskarak eta eskularruak). Eskularruak eraman arren, eskuak maiz desinfektatzen dira garbiketa-prozeduran. Garbiketa bakoitzaren ondoren, erabilitako materialak eta babes-ekipoak modu seguruan botatzen dira, eta, ondoren, eskuak garbitzen dira. Garbitzaileek ezin dute ostatuan zerbitzurik eman bezeroa barruan dagoen bitartean, arrazoi justifikaturen batengatik izan ezik.

- Egunero garbitzen dugu gela, ez kezkatu joaten zarenean, utzi oheko arropa "kendu gabe". Gu arduratzen gara

- Garbiketako eta osasuneko adituen aholkuei kasu eginez eta guztion osasuna lehenetsiz, ez dugu ozono-makinarik instalatu. Profesional kualifikatu, baimendu eta behar bezalako segurtasunez manipulatu behar den makina da, eta ez da frogatu eraginkorra denik.

Mantentze-lanetako langileen betekizunak

Matxuraren bat izanez gero, mantentze-lanetako langileak ez lirateke egonaldira sartuko bidaiariak ostatuaren barruan dauden unean, ezinbesteko kasuetan izan ezik. Nolanahi ere, maskara eta eskularruak erabiliko ditu, eta lehen aipatutako garbiketako langileen baldintza berberak bete beharko ditu.

Sartzeko eta irteteko ordutegien aldaketak

- Etxea ondo desinfektatzen dela bermatzeko, garbiketa-lanetan ematen dugun denbora areagotu egiten da. Beraz, irteera-ordua 10: 30ean aldatzen da 12: 00etan beharrean. Sarrera 16: 30etik 20: 00etara izango da.

Une oro laguntzeko eta zuri kasu egiteko gaude. Edozein zalantza edo behar izanez gero, jar zaitez gurekin harremanetan.

Jatetxea, kanpoko terraza eta sukaldea garbitzeko eta desinfektatzeko prozesua

Komun publikoetako ekipamendua:

Bezeroarentzat erabiltzen diren komun publikoek xaboia, komuneko papera, eskuak lehortzeko gailuak eta paperontzia dituzte uneoro, bai eta estalkidun paperontzia ere; zintzilikarioa atean atzean eta estalkidun konpresak eta tanpoiak dituzten andreen ateetan.

Garbiketa: egunero eta inprimakian ezarritako aldizkakotasunarekin:

1.- Zabor ontzia hustu eta poltsa berria jarriko dugu.

2.- komun-ontzia, konketa eta dutxa, dutxa-paretak, zabor-ontzia, konpreso-edukiontzia, alkohol-dosifikagailua, txorrota eta osagarriak, atea eta eskulekuak BACTERY Clinic % 2an (TAPON bat), eta mikrozuuntz arrosa oihalarekin igurtzi.

Inodoroa eskuilarekin igurtziko dugu. Eta dena 15 minutuz egiten utzi.

3.- Zikinenekin hasten gara: konketa, txorrota eta hormak, arrosa koloreko mikrozuuntz oihalarekin.

4.- ispilua eta kristalak: BACTERY MULTIBAC % 100ean, mikrozuuntz berdeko oihal batean

aplikatuta.

Komuna: eskuilarekin estalkia garbitu eta itxi egiten dugu. Kanpoko azalerak, oihal arrosarekin.

5.- Behar izanez gero, papera, eskuak garbitzeko xaboa, hidrogela. Azkenik, bainugelako atea eta eskutokiak garbituko ditugu.

6.- Lurzorua fregonaz garbituko dugu. Formularioan egindako ataza idatziko dugu.

Jatetxeko gunea eta terraza, bazkari eta afarietarako

1.- Langileek arropaz aldatu behar badute, kaleko arropa lanekoaz aldatu ahal izateko espazio bat prestatuko da, eta, bertan, armairu eta pertxetan utziko dira norberaren gauzak.

2- Ordu-tegi-kontrola eskuzko txantiloien bidez ezartzen da.

3- langileek Covid-19ri buruzko berriazko prestakuntza egin dute. Maskarak, aurpegiko pantailak, garbiketala-lanak egiteko eskularruak eta behar bezala desinfektatutako banakako boligrafoak ematen dira. Gainera, eskuak xaboi espezifikoarekin eta gel hidroalkoholikoarekin garbitzeko konketa bat dute.

4.- Laneko arropa ematen zaie, egunero >60º-tan garbituko dutena. Laneko arropa garraiatzen denean, poltsa itxi batean sartu behar da.

5.- Lana egiten den instalazioak eta espazio partekatuek erabiltzeko arauak ezartzea, jangeletako segurtasun-distantziari edo bazkari- eta afari-aretoei eusteko, komunerako sarbidea 1etik 1era eta eremu komunitarako seinaleztapenak-, aldagelak 1etik 1era sartzeko. Arreta maskara edo aurpegi-pantailarekin. Kartelak

6-Jarduera guztietan pertsonen arteko segurtasun-distantziak errespetatu behar dira. (2 m) Horretarako, eta beharrezkoa denean, establezimenduko langileek edukiera-kontrola egin beharko dute: 45 langile areto nagusian (% 50), 20 pertsona areto txikian eta 36 +24 kanpoko terrazan. Ezinezkoa bada, beharrezko babes-neurriak eta -ekipoak bermatu behar dira.

7.- Lanaldi osoan, maiz, norberaren erabilerarako objektuak (betaurrekoak, mugikorrak, etab.) desinfektatzea, BACTERY MULTIBAC soluzio desinfektatzaile batekin oihal batean. Ekipo elektronikoak desinfektatzeko ere bai.

- Objektu pertsonalak (mugikorrak barne) horretarako prestatutako leku batean uztea (box, txarteldegian, etab.).

- Beste langile batzuen ekipoak edo gailuak ez partekatzea. Ekipo edo gailu jakin batzuk (kutxa, terminala, etab.) txandaka erabiltzen badira. Kutsatzeko arriskua murrizteko erabili ondoren desinfektatu

- Ilea jasota eramatea, eraztunik, eskumuturrekorik, belarritakorik edo antzekorik ez eramatea.

- Azazkalak motzak eta zainduak eraman.

- Egunero laneko arropa garbi eramatea.

- Jantokiko zerbitzuko langileek bezeroei gomendatu beharko diete eskuak gel desinfektatzailearekin desinfektatzeko jangelako sarreran eta irteeran. Tabernarako eta aretoetarako sarbideetan ere, sarreran eta irteeran erabiltzera animatu behar da.

Prebentzio-neurri hauek bete behar dira:

Eremu markatua, aldez aurreko erreserba, 09: 00etatik 10: 30era bitarteko gosaria, 13: 30etako txandak eta 15: 30etan bazkarietarako, 20: 30etatik 22: 00etara afariak, etab.)

- Zerbitzu bakoitzaren ondoren (gosaria, bazkaria, afaria) espazioa aireztatu behar da.

- Aretoko langileek eskuak urarekin eta xaboiarekin garbitu behar dituzte, eta, hori ezinezkoa denean, disoluzio desinfektatzailearekin desinfektatu behar dituzte.

- Zerbitzuko elementu osagarriak (baxera, beirategia, mahai-tresnak, mahai-tresnak, ogi-saskiak, kafe-katiluak, azukre-koskorak...) esparru itxietan biltegitratzea, edo, gutxienez, bezeroak eta langileak igartzeko guneetatik urrun (aretoan eta tiraderetan dagoen armairu itxian).

- Autozerbitzuko produktuak kentzen dira (ezpainzapiak, palategiak,). Bezeroak eskatuta zerbitzariak erabili eta botatzeko dosi bakarra edo beste formatu batzuetako zerbitzua lehenestea adierazten du protokoloak. Beraz, bezeroak hala eskatuta, olio eta ozpina eraman behar dira, aldez aurretik behar bezala desinfektatutako ontzietan, eta erabili ondoren kendu egin behar dira berriro desinfektatzeko.

Bezeroa iritsi aurretik:

Mahai eta aulki guztiak urarekin eta xaboi koipegabetzailearekin garbitu dituzte. Ondoren, hautsezatu eta lehortu egin da BACTERY MULTIBAC produktuarekin eta mikrozuntz baieta urdinarekin lehortu da. Erabilitako baxera eta mahai-tresnak inork ukitu ezin ditzakedala bermatzen denean bakarrik muntatzen dira mahaiak. Gosari eta afarietarako, gero baztertuko dugun papera mantenduko nuke. Janarietarako, oihal-mahai-zapiak, erabili ondoren garbitegirako poltsa batean sartzen direnak.

Mahaia honela muntatuko da: mahai-zapia, eskuzapian bilduta eta erabateko higiena bermatzen duen poltsa batean zigilatuta. Ur hodiak alderantziz iraulita. Ospakizun-menua denean eta berariaz adierazten denean platerak.

Bezeroa iristen denean:

Kontaktu fisikoarekin agurrik ez egitea, baita eskua ematea ere, gainerako langileei zein bezeroei.

Segurtasun-distantzia errespetatu behar da, ahal den guztietan.

Adierazi zein den zure mahaia. Erabili eta botatzeko paperezko formatuan izango du menua edo karta, baita QR formatuan ere.

Komandoa hartu eta agindua sukaldean igaro ondoren, lehenik eta behin edaria zerbitzatu dugu (desinfektatu ardo botilak, sagardoa, freskagarriak), baita kopak ere, behar izanez gero. Jarri ogi zati bat bezero bakoitzari. Ogi errepikatzen baduzue, eraman beti ogi batean paper garbiarekin.

Bezeroak erabili ondoren eta berriro erabili aurretik:

1- baxera zikin guztia jaso eta garbitegira eramango da. Eta ogiak ere bai, erabili eta botatzeko

modukoak ez badira, garbitzeko trenetik pasatu beharko direnak. Kartel gorria ondo ikusteko moduan jartzea.

2- Erabilitako mahai-zapia kenduko da. Oihalezkoa bada, garbitegirako poltsan utziko da. Papera bada, bota egingo da. Mahaia desinfektatu egingo da ertzetan eraginez, eta aulkiak, berriz, bizkarraldeetan eta eskudeletan, BACTERY MULTIBAC desinfektatzailearekin, baietarekin hautseztatuz eta lehortuz.

Garbitzeko eta desinfektatzeko prozesuan, bezeroak mahaia erabil ez dezan, kartel gorria jarriko da (Ezin da erabili). Era berean, bere erabilera adierazten duen kartela berriz prest dagoenean kartel berdea izango da.

Terrazako zerbitzua

- Bezeroak ezin du terrazako ekipamendua nahierara erabili, ekipamendu hori bezero baten eta besteen artean desinfektatu ahal izateko. Kartelak erakutsiko dira, eta bezeroari higiene eta desinfekzio jarraibideen berri emango zaio, haiek ezagutu eta errespetatu dituzan (Anapeh kartela). Informazio horrek argi eta garbi utzi behar du bezeroak ezin duela mahai bat okupatu establezimenduko langileek egokitu gabe.

Bezeroarekin, establezimenduaren barruan bezala funtzionatzen du

Laburbilduz, zerbitzuaren eta zerbitzuaren artean komuna garbitzeaz gain: "Gainazalak, ateen heldulekuak, altzariak eta abar garbitu eta desinfektatzeko, BACTERY MULTIBAC erabiliko dugu.

Gainazal, barra eta zorueterako BACTERY Clinic erabiliko dugu, %5era diluituta. Fitxa teknikoak erantsi dira.

Mahaiak eta aulkiak garbitzeko, erantsitako fitxa teknikoko BACTERY MULTIBAC erabiliko dugu.

Komun publikoa eta konketa garbitzeko, BACTERY CLINIC eta BACTERY MULTIBAC erabiliko dira etengailuetarako, heldulekuetarako eta kirtinetarako. Fitxa teknikoa erantsi da.

Terminala edo datafonia disoluzio hidroalkoholikoan bustitako zapi batekin pasatuko da erabiltzen den bakoitzean. Filmeko plastikoz forratu dugu, errazago garbitzeko. Baita boligrafoak eta erretiluak ere.

Lokal guztien aireztapen egokia

Garbiketa-lanetarako, nitrilozko eskularruak, biniloa/akrilonitriloa erabiltzea. Latexeko eskularruak erabiltzen badira, kotoizko eskularru baten gainean erabiltzea gomendatzen da.

Koloretako baieta mikrozuuntzak erabiliko ditugu.

Barrako zerbitzua:

- Markatutako segurtasun-distantziaren, zoruaren eta barraren neurriak betetzea.

- Bezeroari maskarekin edo pantailarekin egingo zaio harrera.

- Bezeroak edo bezero-taldeek barran bete beharreko posizioak ezartzea, pilaketak saihesteko eta horien arteko segurtasun-distantzia bermatzeko (markak lurrean). Bezeroak behar den guztia eskatu beharko dio zerbitzariari, besteak beste, zotz, ozipin, eskuzapi eta abarren kasuan.

- Txartel bidezko ordainketa sustatzea. Erabilera bakoitzaren ostean terminala desinfektatzea.
- Mostradoreak aldian behin garbitu eta desinfektatu behar dira.
- Pasabideetan eta bezeroek asko erabiltzen dituzten instalazioetan gela edukitzea. Berriz jartzea.

Sukaldearen garbiketa

Egunero:

- Erabilitako tresneria eta baxera guztia bildu eta garbitzea. Ontzi-garbigailu espezifikoak eta distiratzaila, lehortzea errazteko. Garbiketa bermatuta 80º-tan

- Platerak eta mahai-tresnak sukaldean. Kafe-edalontziak eta katiluak beren koilaratxoarekin tabernako harraskan. Edalontziak eta kopak tabernan dagoen apalategian. Erabili tabernako ontzi-garbigailua

- Ebakitzeko ekipo eta erreminta guztiak garbitu egiten dira erabili ondoren.

- Garbitu aurretik kendu

O Berdurak eta entsaladak (erdiko ganbera)

O Haragia eta arrainak (kamera nagusiak)

O Postreak eta elementuak, marmeladak eta siropeak (Postreen kamera)

- Garbitu laneko gainazalak urarekin eta xaboiarekin, garbitu eta aplikatu produktu desinfektatzailea. BACTERY MULTIBAC aplikatzea, baita ateetan, azulejuetan, zabor-kuboan eta lurzoruan eta etengailuetan ere.

- Garbitu sukaldea gasez eta ura eta xaboi koipegabetzailaz DEGRASS BAC ultra % 4, bai eta erregailuetatik gertu dauden azulejuak ere

- Xaflak eta erregailuak harraska-mahaian, DEGRASS Grill ultra erabilia.

- Koipea biltzeko erretiluak garbitzea.

- Zaborra atera eta ontzia garbitu BACTERY MULTIBAC desinfektatzailearekin.

- Eremu erabilienean inguruan dauden baldosak garbitzea.

- Tresnak, baxera eta mahai-tresnak garbitzeko espazioa garbitzea.

- Sukaldea garbitu

- Lurzorua garbitu BACTERY CLINIC produktuarekin (% 20an diluitutako lixiba ere erabilenezake).

Astean behin:

Frijigailuak garbitzea. Oleotesta egiten dugu olioaren degradazioa egiaztatzeko, zuzena bada. Olio hori berrerabili egiten dugu, baina, normalean, astero, erabilitako olioak garbiarekin aldatzen dugu.

Olio-kubetak birziklatzeko olioarentzako ontzian hustuko ditugu. Itsatsitako hondakinak kentzen ditugu, garbitu eta lehortu egiten ditugu eta muntatu egiten ditugu berriz erabiltzeko. Kamerak ere astero desinfektatzen dira. (Lixiba diluitua % 20an) Sukaldean kokatutako kamera nagusia

(produktu landu eta freskoarekin) eta kamera zentrala (postrearen bat eta fruta eta barazkiak). Kristalezko atea duen kamera (esneki-postreak), izozteko kameraren ondoan (Helados). Lehengaietarako atzeko biltegiko ganbera.

Hamabostean behin:

Erauzgailuaren iragazkiak garbitzea. Iragazkiak harraskan jarriko ditugu. Ur oso beroarekin, ohiko ontzi-garbigailuaren xaboi berberarekin eta koiepegabetzaile kontzentratu batekin, ontzi-garbigailuan garbituko dugu. Ondoren,

Garbitu ondoren, xukatu eta lehortu egiten da. Bitartean, koipe-iragazkiak jartzeko erreia garbituko dugu, baita kanpaia inguratzen duen guztia ere. (Alboko azulejuak ere bai). Ondoren, iragazkiak jarriko ditugu beren lekuan.

Urtean 2 aldiz:

Gainerako azulejuak garbitzea. Normalean garbitzen ez ditugun azulejuak garbituko ditugu. (Erregailuen eta frijigailuen inguruan dauden azulejuak egunero garbitzen dira). Lekurik helezinenak dira, eskailera bat behar baita. Ur oso beroarekin eta koiepegabetzaile kontzentratu batekin.

Eskailerak erabiltzen ditugu apal guztiak eta kameren goiko aldeak garbitzeko. Erabili DEGRASS BAC ultra koiepegabetzailearen ondoren

Sukaldeko atea garbitzeko plana eta mantentze-plana.

Sukaldearen eremuak honako hauek ditu:

- Ganbera guztiek tenperatura neurtzeko termometro bat dute. Gainera, kanpoko bat ere badago, horietakoren bat honda badaiteke ere, eta bere egoera ona zihurtatu. Kameren zerrenda dago. Eguneko tenperaturak kontrolatzen dira.
- Xaboi-dosifikagailuak daude langileentzako eta lehortzeko papererako.
- Harraskak altzairu herdoilgaitzezkoak dira, eta edateko ur hotz eta beroaren hornidura dute.
- Zikina uzteko garbiketa-eremuak eta platerak egiteko lan-eremua bereizita daude.
- Hilean behin kloro-proba egin eta idatzi.

Jakina, sukaldeko instalazioek indarrean dagoen araudia betetzen dute, eta osasun-agintaritza eskudunak hori egiaztatu behar du; beraz, antzemandako anomaliak zuzentzen dira.

Hondakinak behar bezala tratatzen dira. Hondakinak eta janari-hondarrak zaborrontzietan uzten dira, pedala irekitzeko estalkiarekin eta erabilera bakarreko poltsekin. Zabor-ontziak daude hondakinentzat. Horrez gain, plastikoak, ontziak, latak eta brick-ak birziklatzeko zaborrontzi bat. Beira tabernako edukiontzietan birziklatzen da. Establezimenduaren atzealdean konposta utziko dugu. Zabor-ontziak egunero garbitzen eta desinfektatzen dira hustu ondoren. Ataza hori zerbitzua amaitzean egiten da beti, otorduak prestatzen ari ez direnean; izan ere, poltsan utzitako hondakinak kanpoko edukiontzira ateratzen dira espazio beretik.

Hornitzaileek produktuak jasotzeko gunea

Banatzaileek zein enpresatik datozen identifikatuko dute, eta maskara eta eskularruak erabili beharko dituzte produktuak ibilgailutik establezimenduaren aurrealdera eramateko, sukaldeko sarreraren ondoan. Mahai bat gaitzen da merkantzia (ez freskoa) uzteko, eta gero desinfektatzaile batekin lainoztatuko dugu. (Lixiba % 20an diluituta). Desinfektatzailea lehortzen denean,

Sartu barrura eta jarri dagozkien apaletan. Edaria tabernako biltegira, elikagai-produktu ontziratuak, hala nola irinak, ogi birrindua, gatza, azukrea, latak eta abar. Dagozkien apalak.

Produktu freskoak barrura eramango dira norberaren ontzietan jartzeko, eta kamerara eramango dira. Arrainak eta haragiak ontzi itxietan. Behi-txuletoa biltegiko ganberara. Barazkiak, barazkiak eta frutak aldatu ontziak gure ontziekin eta eraman ganberara.

Produktu izoztuak lixiba diluituarekin desinfektatu ondoren, oihal bat pasatuko dugu, eta biltegiaren barruan dagoen izozkailuan sartuko ditugu.

Izozkiak sukalde barruko izozkailuan eta tabernako izozkailuetan sartuko ditugu.