



# JANTOKIRA ITZULERA

Segurtasun eta higie-neurriak

## ELIKADURA SEGURTASUNA



- Munduko Osasun Erakundeak (MOE) bezalako erakunde nazionalak eta nazioartekoak diotenez, ez dago elikagaien bidezko birusaren transmisioaren ebidentziarik.
- Elikagaiak jaso, manipulatu, prozesatu edo prestatzeko orduan neurri eta praktika higienikoak indartu dira.
- Instalazioak, lan-ekipoak eta sukaldeko tresneria garbitu eta desinfektatzeko produktuak egokituko dira.

## LANGILEEN SEGURTASUNA



- Jantokiaren gehieneko edukiera, txanda desberdinak eta ibilbide seinalezta-tuak ezartzea, eta gomen-datutako segurtasun-distan-tziarekin guneak prestatzea.
- Menuak egin, banatu eta zerbitzatzeko material guztia 80°C baino gehiagoko temperatura duten ontzi-gar-bigailuetan garbitu eta gainazalak behar bezala desinfektatzeko homologa-tutako eta baimendutako produktuak erabili.
- Jantoki berriak gokitatu eta mahaiak, aulkiak, ur pitxe-rrak, erretiluak, mahai-tres-nak eta abar garbitu eta desinfektatzeko neurri bereziak ezartzea.

## JANTOKIKO ERABILTZAILEEN SEGURTASUNA



- Norbera babesteko elemen-tuak (maskarak, pantailak, betaurrekoak, eskularruak edo hidrogelak) lanpostu bakoitzera egokitu dira.
- Kutsadurak sahiesteko protokoloak ezarri dira: lantokira joan aurretik tenperatura hartzea, pertso-nen artean 1,5 m-ko distan-tzia mantentzea eta eskuen ohiko higie-neua.
- Instalazioetan seinalezta-pen berria, guneak sarritan airez-tatzea, lanerako material pertsonala ez partekatzea, eta digitalizazioaren aldeko apustua, paperaren kontsu-moa murrizteko.