



## OSASUN SAILA

Gipuzkoako Lurralde Ordezkaritza  
Debagaien-Debabarreneko Osasun  
Publikoko Eskualdea

## DEPARTAMENTO DE SALUD

Delegación Territorial de Gipuzkoa  
Comarca de Salud Pública de  
Alto-Bajo Deba

COVID-19ren transmisioari eusteko neurrien esparruan, oro har, jendeari irekitako elikadura-sektoreetako establezimenduetarako gomendioa elikagai-establezimenduek ezagutzen eta praktikatzen dituzten **elikadura-segurtasuneko arau orokorrak zorroztea** da

(<http://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/salud-alimentaria-nutricion/inicio/>)

eta, horrez gain, birusaren hedapena prebenitzeko eta geldiarazteko neurriak ezartzea, webgunean eskuragarri daudela

<https://www.euskadi.eus/inicio/>

Hala ere, zenbait informazio-iturriren arabera, egiaztatu da zenbait establezimendutan neurri horiek ez direla guztiz betetzen, edo zalantzak sortzen ari direla horiek aplikatzerakoan.

Elikagai-establezimenduetan koronabirusa ez transmititzeko beharrezkoak diren euste-neurriak mantentzeko beharra gogorarazteko helburuarekin, langileen eta bezeroaren segurtasuna bermatuz, honekin batera doakizun dokumentua prestatu egin da.

En el marco de las medidas de contención de la transmisión del COVID-19, de forma general, la recomendación para establecimientos de los sectores de alimentación abiertos al público es la de **extremar las normas generales de seguridad alimentaria** que los establecimientos alimentarios conocen y practican

(<http://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/salud-alimentaria-nutricion/inicio/>),

además de implementar las medidas para la prevención y contención de la propagación del virus y que están disponibles en la dirección web

<https://www.euskadi.eus/inicio/>

Sin embargo, por distintas fuentes, se ha constatado que, en determinados establecimientos, el cumplimiento de dichas medidas no es del todo correcto o que se están generando dudas a la hora de su aplicación.

Con el objetivo de recordar la necesidad de mantener las medidas de contención necesarias para evitar la transmisión del coronavirus en los establecimientos alimentarios, garantizando con ello la seguridad del personal y del cliente, se ha elaborado el documento que le adjunto.

Horren kopia bat banatzen ari gara banaketa kateen, gremioen elkarten eta posta elektronikoaren bidez. Hala ere, saltoki txiki asko daude mota horretako erakundeetatik edo komunikazio-kanaletatik kanpo, eta horregatik eskatzen dizugu laguntza, Udalak dituen baliabideen bidez (udaltzaingoa edo eskura dituen beste kanal batzuk) informazio hori zure udalerriko txikizkako elikadura-establezimenduetara helarazteko.

Una copia del mismo se está distribuyendo a través de cadenas de distribución, asociaciones gremiales y correo electrónico. Sin embargo, son muchos los pequeños comercios que se encuentran al margen de este tipo de organizaciones o canales de comunicación y es por esta razón por lo que solicitamos su colaboración para que, a través de los medios que dispone el Ayuntamiento (policía municipal u otros canales disponibles), pueda hacer llegar esta información a los establecimientos minoristas de alimentación de su municipio.



Aldez aurretik zure lankidetzaz eskertuz

Agradeciendo de antemano su colaboración

Adeitasunez

Atentamente

Eibar, 2020ko apirilaren 1a / Eibar, 1 de abril de 2020

  
  
ELISKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

OSASUN SAILA  
Gipuzkoako Lurralde Ordezkaritza  
DEPARTAMENTO DE SALUD  
Euzko Legebiltzaren Gipuzkoa  
Jon Lamariano Beguiristain  
Debagoiena-Debabarreneko Eskualdeko Koordinatzailea  
Coordinador Comarca Alto-Bajo-Deba



## OSASUN SAILA

Gipuzkoako Lurralde Ordezkaritza  
Debagaien-Debabarreneko Osasun  
Publikoko Eskualdea

## DEPARTAMENTO DE SALUD

Delegación Territorial de Gipuzkoa  
Comarca de Salud Pública de  
Alto-Bajo Deba

## EUSTEKO NEURRIAK ELIKAGAI-ESTABLEZIMENDUETAN

## BEZEROEN ANTOLAKETA

- Sarrera- eta irteera-eremuak mugatzea edukiera kontrolatzeko eta bezeroen artean gutxienez 1,5 metroko distantziak mantendu ahal izateko.
- Langileen eta bezeroen artean gutxienez 1,5 metroko distantzia bermatzea, bai erosketa-prozesuan, bai salmenta- eta ordainketa-ileretan.
- Bezeroentzako establezimenduaren sarreretan eskularruak banatzeko gailuak jarri, eta adierazi, barrura sartu eta saskia edo orga hartu aurretik, behin erabiltzeko eskularruak jarri behar direla. Horiek kendu egingo dira establezimendua uzten den unean, horretarako adierazitako ontzian.
- Eskularruak eta ontziak kentzeko banagailuak eskuragarri egon behar dira ontziratutako gabeko elikagaien autozerbitzuko guneetan, bai supermerkatu handietan, bai autozerbitzuko erregimenean merkaturatzen dituzten establezimenduetan.
- Bezeroei ohartaraztea erosketak ahalik eta maiztasun txikienarekin egitea
- Bezeroei bete beharreko segurtasun-neurrien berri ematea (kartelak, bozgorailuak, pantailak, etab.), eta gomendioak betetzeko duten erantzukizunaren berri ere.

## INSTALAZIOAK

- Establezimenduko atea ez bada automatikoki irekitzen, irekita egongo da heldulekua etengabe ukitzea saihesteko.
- Instalazioak maiz garbitu eta desinfektatzea, honako hauei arreta berezia jarriz: gainazalak, ateen heldulekuak, altzariak, konketak, zoruak, telefonoak, uhal garraiatzaileak, eta abar. Horretarako, etxean erabiltzeko lixiba erabil daiteke, %0,1 uretan diluituta (lixibazko bi koilarakada sopera ur litro batean), erabiliko den egunean bertan prestatua. Lixiba erabili ezin den gainazalengan, etanola erabil daiteke %70ean.
- Bezeroek erabiltzeko altzariak (erosketa-orgak, saskiak, etab.) garbitzeko eta desinfektatzeko maiztasuna zorroztea eta areagotzea.
- Laneko arropa egunero garbitzea. Ehunezko jantziak mekanikoki garbitu behar dira, 60/90 °C-tan garbitzeko zikloetan ohikoak diren detergenteekin.
- Paperontziak (estalkia eta pedala dutenak) izatea, zapiak eta erabili eta botatzeko beste material bat uzteko. Material hori lanpostu guztietatik erabil daiteke. Ontzi horiek maiz garbitu beharko dira.



- Saltzailearen/bezeroaren babesa bermatzen duten manparak edo elementu fisikoak erabiltzea gomendatzen da; kobrantza-kutxetan plastikozko edo antzeko manparak jarri beharko lirатеке, zurrunak edo erdi-zurrunak, erraz garbitzeko eta desinfektatzeko modukoak.

## LANGILEAK

- Arnas sintomak edo sukarra dituzten pertsonak etxean egon behar dute, eta ez dira lanpostura joan behar. Enpresari jakinaraziko diote garbitzeko eta desinfektatzeko neurriak har ditzan.
- Langileak harreman estua izan badu gaixo sintomatiko batekin, etxean berrogeialdian egongo da hamalau egunez, eta jarraipena egingo dio medikuarekin edo lehen mailako arretako medikuarekin, haren jarraibideei jarraituz.
- Eskuak garbitu alkoholdun desinfektatzaile batekin kutxetan egindako erosketa bakoitzean edo ontziratuta ez dauden elikagaiak bidaltzean.

Eskularruak erabiltzeak ez du esan nahi eskularruak behar bezala garbitu behar ez direnik, behar den maiztasunarekin. Erabiltzen badira, aipatutako eskuak garbitzeko jarraibide orokorrak aplikatu beharko dira.

- Lanaldiaren hasieran langileek arropa, oinetakoak eta abar aldatzen dituztenean, eskuak garbitu eta eskularruak jantzi behar dituzte. Lanpostuetan gela edo alkohol-soluzioak erabil daitezke, gida honetan jasotzen den higiena egokia izan dadin.

## BEZEROAK

- Bezeroek erabili eta botatzeko eskularruak jarri behar dituzte establezimenduaren sarreran edo ontziratutako elikagaiak dauden ataletan.
- Kontsumitzaileek elikagaiak edo behar-beharrezko produktuak erosi ahal izateko behar-beharrezkoa den denbora eman behar dute merkataritza-establezimenduetan.
- Establezimendutik kanpo itxarotea, segurtasuneko gutxienezko distantzia bermatu ezin denean.
- Ilarak agintzea establezimenduaren kanpoaldean, segurtasun-distantzia mantentzeko.

Informazio gehiago nahi izanez gero, "Jardunbide egokiak merkataritza-sektoreko establezimenduetan" dokumentura jo daiteke, webgune honetan:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/Aecosan/docs/documentos/noticias/2020/Buenas\\_\\_practicas\\_establmie ntos\\_sector\\_comercial.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/Aecosan/docs/documentos/noticias/2020/Buenas__practicas_establmie ntos_sector_comercial.pdf)



## OSASUN SAILA

Gipuzkoako Lurralde Ordezkaritza  
Debagolen-Debabarreneko Osasun  
Publikoko Eskualdea

## DEPARTAMENTO DE SALUD

Delegación Territorial de Gipuzkoa  
Comarca de Salud Pública de  
Alto-Bajo Deba

## MEDIDAS DE CONTENCIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

## ORGANIZACIÓN CLIENTES

- Limitar las zonas de entrada y salida para controlar el aforo y poder mantener distancias mínimas de 1,5 metros entre los clientes.
- Garantizar una distancia mínima de 1,5 metros entre personas empleadas y de estas con los clientes, tanto en el proceso de compra como en las colas de atención y de pago.
- Colocar dispensadores de guantes en las entradas al establecimiento para los clientes con la indicación de que antes de pasar al interior y de coger la cesta o el carro se pongan los guantes desechables, que serán eliminados en el momento de abandonar el establecimiento en el recipiente indicado a tal fin.
- Los dispensadores de guantes y recipientes para su eliminación deben estar disponibles en las zonas de autoservicio de alimentos no envasados tanto en grandes superficies como en establecimientos que comercializan en régimen de autoservicio.
- Advertir a los clientes sobre la práctica responsable de acudir a hacer la compra con la menor frecuencia posible.
- Informar a los clientes de las medidas de seguridad a cumplir (carteles, altavoces, pantallas, etc.) y de su responsabilidad en el cumplimiento de las recomendaciones.

## INSTALACIONES

- En el caso de que la puerta del establecimiento no se abra de forma automática, ésta permanecerá abierta para evitar el continuo contacto con el pomo.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, cintas transportadoras, etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida al 0,1% en agua (dos cucharadas soperas de lejía en un litro de agua), preparada el mismo día que se va a utilizar. En superficies que no se pueda utilizar lejía, se puede utilizar etanol al 70%.
- Extremar e incrementar la frecuencia de la limpieza y desinfección del mobiliario usado por los clientes (carros de la compra, cestas, etc.).
- Lavar diariamente la ropa de trabajo. Las prendas textiles deben lavarse de forma mecánica con detergentes habituales en ciclos de lavado a 60/90°C.

- Disponer de papeleras con tapa y pedal para depositar pañuelos y otro material desechable accesible desde todos los puestos de trabajo. Estos recipientes deberán ser limpiados de forma frecuente.
- Se recomienda el uso de mamparas o elementos físicos que aseguren la protección de vendedor/cliente, se debería instalar en las cajas de cobro mamparas de plástico o similar, rígido o semirrígido, de fácil limpieza y desinfección.

## TRABAJADORES

- Las personas que presentan síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo. Avisarán a la empresa para que adopte las medidas de limpieza y desinfección.
- Si la persona trabajadora ha tenido contacto estrecho con un enfermo sintomático se mantendrá en cuarentena domiciliaria durante catorce días y realizará seguimiento con su médica/o de atención primaria siguiendo sus instrucciones.
- Limpiarse las manos con un desinfectante a base de alcohol entre cada compra en las cajas o en la expedición de alimentos que no están envasados.

El uso de guantes, no exime de realizar un correcto lavado de los mismos, con la frecuencia necesaria. Si se utilizan, deberán aplicarse las pautas generales para la limpieza de manos citadas.

- En el vestuario al comienzo de la jornada cuando los trabajadores se cambien de ropa, calzado etc., deben lavarse las manos y dotarse de guantes. En los puestos de trabajo se puede utilizar gel o soluciones alcohólicas con el fin de mantener una correcta higiene tal como se recoge en esta guía.

## CLIENTES

- Los clientes deben colocarse los guantes desechables que el establecimiento pone a su disposición a la entrada del establecimiento o en las secciones donde existan alimentos sin envasar.
- La permanencia en los establecimientos comerciales debe ser la estrictamente necesaria para que los consumidores puedan realizar la adquisición de alimentos o de productos de primera necesidad.
- Esperar fuera del establecimiento cuando no se pueda garantizar la distancia mínima de seguridad.
- Ordenar las colas en el exterior del establecimiento para mantener la distancia de seguridad.

Para ampliar la información se puede acceder al documento "Buenas prácticas en establecimientos del sector comercial" en la siguiente dirección web:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas\\_practicas\\_establecimientos\\_sector\\_comercial.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2020/Buenas_practicas_establecimientos_sector_comercial.pdf)