

SARS-CoV-2 koronabirusaren kutsapena murrizteko neurriak

Jatetxe arloko zerbitzuak

Ildoak eta gomendioak



ICTEk eratutako Batzorde Teknikoak eginga Espainiako Ostalaritza erakundearekin eta lurraldeko sektore-erakundeekin, kateekin eta jatetxe arloko enprekin elkarlanean, eta Laneko Prebentzio Zerbitzuen Espainiako Elkartearekin (AESPLA), PRLInnovación eta CCOO eta UGT sindikatuekin adostua. Turismoko Estatu Idazkaritzak, Autonomia Erkidegoek eta Udalerrien eta Probintzien Espainiako Erakundeak (FEMP) koordinatua.

AURKIBIDEA

0. SARRERA.....	4
1. XEDEA ETA APLIKAZIO EREMUA.....	4
2. TERMINOAK ETA DEFINIZIOAK.....	4
2.1. COVID-19	
2.2. Arriskua	
2.3. Arriskuaren kudeaketa	
3. ARRISKUA KUDEATZEKO BETEKIZUNAK.....	5
3.1. Betekizun orokorrak	
3.2. Arriskuak eta larrialdiak kudeatzeko lantaldea	
3.3. Baliabide materialak	
3.4. Jatetxe arloko zerbitzuentzako neurri orokorrak	
3.5. Langileak babesteko neurriak	
3.6. Informazio neurriak	
4. ZERBITZUAREN BETEKIZUNAK.....	10
4.1. Betekizun orokorrak	
4.2. Zerbitzua ematea	
4.3. Komunak	
5. GARBIKETA- ETA DESINFEKZIO-BETEKIZUNAK.....	16
5.1. Garbiketa plana	
5.2. Garraiorako ibilgailuen garbiketa eta desinfekzioa	
5.3. Ehunen garbiketa	
6. MANTENTZE LANETARAKO BETEKIZUNAK.....	18
BIBLIOGRAFIA.....	19
ERANSKINAK.....	20

0. SARRERA

Ostalaritza gure herrialdeko sektore garrantzitsuenetakoa da. Horregatik, egungo COVID-19 testuinguruan ezinbestekoa da protokoloak zehaztea instalazioak berriz irekitzean kutsatze komunitarioaren arriskua areagotu ez dadin, bai eta sektore honetan lan egiten duten pertsonak babesteko beharrezko neurriak definitzea ere. Hori dela eta, Turismoko Estatu Idazkaritzak Autonomia Erkidegoekin adostu du osasun-protokolo bakarra koordinatzea COVID-19aren aurrean, turismoaren sektorea berriz irekitzeko prestatzeko konfinamendu neurriak leundu ahala. Turismo-azpisektore edo -jarduera bakoitzaren betekizunak jasotzen dituen protokolo homogeneo hau prestatzeko, Espainiako Turismo Kalitaterako Institutuaren laguntza izan dute. Erakundeak erreminta hau garatu du jatetxe arloko sektoreko enpresei haien establezimenduetan dauden arriskuak identifikatzen eta aztertzen laguntzeko, bai eta zerbitzuan, instalazioetan eta langileekin jardunbide onenak inplementatzen laguntzeko birusari aurre egin nahian.

1. XEDEA ETA APLIKAZIO EREMUA

Dokumentu honek jatetxe arloko establezimenduek aplikatu behar dituzten gidalerroak eta gomendioak biltzen ditu, indarrean dagoen legediari eta aurrez ezarritako AAKPK sistemari kalterik egin gabe, berriro irekitzen dutenean SARS-Cov-2 birusa kutsatzeko arriskuak txikiagotzeko.

Dokumentu hau jatetxe arloko zerbitzuei aplikatuko zaie, edozein dela bere tipologia, kategoria edo tamaina.

2. TERMINOAK ETA DEFINIZIOAK

2.1. COVID-19

COVID-19 SARS-CoV-2 koronabirusak eragiten duen gaixotasuna da. Birus hau 2019ko abenduan detektatu zuten lehenengo aldiz. Gaixotasun honen sintoma ohikoenak hauek dira: sukarra, eztula eta aire faltaren sentazioa. Beste sintoma batzuk ere ager daitezke: nekea, gihar edo artikulazioetako mina, sudurreko tanta jarioa, eztarriko mina, buruko mina, beherakoa, goragalea. Pertsona batzuek usaimena eta dastamena galtzen dute.

(Osasun, Kontsumo eta Gizarte Ongizate Ministerioa, 2020).

2.2 Arriskua

Pertsona batek SARS-CoV-2 birusarekin kutsatzeko duen aukera.

2.3. Arriskuaren kudeaketa

Arriskuari dagokionez, erakundea zuzentzeko eta kontrolatzeko jarduera koordinatuak.

(UNE-ISO 31000:2018)

3. ARRISKUA KUDEATZEKO BETEKIZUNAK

3.1. Betekizun orokorrak

Establezimenduak arriskua kudeatzeko konpromiso sendoa hartu behar du eta arrisku hori txikiagotzeko neurriak sistematikoki ezartzen lehena izan behar da.

Arriskuaren kudeaketa establezimenduko prozesu guztietan burutu behar da; beraz, prozesu guztiek elkarrekin koordinatuta egon behar dute.

3.2. Arriskuak eta larrialdiak kudeatzeko lantaldea

Establezimenduak lantalde bat osatu behar du eta bertan langileen ordezkariak parte hartuko dute, halakorik balego, edo bestela arriskua kudeatzeko arduradun bat izendatuko du. Lantalde hau estrategiak definitzeaz eta erabakiak hartzeaz arduratuko da COVID-19ak eragindako higie- eta osasun-arriskuak minimizatzeke.

Zehazki, batzordeak honakoa egin behar du:

- Lortu beharreko helburuak ezartzea.
- Informazioa biltzeko mekanismoak zehaztea, informazio horri esker erabaki onenak hartu ahal izateko (agintariei, langileei, adituei eta abarrei kontsultak).
- Nola koordinatuko den zehaztea (batzordeko kideen artean, langileen artean eta arlo bakoitzeko agintari eskudunekin, hornitzaileekin eta azpikontratekin).
- Jatetxearen izaera kontuan izanda (bezeroen joan-etorria, bezero mota, ematen diren zerbitzuak, etab.) arriskuak identifikatzea. Establezimenduaren tipologiaren edo tamainaren arabera, establezimenduak laneko arriskuen prebentziorako zerbitzu propioa edo kanpokoa badu, zerbitzu horrek burutuko du ebaluazioa. Horretarako, "SARS-COV-2rekiko esposizioaren aurrean laneko arriskuen prebentziorako zerbitzuek jarduteko prozedura" dokumentua jarraituko du, Osasun Ministerioarena.
- Arriskuen ebaluazioa egitea eta ondorioak ateratzea.

- Beharrezko babes-neurriak diseinatzea eta kontingentzia plan batean jasotzea.
- Kontingentzia planaren implementazioa planifikatzea.
- Kontingentzia plana inplementatzea, enpresaren tamainaren eta konplexutasunaren arabera, eta betetzen dela gainbegiratzea. Batzordeak planaren eraginkortasuna baloratu beharko du eta erakutsitako eraginkortasunaren arabera beharrezkoa bada, plana aldatu.

Kontingentzia planak honako hauek jaso behar ditu, gutxienez:

- Erabakiak hartzeko prozesuak aldatzeko aukera, beharrezkoa izanez gero.
- Arriskuaren kudeaketaren esparruan, aginteak eta erantzukizunak esleitzea.
- Giza baliabideak eta baliabide materialak esleitzea eta norbera babesteko ekipamenduen (NBE) erabilera zehaztea, laneko arriskuen ebaluaziotik ondorioztatutako beharrei erantzunez eta arau honetan eta indarrean dagoen laneko arriskuen prebentziorako araudian xedatzen denari kalterik egin gabe.
- Jarduketa protokolo bat zehaztea eta ezartzea langile batek edo bezero batek COVID-19arekin bateragarriak diren sintomak azaltzen dituenarako. Laneko arriskuen prebentzioaren eta osasun agintarien gidalerroak errespetatu behar dira beti, eta kutsatuta egon daitezkeen gainazalak garbitzeko eta desinfektatzeko protokoloak berrikusteko aukera aurreikusi behar da.
- Osasun agintariak COVID-19aren aurkako neurri bereziei buruz emandako gomendioak eta jarraibideak langileek zein bezeroek betetzen dituztela gainbegiratzea, bai eta arriskuen ebaluazioaren emaitza den kontingentzia planean bildutako neurri gehigarriak betetzen dituztela ere.

3.3. Baliabide materialak

Establezimenduak arriskuen ebaluazioaren emaitzek eta diseinatutako kontingentzia planak aurreikusten dituzten beharrezko baliabideez hornitzeko ekintzak zehaztu behar ditu, betiere osasun agintarien gomendioak kontuan hartuz (adib. maskarak, eskularruak, etab.)

Establezimenduak kontuan hartu behar du baliabide materialez hornitzeko murrizketak egon daitezkeela eta murrizketa horiek zerbitzuak mugatu ditzaketela. Hala badagokio, hasieran proposatutakoez bestelako aukerak baloratu behar ditu, betiere langileen legezko ordezkariekin adostuta eta egingarriak badira.

Uneren batean baliabide materialak falta direla ikusten bada, kudeaketa batzordeak aztertu eta erregistratu beharko du, erakunde turistikoa eta bertako langileak agintari eskudunen aurrean babesteko. Ordezko baliabideak eta neurriak aztertu eta proposatu ahalko dira.

3.4. Jatetxe arloko zerbitzuentzako neurri orokorrak

Jatetxeak honakoa egin behar du:

- Laneko zereginak eta prozesuak planifikatzea, halako moldez non osasun agintariek zehaztutako segurtasun-tartea bermatzen den; beharrezkoa balitz jatetxeko lanpostuen antolaketa, pertsonen zirkulazioaren antolaketa eta espazioen banaketa (mahaiak, altzariak, pasabideak, etab.) egokitu egin behar dira. Ezinezkoa bada, ordezko neurriak hartuko dira kontaktuaren bidez kutsatzeko arriskua saihesteko. Txandak egonez gero, txandak planifikatu behar dira halako moldez non ahal den guztietan langile berdinek txandako talde berdinetan egingo duten lan. Era berean, langileak arropaz aldatu behar badira, pertsonen arteko distantzia hori mantentzea ahalbidetzen duen espazio bat egokitu beharko da, edo langileentzako aldageletan gehienezko edukiera ezarri, halakorik balego. Gainera, urruntze soziala mantendu behar da barneko bileretan.
- Laneko ingurunean COVID-19aren aurrean kaltebera den langilerik dagoen ebaluatu behar du eta langile hauentzako segurtasun neurri espezifikoak zehaztu beharko ditu.
- Botikina termometro batekin osatzea.
- Orduategia kontrolatzeko metodoa kontaktu bidezkoa bada (aztarna, zenbakiak) eta ezin bada bermatu behar bezala desinfektatuko dela, langile desberdinek gainazal bera erabiltzea saihestuko duen metodo bat inplementatzea. Erabilera bakoitzaren ondoren desinfektatzea erabakitzen bada, soluzio desinfektatzaile bat dagoela bermatu behar da.
- Langileak behar bezala babestuta daudela ziurtatzea, horretarako eskuak urarekin eta xaboiarekin garbitzea erraztuz eta, hori ezinezkoa bada, soluzio desinfektatzaileak emanaz.
- Lanean hasi aurretik, bitartean eta ondoren, lanpostuan erabili beharreko higie-ne-arauei buruzko informazio osoa, argia eta ulergarria ematen duten higie-ne-jarraibideak zabaltzea. Kartelek lagunduta egin daiteke.
- Eskuak behar bezala garbitzeko denbora eta bitartekoak ematea.

- NBE egokiak ematea, COVID-19aren testuinguruan laneko arriskuen ebaluazioa egin ondoren. Zerbitzuren bat azpikontratatuta badago, jabetxeak gainbegiratu beharko du langileek beharrezko norbera babesteko ekipamenduak dituztela.
- Laneko instalazioak eta espazio partekatuak erabiltzeko arauak zehaztea, segurtasun-tartea mantendu dadin (adib. igogailuetan, jantokietan, sarreretan eta gune komunetan, aldageletan, bilera-aretoetan).
- Establezimenduko guneak gutxienez egunero aireztatzea, eta ahal bada, maiz.

Gainera:

- Jarduera guztietan pertsonen arteko segurtasun-tartea errespetatu behar da. Horretarako, eta beharrezkoa denean, establezimenduko langileek pertsona kopurua kontrolatu beharko dute. Ezinezkoa bada, beharrezko babes-neurriak eta -ekipamenduak bermatu behar dira.
- Uniforme motaren arabera, nola garbituko den eta maiztasuna zehaztu beharko du jabetxeak. Uniformea lanaldian soilik erabili behar denez, gomendatzen da establezimendua bera arduratzea langileen laneko arropa eta mahai-zapiak garbitzeaz. Arropa hori >60 °C-ko tenperaturan garbitzen dela ziurtatu behar da. Uniformea langileek etxean garbitzen badute, establezimenduak jakinarazi beharko die >60 °C-ko tenperaturan egin behar dutela. Laneko arropa garraiatzen denean, poltsa itxi batean sartu behar da. Uniformeak ezin direnean tenperatura horretan garbitu, behar bezala desinfektatu beharko dira.
- Langileei prestakuntza eman behar zaie maskarak, eskularruak eta NBEak behar bezala erabil eta manten ditzaten.

3.5. Langileak babesteko neurriak

3.5.1 Betekizun orokorrak

Langileek kontingentzia plana ezagutu behar dute eta, zehazki, COVID-19ak eragindako arriskuaren kudeaketaren esparruan dituzten erantzukizunak.

Zehazki, langileek:

- Informazio argia eta ulergarria izan behar dute, eta ezartzen diren neurri espezifikoetarako buruzko prestakuntza espezifikoa eta eguneratua jaso behar dute.
- Kontaktu fisikoarekin agurtzea saihestu behar dute, baita eskua ematea ere, dela lankideei, dela bezeroei. Segurtasun-tartea errespetatu behar da ahal den guztietan.
- Lanpostu bakoitzaren arriskuen ebaluazioaren emaitzei kasu egin beharko diete. Ebaluazio horrek maskara erabiltzea derrigorrezkoa den ala ez zehaztuko du, baita maskararen ezaugarriak (egin beharreko zereginaren arabera higienikoa edo kirurgikoa izan daiteke, esaterako) eta erabilera-denbora ezaugarri horien arabera.
- Higiene pertsonaleko hondakin guztiak (bereziki, behin erabiltzeko zapiak) eta NBEak berehala bota behar dituzte egokitutako paperontzi eta edukiontzietara. Hauek eskuz eragin gabe irekitzeko mekanismoa eta barruko poltsa izan behar dute.
- Doministiku egin, zintz egin edo ezul egin ondoren, edo kutsaturik egon litezkeen gainazalak (dirua, establezimenduko kartak, etab.) ukitu ondoren, eskuak oso ondo garbitu behar dituzte. Hala ere, eskuak garbitzeko protokoloa instalazioen ezaugarrien arabera egokitu behar da, adibidez, jatetxearen ezaugarri fisikoak direla eta langileek ezin badituzte eskuak aldian-aldian garbitu. Kasu horretan, soluzio desinfektatzaile bat erabiltzen dela ziurtatu behar da.
- Jatetxera iristean eta bere txanda amaitzean instalaziotik atera aurretik langileak arropaz eta oinetakoz aldatu ahal izateko gune bat egokituko da. Leku honek armairuak izan behar ditu edo, gutxienez, arropa-zorroak edo antzekoak (plastikozko poltsak), langileek arropa hori utzi dezaten. Uniformea eta oinetakoak lantokian soilik erabili ahal direla gogorarazten da.
- Objektu pertsonalak (betaurrekoak, mugikorrak, etab.) maiz eta lanaldi osoan zehar desinfektatu behar dituzte ura eta xaboa erabiliz edo, halakorik ezean, soluzio desinfektatzaile batekin, eta lanpostuko elementuak txanda aldatzean garbitu beharko dituzte. Tresna elektronikoak desinfektatzeko produktu espezifikoak edo paper-zapi desinfektatzaile bereziak erabili behar dira. Produktu espezifikoak zapi batekin emango dira.
- Objektu pertsonalak (mugikorrak barne) horretarako egokitu den leku batean utzi behar dituzte (kutzak, armairuak, etab.).
- Ezin dituzte beste langileekin lan-ekipamenduak edo gailuak partekatu. Ekipamendu edo gailuren bat txandaka erabiltzen bada (adib. kutxak, saltokiko terminalak, heldulekuak, kartak eta menuak, etab.), ekipo hauek erabileren artean garbitzeko eta desinfektatzeko jarraibideak zehaztu beharko ditu establezimenduak, kutsatzeko arriskua murrizteko.

- Ilea bilduta eraman behar dute eta ezin dituzte eraztunak, eskumuturrekoak, belarritakoak edo antzekoak eraman.
- Azazkalak motz eta ondo zainduta eraman behar dituzte.
- Laneko arropa garbi eraman behar dute egunero.

3.5.2 Garbiketako langileentzako betekizun espezifikoak

Garbiketako langileek norbera babesteko ekipamendu egokia erabili behar dute, arrisku mailaren eta laneko arriskuen ebaluazioaren emaitzaren arabera. Gutxienez maskara eta eskularruak erabili behar dituzte.

Garbiketa bakoitzaren ondoren, erabilitako materialak eta norbera babesteko ekipamenduak modu seguruan alboratuko dituzte eta gero eskuak garbituko dituzte.

Eskularruak eta maskarak bizitza baliagarria amaitzean bota beharko dira, fabrikatzailearen jarraibideen arabera. Tapadun ontziak prestatuko dira, bertan sartu eta gero kudeatzeko.

Hemen deskribatutako zerbitzuak azpikontratatuta badaude, jatetxeak gainbegiratu beharko du langileek beharrezko norbera babesteko ekipamenduak dituztela eta zehaztutako prozeduren arabera jarduten dutela.

3.6. Informazio neurriak

Kontingentzia plana langileen ordezkariari, halakorik balego, eta langileei jakinarazi behar zaie, plana behar bezala abiarazteko eta mantentzeko. Era berean, bezeroei planeko neurrien berri eman behar zaie, zuzenean eragiten badiete eta aplikatu behar badituzte (adib. maskara erabiltzea, eskuak garbitzea, segurtasun-tartea, etab.) Informazio neurriek honako hauek aurreikusi behar dituzte:

- Kartelak establezimenduan ezarritako prebentzio- eta higiene-neurriekin.
- Markaketa lokaleko lurrean, terrazetan, barran eta arau honen arabera segurtasun-tartea mantendu behar den edonon.

4. ZERBITZUAREN BETEKIZUNAK

4.1. Betekizun orokorrak

Ondorengo prebentzio-neurriak bete behar dira:

- Soluzio desinfektatzaileak eskura izatea bezeroek erabiltzeko moduko lekuetan eta, gutxienez, zerbitzu-gunearen sarreran (adib. jatetxearen sarrera, buffet gunea). Langileek eskuak desinfektatzeko eskatu behar diete bezeroei sartu aurretik.
- Neurriak eta segurtasun-tarteak (bezeroen artean, mahaiak, ...) aplikatu ondoren sar daitekeen jende kopurua kontrolatzea.
- Txartelarekin edo beste bitarteko elektronikoekin ordaintzea sustatzea. Ahal izanez gero bitarteko hauek *contactless* izango dira (txartelak, mugikorrak), eta ahal den neurrian eskudirua saihestuko da. Ezinezkoa bada, langile bakar bat arduratuko da eskudiruzko ordainketez, eta euskarriren bat izango du (erretilua, edalontzia edo antzekoa) kutsadurarik egon ez dadin.
- Saltokiko terminala desinfektatzea ez badu beti pertsona berak erabiltzen.
- Bezeroek erabiltzen dituzten jolas-makinak eta banatzeko-makinak maiz desinfektatzea.
- Erabilera bakarreko mahai-zapiak lehenestea. Ezinezkoa bada, ez da mahai-zapi edo zapiaren babes bera bezero desberdinekin erabiliko, eta zerbitzuen artean erraz alda daitezkeen materialak eta konponbideak aukeratuko dira. Bezeroek ukitzen dituzten mahaien edo aulkien gainazalak garbitzen direla ziurtatu behar da. Mahaien gainazala (estaltzen ez badira) eta besoen euskarriak erabilera bakoitzaren ondoren garbitu behar dira.
- Erabilera komuneko kartak saihestea, kutsatzeko arriskua ekiditeko. Aukeran, karta ozen irakur daiteke eta teknologia (karta digitalizatuak, QR) edo bestelako sistemak erabili, hala nola arbelak, kartelak, erabilera bakarreko kartak eta abar. Konponbide hauek ezin badira erabili, eskaintza gastronomikoa plastifikatutako dokumentu batean eman behar da eta erabilera bakoitzaren ostean desinfektatu.
- Zerbitzuaren elementu osagarriak (baxera, beirateria, mahai-tresnak, mahai-zapiak, ogi-saskiak, kafe-katiluak, azukre-ontziak, ...) leku itxietan edo, gutxienez, bezeroak eta langileak pasatzen diren lekuetatik urrun biltegitratzea. Apaingarriak mahaietatik kendu behar dira.
- Zerbitzuaren ezaugarriek horretarako aukera ematen badute (zerbitzua eman aurretik bezerorik izan ohi ez duten ekitaldiak eta esparruak muntatzean izan ezik), tresneria babestu gabe mahaiak muntatuta edukitzea saihestuko da.
- Autozerbitzu produktuak kendu behar dira (adib. ezpainzapitakoak, zotz-ontziak, ozpin- eta olio-ontziak, etab.) eta erabilera bakarreko monodosiak lehenetsi behar dira, edo bezeroek eskatuta zerbitzariak beste formatu batean atera beharko dituzte. Espazioak maiz eta ondo aireztatu behar dira.

4.2. Zerbitzua ematea

4.2.1. Lehengaien harrera

AAKPK sisteman zehaztutakoa bete behar da beti. Zehazki, merkantzia hartu edo itzultzeko leku berezi bat egon behar du (gune espezifikoak, mahaia, marka lurrean...), salgaiak sartzen diren atetik gertu eta gainontzeko guneetatik fisikoki edo denbora aldetik banatuta. Banatzaileek beren prebentzio- eta higiene-protokoloa errespetatu beharko lukete, eta babesari dagokionez beren araudia betetzen dutela gainbegiratuko da. Ezin dute harrera gunea gainditu.

Gune honetan:

- Jasotako merkantzien enbalajeak kendu behar dira.
- Hornikuntza prozesuan kanpoaldearekin kontaktuan egon diren ontziak desinfektatu behar dira.
- Desinfektatu ezin diren gaiak, esaterako produktu freskoak, hornitzailearen edukiontzitik atera establezimenduak harrera gunean duen ontzi batera aldatu behar dira.

Albaranak eta egiaztagiriak mahai gainean utzi behar dira hornitzailea ukitzea saihesteko, eta harrera gunean geratu behar dute beti. Erabilitako gailuak (termometroak, boligrafoak, etab.), ahal bada, pertsona berak erabiliko ditu beti. Partekatzen badira, erabilera bakoitzaren ostean desinfektatu behar dira.

Paketeak edota eskariak jaso edo manipulatu ostean, gunea desinfektatu behar da eta langileek eskuak garbitu behar dituzte urarekin eta xaboi desinfektatzailearekin.

4.2.2. Lehengaiak biltegitratzea

COVID-19 testuinguruan eguneratutako AAKPK sisteman xedatutakoa betetzen dela bermatu behar da.

4.2.3. Sukaldea

COVID-19 testuinguruan eguneratutako AAKPK sistema bat ezarri behar da.

Langileen guneak bereiztea komeni da, eta horretarako markak jar daitezke lurrean edo antzeko neurriren bat erabili.

Zerbitzu bakoitza hasi aurretik lan-gainazal guztiak desinfektatu behar dira. Xaboi desinfektatzaile-dosifikagailuak egongo dira konketaren ondoan. Eskuak lehertzeko papera erabiliko da, eta gero tapadun zakarrontzi batera botako da. Zakarrontziak eskuz eragin gabe irekitzeko mekanismoa izan behar du.

Lanaldia amaitzean, lan-tresnak eta -ekipoak garbitu behar dira gomendatutako produktuekin.

4.2.4. Zerbitzua

4.2.4.1 Etxez etxeko banaketa

Eskaria prestatzean zein banatzean, identifikatutako arriskuen arabera, dagokien higiene-neurriak errespetatu behar dira, eta kontingentzia planean deskribatzen diren neurriak ere.

- Bereziki, garraiatzean eta etxez etxe banatzean honako baldintza hauek bete behar dira:
 - Establezimenduak eskaria banatzaileari emateko gune bat prestatu behar du (barra, mahaia, etab.). Banatzaileak ezingo dira inolaz ere sukaldean eremuan sartu.
 - Etxez etxe banatzeko zerbitzurako, janaria poltsa itxietan sartuko da eta ahal bada poltsak zigilatuta egongo dira. Banaketa egiteko erabiltzen den poltsa entrega bakoitzaren ostean garbitu eta desinfektatuko da, bai barrutik bai kanpotik.
 - Eskariak banatzeaz arduratzen diren langileek norbera babesteko ekipamenduak erabili behar dituzte. Ekipamenduak arriskuak ebaluatu ostean zehaztuko dira eta kontingentzia planean jasoko dira ere. Zerbitzu hau plataforma digitalen bidez ematen bada, jatetxeak gainbegiratu du banatzaileek ekipamendu hauek badituztela.
 - Eskaria entregatzen duen langileak eta banatzaileak transakzioan elkar ukitzea saihestu behar da (eskabide orriaren eredu, etab.). Behin eskaria banatzaileari horretarako prestatutako gunean emanda, eskaria entregatu duen langileak eskuak garbitu behar ditu.
 - Sistema bat ezarri behar da banatzaileak pilatu ez daitezen.
 - Bitarteko elektronikoen ordaintzea sustatu behar da. Horrela, bezeroaren eta banatzailearen arteko kontaktua eta eskudirua erabiltzea saihestuko da.
 - Bezeroari eskaria ematean segurtasun-tartea mantendu behar da norbera babesteko ekipamendurik ez badago (maskarak).

- Banatzaileak eskuak ondo garbitu behar ditu entrega-prozesu osoan zehar soluzio desinfektatzaile batekin.
 - Banatzaileek ez dute igogailua partekatuko entrega egiten duten etxeetan. Interfonoaren bidez bertan dagoela esango dio bezeroari eta eskaria atean utziko diola jakinaraziko dio. Erabilera bakarreko mahai-zapiak eramatea komeni da, erabili eta botatzekoak, eskaria bertan uzteko.
- Garraioa eta etxek etxeko banaketa establezimendukoak ez diren langileek egiten badute (*delivery* plataformak edo antzekoak), orain arte esandakoaz gain, zerbitzuaren hornitzaileari bere kontingentzia plana eskatuko zaio COVID-19ari dagokionez.

4.2.4.2 Eramateko janaria

Establezimenduak eskariak jasotzeko gune bat prestatu eta seinaleztatu behar du (adib. mahaia, mostradorea, etab.). Trukea eta ordainketa bertan egingo dira. Segurtasun-tartea bermatu behar da (hartu-eman hau egiteko lurrian ondo ikusten diren markak edo antzekoak jartzea komeni da, edo babes-pantailak, metakrilatoak edo antzekoak erabiltzea).

4.2.4.3 Barrako zerbitzua

Barrako zerbitzuari dagokionez, bezeroak eta langileek segurtasun-tartea errespetatu beharko dute. Hau ezinezkoa bada, beste babes-neurri batzuk erabiliko dira (maskarak, aurpegiko pantailak, ...). Bestela, zerbitzariak maskara jarri behar du.

Bezeroak edo bezero taldeak barran non kokatu behar diren zehaztu beharko da, halako moldez non jendea pilatzea saihestuko den eta haien arteko segurtasun-tartea bermatuko den.

Barran ikusgai dauden produktuak ondo babestuko dira, bai bezeroari begira bai langileari begira. Bezeroak ezingo ditu produktuak bere kabuz hartu.

4.2.4.4. Aretoko zerbitzua

Mahaiko zerbitzua

Zerbitzua ematen duten zerbitzariak segurtasun-tartea bermatu behar dute edo kutsatzeko arriskua saihesten duten prozedura zorrotzak erabili beharko dituzte (eskuak etengabe desinfektatu, kontaktu fisikoa saihestu, objektuak partekatzea saihestu, etab.). Hau ezinezkoa bada, beste babes-neurri batzuk hartu beharko dituzte (aurpegiko pantailak, maskarak, ...).

Eskaria mostradorean jasotzea

Itxaronaldia halako moldez antolatu behar da non bezeroak pilatzea eta gurutzatzea saihestuko den. Segurtasun-tartea lurrean markatzea edo beste modu batean seinalatzea komeni da, eta jasotzeko prozedura azaltzen duten panelak edo kartelak jartzea gomendatzen da.

Bezeroak gailu digital komun bat erabiltzen badu (tabletak, kioskoak), eskaria egin baino lehen desinfektatu behar da. Gune hauetan desinfektatzaile-banagailuak jarri behar dira.

Kioskoen gunean segurtasun-tartea gorde behar da eta bezeroak pilatzea saihestu behar da.

4.2.4.5. Terrazako zerbitzua

Bezeroek terrazako ekipamendua (mahaiak eta aulkiak) nahi bezala erabiltzea ekiditeko modua zehaztu behar du enpresak. Helburua da bezero baten eta hurrengoaren artean gainazalak desinfektatu ahal izatea.

Higiene- eta desinfekzio-jarraibideak jasotzen dituzten kartelak jarriko dira, bezeroak ezagutu eta errespetatu dituzan. Informazio honek argi adierazi behar du bezeroak ezin duela mahai bat hartu, baizik eta establezimenduko langileek esan behar diotela non eseri.

Terrazak mugarritzea (kordoiak, zintak, markak lurrean edo beste elementu batzuk, agintari eskudunek baimena ematen badute) helburu hau lortzen lagundu dezake.

4.2.4.6. Buffet zerbitzua

Buffet zerbitzua ematean, aurretik azaldutako gainontzeko zerbitzu motentzat emandako jarraibideak kontuan hartu behar dira.

Lagundutako buffeta bezalako formulak inplementatu behar dira, babes-pantailak erabilita, platereratze indibidualen edota estalitako monodosien bidez (babes-pantailarekin hauek ere).

Zerbitzu mota guztietatik erabilera komuneko elementuak eta ekipamenduak kendu behar dira (ozpin- eta olio-ontziak, gatzontziak, edari-makinak, azukre-ontziak, etab.), baita edozein apaingarri ere.

Gainera, instalazioak nolakoak diren kontuan hartuta, establezimenduak ibilbide bat iradoki edo zehaztu beharko luke jendea pilatzea ekiditeko eta bezeroen arteko kontaktua saihesteko.

4.2.4.7. Ekitaldiak

Agintari eskudunek ekitaldiak ospatzeko baimena ematen dutenean, gida honetan dauden eta aplikagarriak diren zehaztapenak jarraituko dira (segurtasun-tarteak, zerbitzu-prozedurak, etab.).

4.3. Komunak

Komunek, bai bezeroek erabiltzen dituztenek, bai, halakorik balego, langileek erabiltzen dituztenek, xaboi desinfektatzaile-banagailuak, lehortzeko papera, edota soluzio desinfektatzailea izan behar dituzte.

Garbiketa-neurriak zorrotzko dira eta maiztasuna areagotuko da. Establezimendua jendearentzat irekita dagoenean, egunean gutxienez sei aldiz garbituko dira. Maiatzaren 3ko SND/386/2020 Aginduaren arabera, erabilera komuneko komunak egunean gutxienez 6 aldiz garbitu eta desinfektatu behar dira.

Zakarrontziak eskuz eragin gabe irekitzeko mekanismoa eta barruko poltsa bikoitza izan behar dute.

Establezimenduak bermatu behar du kontsumigarriak berriz hornituko direla (xaboi-desinfektatzailea, paperezko eskuoihalak, ...).

5. GARBIKETA- ETA DESINFEKZIO-BETEKIZUNAK

5.1. Garbiketa plana

Establezimenduak bere garbiketa eta desinfekzio plana egokitu behar du, identifikatutako arriskuen ebaluazioa aintzat hartuta. Planak, gutxienez, honako alderdi hauek hartu behar ditu kontuan:

- Garbitzeko eta desinfektatzeko prozedura bat egitea, honako instalazio hauek eta bertan dauden elementuak barne hartuta:
 - Merkantziak hartzeko gunea
 - Sukaldea
 - Barra (bezero-talde desberdinen artean eta, bereziki, pertsonen joan-etorri handia dagoen uneetan)
 - Janaria jasotzeko gunea (etxez etxe banatzekoa zein eramateko janaria)
 - Aretoa
 - Aldagelak, armairuen gunea eta komunak
- Garbiketako langileek norbera babesteko ekipamendua erabiltzea. Ekipamendua arriskuen ebaluazioaren emaitzaren arabera izango da.
- Establezimendua aurrenekoz ireki baino lehen, sakonean garbitzea eta desinfektatzea, Osasun Ministerioak horretarako baimendu dituen produktu biruzidak erabilia. Enpresariak berak egin

ahalko du eta idatzita utzi beharko ditu burututako lanak eta erabilitako produktuak (produktuen fitxa teknikoekin eta segurtasun fitxekin). Aukeran, horretarako baimena duen enpresa espezializatu bat kontratatu ahalko du. Enpresa horrek ziurtagiri bat eman behar dio honako datu hauekin: zer lan egin dituen, nork egin dituen, eta zer produktu erabili dituzten.

- Garbiketen eta gainbegiratuen maiztasuna areagotzea edota AAKPK planean jasotzea, batez ere kontaktu handieneko puntuetan (gainazalak, heldulekuak, konketak, txorrotak, biraderak, igogailuak, atek, mahaien gainazalak, komuna deskargatzeko botoia, babes-hesiak, airea girotzeko kontrola, kartak eta menuak, saltokiko terminala, kutxa, etab.).
- Ministerioak baimendutako garbiketa produktu desinfektatzaileak erabiltzea, produktuaren fitxa teknikoen eta segurtasun fitxen arabera.
- Garbiketa-tresnak identifikatzea eta bere lan-gunean isolatzea, kontaminazio gurutzaturik ez dagoela bermatuz.
- Baxera eta mahai-tresnak 80 °C-tik gorako tenperaturan desinfektatzen direla bermatzea (ontzi-garbigailua).
- Tresnak garbitzea eta desinfektatzea (pintzak, izotz-makinetako paletak, koktelak prestatzeko tresnak, izozki-bolak egiteko koilarak, etab.), AAKPKn zehaztutakoa jarraituz.
- Baietak eta espartzuak higienizatuta mantentzea beti, eta aldian-aldian aldatzea. Trapuak saihestu behar dira. Horien orde ez erabilera bakarreko papera edo erabili eta botatzeko baietak erabili behar dira. Erabilera bakarreko paper-bilkariak dagokien euskarrian jarri behar dira.

5.2. Garraiorako ibilgailuen garbiketa eta desinfekzioa

Establezimenduak garraio propioa egiten badu furgonetekin, autoekin motorrekin edo beste ibilgailu mota batekin, garbiketa eta desinfekzio planean sartu beharko dira. Planak ibilgailuaren kanpoaldea zein barrualdea, motorren kutxak eta abar kontuan hartu behar ditu.

Era berean, garraio-elementu guztiak behar bezala garbitu eta desinfektatu behar dira (kutxa eta poltsa isotermikoak, motxilak, orgak, kaskoa, etab.).

5.3. Ehunen garbiketa

Ehun motaren eta bere ezaugarrien arabera (uniformeak, mahai-zapiak, aulkien tapizeria, ...), establezimenduak zehaztu behar du nola garbituko den eta maiztasuna. Edonola ere, >60 °C tenperaturan egingo da.

6. MANTENTZE LANETARAKO BETEKIZUNAK

Honako alderdi hauek bete behar dira:

- Mantentze lanetarako langileek norbera babesteko bitartekoak erabili behar dituzte. Bitartekoak lanpostuaren arriskuen ebaluazioaren emaitzak zehaztuko ditu.
- Laguntza edo konponketa amaitu ondoren, langileek NBEak botako dituzte kontingentzia planean definitutakoaren arabera, eta eskuak garbituko dituzte.
- Kontaktu fisikoa saihestu behar da beti.

Zehazki, aire girotuaren sistema aldian-aldian berrikusi behar da, bereziki iragazkien eta sareten garbiketa.


BIBLIOGRAFIA

- [1] UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.
- [2] UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
- [3] UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
- [4] Industria, Merkataritza eta Turismo Ministerioa (2020). Jardunbide egokien gida merkataritza-sektoreko establezimenduentzat.
- [5] Industria, Merkataritza eta Turismo Ministerioa (2020). Jardunbide egokien gida turismoaren sektoreko establezimendu eta langileentzat.
- [6] Osasun, Kontsumo eta Gizarte Ongizate Ministerioa (2020). COVID-19arekiko espozizioaren aurrean laneko arriskuak prebenitzeko zerbitzuentzako jarduketa-prozedura.

I. ERANSKINA:

OME-K ESKUAK GARBITZEKO EMAN DITUEN GOMENDIOAK

Nola garbitu eskuak?

 Prozedura osoaren iraupena: 40-60 segundo.



0 Busti eskuak urarekin.



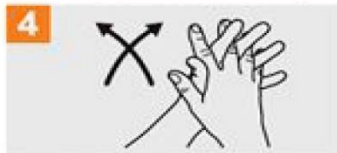
1 Jarri esku-ahurrean eskuen azalera osoa estaltzeko adina xaboi.



2 Igurtzi esku-ahurrak elkarrekin.



3 Igurtzi eskuineko esku-ahurra ezkerreko eskugainarekin, atzamarrek korapilatuz, eta alderantziz.



4 Igurtzi esku-ahurrak elkarrekin, atzamarrek korapilatuta dituzula.



5 Igurtzi esku bateko atzamarren gainaldea beste esku-ahurrearekin, atzamarrei helduta.



6 Igurtzi ezkerreko atzamar lodia eskuineko esku-ahurraren barruan, errotazio-mugimendua eginez, eta alderantziz.



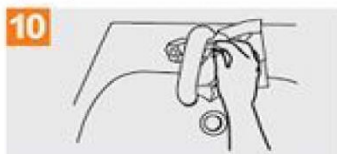
7 Igurtzi eskuineko eskuko atzamarren punta ezkerreko esku-ahurraren kontra, errotazio-mugimendua eginez, eta alderantziz.



8 Eskuak uretatik pasatu.



9 Lehortu behin erabiltzeko toalla batekin.



10 Erabili toalla hori iturria ixteko.



11 Zure eskuak seguruak dira.



Osasunaren
Mundu Erakundea

Pazientearen segurtasuna

UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCION MAS SEGURA.

SAVE LIVES
Clean Your Hands



II. ERANSKINA: NBE-AK BEHAR BEZALA NOLA ERABILI.

MASKARAK

Industria eta Enpresa Txiki eta Ertainen Idazkaritza Nagusiaren apirilaren 23ko Ebazpenaren arabera, zeina COVID-19ak eragindako osasun-krisiaren testuinguruan norbera babesteko ekipamenduak (NBE) erabiltzeari buruzkoa den, ekipamendu batek, jakinarazitako erakundearen EB ziurtagiria ez badauka (fabrikatzailearen adostasun-adierazpenarekin eta produktuari/ontziari CE markaketarako eskatzen zaion gainerako informazioarekin batera), merkatua zaintzeko agintaritzaren aldi baterako baimena beharko du salbuespenez hornitu/merkaturatu ahal izan dezaten (Ebazpenaren 1.2. zenbakia).

Oro har, behin erabiltzeko NBEak erabiltzea da gomendioa, edo, hala izan ezean, fabrikatzailearen gomendioei jarraikiz erabili ondoren desinfekta daitezkeenak erabiltzea.

NBEak hautatzean, erabiltzaileak ahalik eta gutxien gogaitzea eta gehieneko babesa ematea bermatu behar da, eta, horretarako, oso garrantzitsua da erabiltzaileari behar bezala egokituko zaizkion neurria, diseinua edo tamaina aukeratzea.

Agente biologikoari atek itxi nahi bazaizkio, ezinbestekoa da NBEak behar bezala jartzea, baina ondo jartzea bezain garrantzitsua da behar bezala kentzea, eremu kutsatuak ukitzea edota agente infekziosoa hedatzea saihesteko.

NBEak modu seguruan bota behar dira, hondakinen edukiontzian (eta ez birziklatzekoetan) deuseztatuko diren poltsa itxietan.

Maskarak

COVID-19aren epidemiaren testuinguruan, lan-inguruneetan maskara higienikoak erabiltzea gomendatzen da (ez berrerabilgarriak izan daitezke, UNE 0064-1 arauaren arabera fabrikatuak eta 4 orduko erabilera mugatua dutenak, edo berrerabilgarriak izan daitezke, UNE 0065 arauaren arabera fabrikatuak eta 4 orduz erabili ondoren 60°C-tan garbitu behar direnak). Halaber, maskara kirurgikoak erabili ahalko dira (UNE-EN 14683:2019), nahiz eta hobe den horiek kutsatuta dauden edo COVID-19arekin bateragarria den sintomatologia daukaten langileentzat gordetzea.

Nolanahi ere, oro har, SARS-CoV-2 birusak kutsatu ahal izan dituen pertsonak edo gainazalak daudelako zantzurik ez dagoen inguruneetan, ez da zertan maskararik erabili, baldin eta segurtasun-distantzia gorde ahal bada.

Kutsatutako jendea dagoen eremuetara sartuz gero, arnas-babeserako maskarak erabili behar dira (FFPII edo FFPIII motakoak); hala ere, haiengana bi metrora baino gutxiagora hurbildu ezean, ez da beharrezkoa izango. Bestetik, maskara dualak erabili ahalko dira, zeinek NBE-en lege-xedapenak nahiz produktu sanitarioen xedapenak bete beharko dituzten.

Maskarak erabili eta kendu bitartean, inolaz ere ez da haien kanpoaldea ukituko. Era berean, maskara ez da kopetan edo lepoan jarriko, eta, erabileren artean, ez da poltsikoan gordeko.

Oharra: maskara kirurgikoak eta maskara higienikoak ez dira NBEtzat jotzen.

Maskara higienikoak biztanleria orokorrarentzat

Pertsona gehienek sintomekin hartzen dute COVID-19a beste pertsona batzuegandik. Hala ere, gero eta zantzu gehiagok pentsarazten dute sintomarik ez daukaten edo sintoma arinak daukaten pertsonen birusa transmiti dezaketela. Horregatik, biztanleria orokorrak zenbait inguruabarretan maskara higienikoak erabiltzea lagungarria izan liteke birusaren transmisioa txikiagotzeko.

Horretarako, ezinbestekoa da maskarak ondo erabiltzea, prebentzio-neurriak kontuan hartuta, eta komunitateko transmisioa murrizteko neurriak betetzea:



Sintomak
badauzkazu, geratu etxean eta bakartu zaitez zure logelan.



Gorde 1-2 metroko
distantzia pertsonen artean.



Garbitu eskuak
maiz eta arreta handiz.



Ez ukitu begiak,
sudurra eta ahoa.



Estali ahoa eta
sudurra ukondo tolestuaz ezul edo doministiku egitean.



Erabili botatzeko
zapiak.



Egin lan urrutitik
ahal duzun guztietan.

Maskara higienikoak produktu ez-sanitarioak dira, ahoa, sudurra eta kokotsa estaltzen dituztenak eta buuruan edo belarrietan lotzen direnak.
Maskara higienikoak fabrikatzeko UNE zehaztapen teknikoak argitaratu dira:

- Berrerabilgarriak ([helduentzat](#) eta [haurrentzat](#))
- Erabilera bakarrekoak ([helduentzat](#) eta [haurrentzat](#))

NORI gomendatzen zaio erabiltzea?
Biztanle osasuntsu guztiei.



NON gomendatzen da erabiltzea?

- Lanean, erosketetan, gune itxietan edo kalean segurtasun-distantzia gorde ezin denean.
- Garraio publikoa erabiltzen denean.

Erabili ondo arrisku handiagorik ez sortzeko:

-  Garbitu eskuak jantzi baino lehen.
-  Denbora guztian, maskarak ahoa, sudurra eta kokotsa estali behar ditu. Garrantzitsua da zure aurpegira egokitzea.
-  Ez ukitu maskara jantzita daukazun bitartean.
-  Erosotasun- eta higiene-kontuak direla-eta, gomendatzen da maskara 4 orduz baino gehiagoz ez erabiltzea. Hezeten bada edo erabileragatik narriatzen bada, ordezteko gomendatzen da. Ez berrerabili maskarak berrerabilgarriak direla adierazten ez bada.
-  Maskara erantzeko, hartu atzeko aldetik, aurrealdea ukitu gabe, bota pertz itxi batean eta garbitu eskuak.
-  Maskara berrerabilgarriak fabrikatzailearen jarraibideekin bat etorri garbitu behar dira.

2020ko apirilaren 21ean
Kontsultatu iturri ofizialak informazioa lortzeko.
www.mscbs.gob.es
@sanidadgob

**BIRUS
HALA
ELKARRREKIN
GELDIARAZIKO
DUGU**

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE SANIDAD
GOVERNMENT OF SPAIN
MINISTRY OF HEALTH

Maskara higienikoak biztanleria orokorrean (Osasun Ministerioa, 2020)

III. ERANSKINA:

NBE-AK BEHAR BEZALA NOLA ERABILI: ESKULARRUAK

Babes-eskularruek EN- ISO 374.5:2016 araua bete behar dute. Binilozkoak edo nitrilozkoak izatea gomendatzen da, baina material gogorragoak erabil daitezke, egingo den jarduerak hala eskatzen badu. Eskularruek CE markaketa eduki behar dute.

Eskularruek babes-sentipen faltsua sor dezakete; beraz, oso garrantzitsua da eskularruak erabili aurretik eta ondoren eskuak ondo garbitzea (batez ere, kutsatuta egon daitezkeen gainazalak ukitu badira).

Eskularruak erabileraren arabera adierazitako maiztasunaz aldatu behar dira, fabrikatzailearen jarraibideei jarraikiz. Edonola ere, erabilera luzatu nahi bada, produktu garbigarri bat aplikatu daiteke haien gainean, baina, hondamen-zeinurik agertuz gero (zuloa, urradura eta abar), aldatu egin beharko dira.

Honako hau da eskularruak eskuak kutsatu gabe kentzeko modu egokia:



Laneko arriskuen prebentzio-zerbitzuetarako prozedura

(Osasun Ministerioa, 2020)

Ikas ezazu behin erabiltzeko eskularruak arriskurik gabe kentzen

(Erizaintzako Elkargoa, 2020)

IV. ERANSKINA:

LANGILE INFEKTATUEKIN EDO ARRISKUDUN LANGILEEKIN NOLA JOKATU

COVID-19aren inguruko oinarrizko ezagutzak, prebentziorako aintzat hartu beharrekoak:

- Honako hauek dira COVID-19aren sintomak: eztula, sukarra eta arnasteko zailtasuna, baina, batzuetan, baita giharretako eta buruko mina ere.
- Kasuen % 80k sintoma arinak daukate, eta inkubazio-aldia 2-14 egunekoa da. Kasuen % 50 kutsapen-egunetik 5 egunera hasten dira sintomak izaten.
- Langile bat gaixotasunarekin bateragarriak diren sintomak edukitzen hasten bada, berehala jarriko da harremanetan autonomia-erkidegoak horretarako jarri duen telefono-zenbakiarekin edo dagokion osasun-zentroarekin, eta enpresari jakinaraziko dio. Sintomatologia lanpostuan hasten bada, berehalako arduradunari esango dio. Bestalde, establezimenduak prebentzio-zerbitzuari jakinaraziko dio, halakorik baldin badago, neurri egokiak har ditzan eta Osasun Ministerioak ezarritako jakinarazpen-betekizunak bete ditzan.
- Enpresak, berriz, infektatuta egon daitezkeen pertsonak edo infektatuekin kontaktuan egon diren pertsonak detektatuz gero jarduteko protokolo bat egin eta aplikatu behar du, «Sars-CoV-2 birusarekiko esposizioaren aurrean laneko arriskuak prebenitzeko zerbitzuentzako jarduketa-prozedura» deiturikoari jarraituz.
- Langile batek, Osasun Ministerioaren gomendioen arabera, izan haurdun dagoelako, patologia kronikoak dauzkalako edo adinekoa delako, «arriskudun pertsonaren» profila baldin badu, prebentzio-zerbitzuak bere lanpostua berrikusiko du, bere lana telelan bidez egin ezin denean «prebentzios bakartzea» gomendatu behar ote den balioesteko, lehen adierazitako prozedurari helduz.

V. ERANSKINA: SEGURTASUN-DISTANTZIA

«SARSCoV-2 birusarekiko esposizioaren aurrean laneko arriskuak prebenitzeko zerbitzuentzako jarduketa-prozedura» izenekoak (Osasun Ministerioa, 2020) 2 metroko segurtasun-distantzia ezartzen du.

VI. ERANSKINA: GARBIKETA- ETA DESINFEKZIO-

PRODUKTUAK: BIRUZIDEN ZERRENDA

Esteka honetan kontsultatu dezakezu baimendutako produktu biruziden zerrenda osoa:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf