



Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala

[www.vitoria-gasteiz.org](http://www.vitoria-gasteiz.org)

## COVID-19 KRISIARI AURRE AGITEKO JANARI ENPRESEN AUTOKONTROL PLANAK ADAPTATZEKO JARRAIBIDEAK

COVID-19ak sortutako osasun krisiari aurre egiteko, janari enpresek birusaren hedapenaren aurka segurtasun neurri berriak jarri behar dituzte, langileen eta kontsumitzaileen osasuna bermatzeko eta janarien bitartez birusaren transmisioa ekiditzeko.

Helburu hauek betetzeko, arduradunek beraien enpresen ezaugarriei egokitutako Kontingentzia Planak ezarri jarri behar dituzte. Plan hauetan, hartu behar diren neurriak, neurri hauek langileei jakinarazteko modua, jarritako neurrien kontrola eta erregistroa, eta neurriak betetzen ez direnean egingo diren ekintzak jasoko dira.

Dokumentu honen helburua, COVID-19ak sortutako egoera berriaren aurrean, enpresen Autokontrol Planak egokitzeko gida bat izatea da.

### COVID-19AK SORTUTATUKO EGOERARI AURRE EGITEKO KONTINGENTZIA PLANA

Enpresak ezarritako plana beti eguneratuta egongo da. Kontingentzia Planak honako atal hauek garatu beharko ditu:

- 1- Alertaren aurrean hartu beharreko neurriak
- 2- Langileen prestakuntza ezarri beharreko neurriei buruz
- 3- Ezarritako neurriak betetzen direla kontrolatzea eta erregistratzea
- 4- Ez-betetzeak hautematean egindako ekintzen erregistroa

#### 1.- ALERTAREN AURREAN HARTU BEHARREKO NEURRIAK

Neurri horiek plan espezifiko honetan egon daitezke, edo, kasu batzuetan, lehendik dauden autokontrol-sistemaren laguntza-planetan txertatu ahal izango dira, baina, betiere, behar bezala identifikatuta.

##### 1.1- ANTOLAKETA

Arduraduna definitzeaz gain, Plana abian jartzeaz arduratuko den lantaldea edo batzordea definituko da. Ekipo hori arduratuko da beharrezko babes-materiala definitzeaz, behar duten langile guztientzat beti erabilgarri egongo dena (gela desinfektatzai-



leak, maskarak, eskularruak, ordezeko arropa). Era berean, langileen artean kutsatzea saihesteko antolaketa-neurriak ezartzeaz arduratuko da (telelana sustatzea, sarbide-txandak ezartzea, segurtasun-distantziak ezartzea, espazio komunen erabilera-baldintzak ezartzea (aldagelak, jantokia), haien arriskuen prebentziorako plana eta zerbitzua kontuan hartuta.

Era berean, langileei komunikatzeaz arduratuko da, eta neurri egokiak ezarri eta hartuko ditu, bai pertsoneri dagokienez (berrogei kasu eta kontaktu, konfinamendua...), bai instalazioei dagokienez (muturreko garbiketa eta desinfekzioa), kutsadurak detektatuz gero.

### **1.2- HORNITZAILEAK**

Hornitzaileei eskatu beharreko betekizun espezifikoak adieraziko dira, batez ere sarrera-kontroletara, distantzien mantentze-lanetara, deskarga-moduetara edo higiene-neurri berezietara bideratutakoak. Erosketak egitean, hartu beharreko neurri berezien ondorioz biltegitatzeko ahalmenean izan daitezkeen aldaketak hartuko dira kontuan.

### **1.3- MANIPULAZIO/FABRIKAZIO JARDUNBIDE EGOKIAK**

Argi eta garbi deskribatuko dira langileen higiene-neurriak arnas transmisioko agenteen aurrean (eskuak garbitzea, eztul eta doministikuen aurrean babestea, arropa garbitzea). Gainera, fabrikazioan eta ontziratzean kutsadura gurutzatua prebenitzeko ezarri edo muturreraino eraman beharreko neurriak zehaztuko dira, gainazalen, tresnen, hondakinen eta abarren bidez.

Horrez gain, prestatutako produktuak bidaltzeko eta garraiatzeko neurriak ere hartuko dira, bezeroen segurtasuna zaintzeko.

### **1.4- GARBIKETA ETA DESINFEKZIOA**

Garbitzeko eta desinfektatzeko garbiketa-produktu egokiekin (birizidak) eta horiek erabiltzeko moduarekin lotutako neurri espezifikoak jasoko dira, bai eta garbiketaren maiztasuna areagotzea edo garbitzeko moduan izan daitezkeen aldaketak ere (beti garbitik zikinera).

### **1.5- MANTENTZE-LANAK**

Instalazioak behar bezala mantentzen direla ziurtatzeko neurriak zehaztuko dira, haiek garbitu eta desinfektatzeko arriskurik egon ez dadin. Gainera, ateak eskuekin ez irekitzeko neurriak hartuko dira, eta estalkidun paperontziak daudela ziurtatuko da, bai aldageletan, bai lanpostuetatik gertu.



### **1.6- AUTOKONTROLA**

Dagoeneko ezarrita dagoen autokontrola zorrotz mantenduko dela ziurtatuko da, elikagaien segurtasunarekin lotutako bestelako arazorik ez izateko. Horregatik, ziurtatuko da PCCen kontrola zuzena dela, eta, laguntza-planetan sartuta egonez gero, funtsezko alderdien kontrola, hala nola hotz-katea mantentzea, tratamendu termikoak edo alergenak.

### **2. - LANGILEEN PRESTAKUNTZA EZARRI BEHARREKO NEURRIEI BURIZ**

Langileek gertakizun horren inguruan hartu beharreko neurriak azkar eta eraginkortasunez ezagutzen dituztela ziurtatzeko egingo den komunikazioa eta prestakuntza zehaztu beharko dira (bai formari dagokionez, bai edukiari dagokionez). Langile berriak kontratatuz gero, neurri berezietan gain, lan-praktika egokietan trebatuko dira, betetzen duten lanpostuaren arabera.

### **3.- EZARRITAKO NEURRIAK BETETZEN DIRELA KONTROLATZEA ETA ERREGISTRATZEA**

Ezarritako neurriak behar bezala gauzatzen direla kontrolatzeko modua ezarri beharko da, eta kontrol horiek nork, nola eta noiz egingo dituen adierazi beharko da.

Kontrol hori behar bezala erregistratu beharko da

### **4.- EZ-BETETZEAK HAUTEMATEAN EGINDAKO EKINTZEN ERREGISTROA**

Kontroletan ez-betetzeak antzemanaz gero, arazoa zuzentzeko eta berriro ez gertatzeko neurriak hartu beharko dira. Hartutako neurriak behar bezala erregistratuko dira