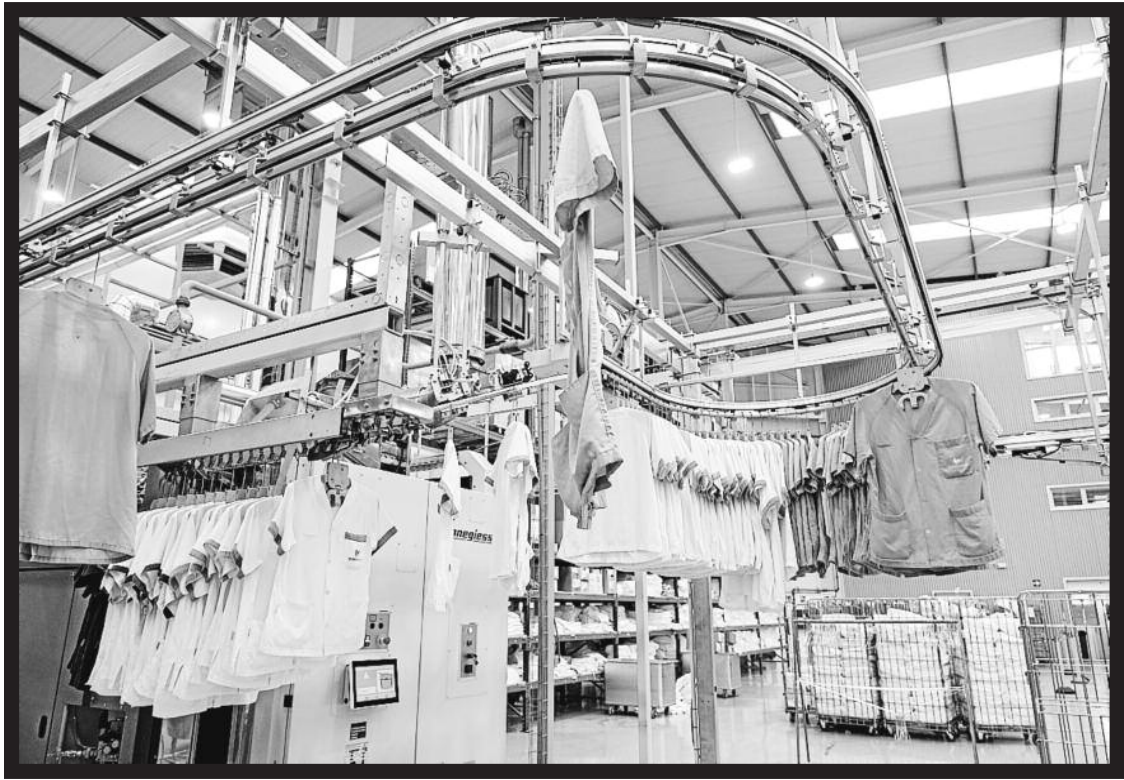


# EUSTEN ARI DIRENAK

## Oinarrizko beharrak asetzen dituzten beharrezko langileak

 **OSASUN LARRIALDIA** / Amagoia Mujika Telleria

Asteotan bizitzen ari garen astinaldi orokor honetan egoerak berak garbi utzi du zer den oinarrizko, funtsezko, beharrezko; zein langile diren geratu ezin direnak, muturreko egoeran eusten laguntzen dutenak. Gureak taldeak askotariko adarrak ditu, alor askotara iristen da. Horietako bi, Oiartzungo Ikuztegia eta Hernaniko Sukalde Zentrala, gogor ari dira lanean, egoerak eskatutako erritmoan eta moldean. Koronabirusaren ondorioz beren eguneroko lana hankaz gora jarri da, baina egoera berrian beren beharra handia denez, ohiko martxa moldatu eta bizi-bizi jarraitzen dute lanean. Behar-beharrezko langileak dira.



Garbitu beharreko osasun langileen uniforme kopurua asko ugaritu da azken asteotan. Jon URBE | FOKU

### OIARTZUNGO GUREAK IKUZTEGIA

## OSPITALETAKO ETA ZAHARREN EGOITZETAKO ARROPA GARBITU ETA DESINFEKTATU

Iñigo Odriozola Oiartzungo Gureak Ikuztegia enpresako arduraduna da. Gelditu gabe ari dira bertan lanean, baina beren ohiko jarduna egoeraren eskarietara

moldatu behar izan dute. «Normalean alor desberdinei eskaintzen diegu zerbitzua. Gure ekoizpenaren heren bat inguru hoteletara bideratua dago; beste heren bat

ospitaletara –publikoak eta pribatuak– eta, azkenik, beste herena zaharren egoitzetara. Horrez gain zenbait enpresatako uniformeak ere garbitzen ditugu. Gipuzkoa

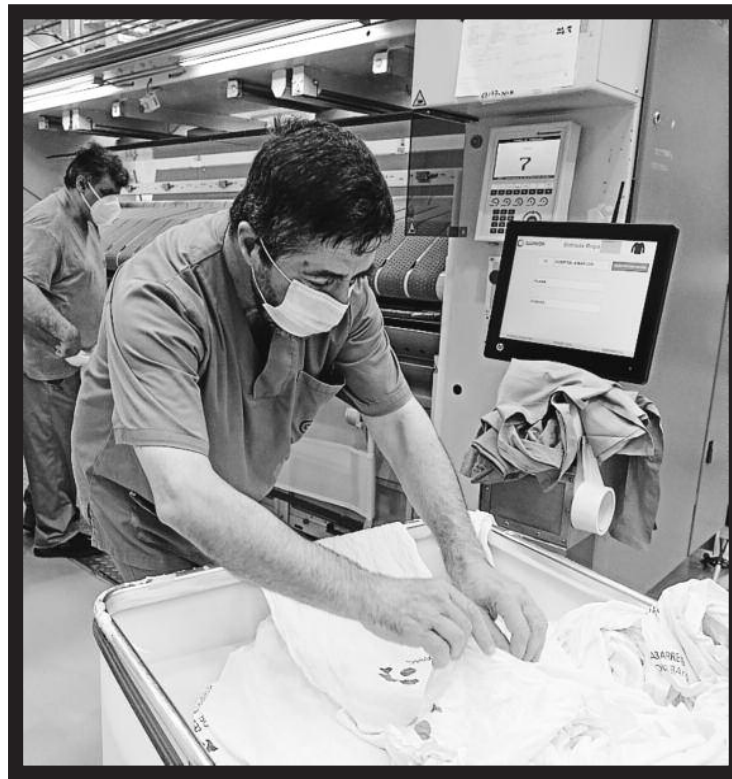
mailan aritzen gara. Bizi dugun osasun larrialdi egoeran, aldatu egin da gure lana. Hoteletatik jasotzen dugun lana erabat desagertu da eta gure ohiko ekoizpenaren %70 inguruan ari gara uneotan».

Hoteletako arroparik ez zaie iristen orain eta ospitaletatik eta zaharren egoitzetatik iristen zaiena aldatu egin da; bai kopuruan eta baita eskatzen duen trataeran ere. «Guk lehendik ere tratatzen dugu arropa infekziosoa, badugu horretarako protokoloa. Kontuan izan ospitaletatik edo zaharren egoitzetatik iristen zaigun arropan birusak egon daitezkeela, koronabirusa ez diren beste birus batzuk. Horregatik, gu lehendik prestatuta gaude arropa infekziosoa garbitzeko. Kontua da orain protokolo hori behar duen arropa kopurua asko igo dela», azaldu du Odriozolak.

Gureak Ikuztegiak Gipuzkoako eskualde mailako ospitale gehienekin egiten du lan; Bidasoakoa, Mendarokoa, Eibarko berria, Tolosakoa, Poliklinika, Onkologikoa eta Pakea. Donostia Ospitaleak garbitegi propioa dauka. Horrez gain, Matia eta Biharko

taldeetako zaharren egoitzekin ere lan egiten dute, baita Irungo, Hernaniko eta Hondarribiko beste zenbaitekin ere. Orain, areagotu egin zaie zaharren egoitzako eskaria. «Gipuzkoako Aldundiak kudeatzen dituen zaharren egoitza gehienek beren garbitegi propioak dituzte. Baina, orain, osasun larrialdi egoera honetan, Gureak taldeari laguntza eskatu diote eta kutsatutakoen arropa guztia gu ari gara garbitzen hemen». Beraz, protokolo berezia behar duen arropa infekziosoaren kopurua asko igo da. Astelehen-asteartetan izaten dute erropa kilo gehien garbitzeko eta 11.000 kilotara irits daitezke egun bakarrean. «Horietatik parte bat baino ez da infekziosoa».

Arropa infekziosoarekin jarraitzen duten protokoloa zorrotza da beti. Orain, are zorrotzagoa, ezezagun samarra eta oso kutsakorra den birus baten aurrean gaudelako. «Covid-19 edo beste edozein birus duen edo izan dezakeela uste duten pertsonen oheko arropa guztia poltsa hidrodisolbagarri batzuetan sartzen da. Hermetikoki itxitako poltsak dira. Horiek



Ehun langiletik gora ari dira Oiartzungo ikuztegia ospitaletako eta zaharren egoitzetako arropa garbitzen eta desinfektatzen. Jon URBE | FOKU

uretara sartzean, desegin egiten dira. Normalean bi edo hiru poltsatan sartzen da arropa hori, bata bestearen barruan, Osakidetzaen protokoloen arabera. Poltsa horiek kolore berezia dute, ikuztegiara iristean erraz identifikatzeko eta, horiei esker, barruko arropa ez da eskuekin inoiz manipulatu. Poltsa horiek zuzenean garbitzera pasatzen dira, edo garbigailuan edo garbiketatunel batean. Garbiketa programa zehatzak ditugu arropa infekzioso tratatzeko; 60-90 graduko tenperatura altuak, garbigarri bereziak eta ur oxigenatuaren edota lixibaren pareko produktuak. Horrela ziurtatzen da birusaren desagerpena eta arropa erabat garbi eta desinfektatuta geratzen dela», agertu du ikuztegiko arduradunak. Iazko sasoi honetako datuekin konparatuta, hamar aldiz biderkatu da poltsa hidrodisolbagarrien erabilpena.

Horrez gain, osasun langileen uniformeak ere

garbitzen dituzte Oiartzungo ikuztegia eta horietan ere igoera sekulakoa izan da. «Uniformeetan sekulako igoera egon da. Osasun langileak askoz maizago aldatzen dute uniformea eta hori igarri dugu. Paziente batekin harremanetan egoten diren aldiro uniformea aldatzen dute. Uniforme horiek arropa infekzioso bezala ari gara garbitzen orain», azaldu du Odriozolak.

Ospitaleko arroparekin lan egiten duten garbitegiek derrigorrez osasun hesi bat izan behar dute, arropa zikinaren gunea eta garbiarena bereizten dituen. Hartara, birusak batetik bestera ezin direla pasa ziurtatzen da. Arropa zikinaren gunean neurriak areagotu egin dira azken asteotan, langileen segurtasuna ziurtatzeko aldera.

«Arropa zikina dakarten kamioietan bertan hasten da prozesua. Arropa kamioi barruan dela, produktu kimiko bat botatzen da desinfektatzeko. Bost bat minutuko tratamendua da.

*«Garbiketa programa zehatzak ditugu arropa infekzioso tratatzeko; 60-90 graduko tenperatura altuak, garbigarri bereziak eta ur oxigenatuaren edota lixibaren pareko produktuak. Horrela ziurtatzen da birusaren desagerpena eta arropa erabat garbi eta desinfektatuta geratzen dela»*

Arropa garraiatzeko karroak eta metalikoak diren zatiak desinfektatzen dira era horretara».

Bost minuturen buruan, kaiola metalikoak kamioitik atera eta garbiketa prozesua hasten da. Eta behin hustuta, berriz desinfektatzen dira kamioiak. «Horrez gain, arropa garraiatzeko kaiola horiek berriz desinfektatzen dira garbiketa tunel batean gune zikinetik gune garbira pasa baino lehen. Oso zorrotz jarraitzen ditugu pauso guztiak».

Langileen segurtasuna zaintzeko neurriak ere hartzen dituzte. «Plastikozko amantalak, maskarak, betaurrekoak, aurpegia babesten duten biserak... askotariko neurriak hartzen ditugu egunero. Eta behin lan jarduna amaituta, aldagelak goitik behera desinfektatzen dira».

Beldurra da koronabirusaren krisiaren ezaugarrietako bat. Ikuztegiko langileen artean ere sumatu da. «Saiatu gara uneoro langileak ondo informatuta

egon daitezen; protokoloak azaldu dizkiegu, zalantzak argitu... Nik uste dut informazioa dela gakoa eta langileak garbi izan dezala bere lanpostua erabat segurua dela. Horretan saiatu gara batez ere. Guk egunero lanera sartu aurretik tenperatura hartzen dugu eta 37 graduak pasatzen dituenak ezin du lanera sartu. Gaur arte, ez da langilerik egon sukarrarekin eta ez daukagu kutsatu bakar bat ere, zorionez».

Printzipioz, ez dago frogatuta koronabirusa arroparen bitartez kutsatu daitekeenik. «Nahiz eta badirudien arroparen bidez ez dela kutsatzen, neurriak kontu eta arreta handiz hartzen dira, badaezpada».

#### LANGILEEN ERANTZUN ONA

Gureak Ikuztegia une honetan 113 langile ari dira lanean eta dibertsitate funtzionala da nagusi. Langileen %80ak desgaitasunen bat dauka, fisikoa, adimenarena edo sensoriala. «Ez daukate beren lana betetzeko arazorik. Are gehiago, une gogor hauetan gehienak oso ondo erantzuten ari dira. Nabarmendu behar da langileak nola ari diren egoerari aurre egiten. Eta, noski, arrisku egoeran dauden langileak bajan daude, etxean».

Osasun larrialdi egoera honetan, beraz, nabarmentzekoa eta txalotzekoa da dibertsitate funtzionala daukaten langileak egiten ari diren ahalegina. Jakitun dira krisi bat bizitzen ari garela eta, era berean, badakite krisi honetan lehenengotako lerroan egotea egokitu zaiela, beren lana behar-beharrezkoa delako.

## HERNANIKO GUREAK SUKALDE ZENTRALA

### EGOERA LARRIETAN ETA AHULETAN DAUDENENTZAT KOZINATZEN DUTENAK

Hernanin dago Sukalde Zentrala, Gureak taldeak elikadura eta osasun alorrean daukan zerbitzua. Jo eta su lanean ari dira asteotan lanean, normalean iristen ez diren tokietara ere iritsi behar baitute. Bertako arduradun Laura Cuestak eman dizkigu azalpenak. «Catering zerbitzu bat daukagu eta normalean bazkariak eta afariak zerbitzatzen ditugu Gureak-eko tailer guztietan, adinekoen eguneko zentroetan, zaharren egoitzetan, Goienetxe Fundazioko zentroetan, haurtzaindegietan, enpresetan... horrez gain, badugu etxeko zerbitzu berezi bat. Horren bitartez, 65 urtetik gora dituzten edota egoera zaurgarrian dauden

herritarrei jatekoa etxera eramaten diegu. Guztira, egunean 3.300 bat pertsonarengana iristen gara». Alarma egoera ezarri eta zerbitzuaren egunerokoa hankaz gora jarri zen. «24 orduren buruan gure zerbitzuaren %60-70 inguru bertan behera geratu zen. Tailerrak, lantegiak, haurtzaindegia... itxi egin ziren eta zerbitzu horiek eten egin behar izan genituen. Zaharren egoitzetako zerbitzua, etxeko etxekoa eta gizarteratzeko lanean ari diren elkarteei –Emaus, Caritas, Cear Euskadi eta Arrats– eskaintzen dieguna geratu ziren martxan. Bezero horiek mantendu ditugu denbora honetan guztian».

*Zestoako zahar etxean langileak egoiliarrekin batera konfinatu dira. Sukaldari propioa duten arren, alarma egoera honetan sukaldea itxi eta jatekoa Sukalde Zentralak eramaten die, egoitzara sartu-aterak murrizteko.*

Alarma egoerarekin bat, eskari berriak jasotzen hasi ziren. «Etxeko zerbitzuaren eskaria izugarri igo zen bat-batean. Normalean Gipuzkoa mailan 350 pertsonaren etxera eramaten dugu jatekoa egunero. Egun gutxiren buruan, ia bikoiztu egin ziren eskariak eta 650 pertsonarengana joaten hasi ginen. Normalean bakarrik bizi den jendea da, 65 urte baino gehiago dituen edota osasun arazoak dituen, birusaren aurrean arriskua duena eta ez daukana kalera erosketak egitera ateratzeko aukerarik. Herritar asko hasi zen bazkariak eta afariak etxera eramateko eskatzen», azaldu du Cuestak. Erabiltzailearen neurriko dietak eskaintzen dituzte, dituzten osasun arazoaren edota bizimoduaren arabera.

Zaharren egoitzetan eskaintzen duten zerbitzua ere aldatu da. «Adibidez, Zestoako zaharren egoitzatik deitu ziguten gure zerbitzua eskatzeko. Han bertan sukaldea daukate, sukaldari propioa dute, harakina bertara gerturatzen da, fruta-saltzailea, okina, arrain-saltzailea... baina bertako langileek erabaki zuten egoiliarrekin bertan konfinatuko zirela, sartu-ateratan egon daitekeen arriskua murrizteko. Eta pentsatu zuten egokiena zela sukaldeko joan-etorri horiek ere murriztea. Hartara, guk bazkariak eta afariak eramaten dizkiegu, egoiliarrentzat eta orain egoitzan bizi diren langileentzat. Eta horrela ziurtatzen dute kanpotik langile bakarra sartzen dela

egunero. Arriskua murrizteko neurri bat da», azaldu du arduradunak.

Bestelako eskaera berriak ere izan dituzte. «Adibidez, Donostiako Udaletik gizarte jantokietarako menuak eskatu dizkigute, aterpeetan eta kiroldegietan konfinatuta dauden etxerik gabeko pertsonentzat. Ehun lagun baino gehiago daude horietan gosaltzen, bazkaltzen eta afaltzen eta guk eramaten diegu jatekoa».

Finean, osasun larrialdi egoera honetan azaleratu diren behar batzuei erantzuten saiatzea egokitu zaie. «Denak etxean konfinatu behar genuela agindu zuten. Baina, etxerik ez dutenak? Baliabiderik ez dutenak? Egoera oso ahulean dagoen herritarren berri jakiten ari gara gure lanari esker. Benetan gogorra izaten ari da, baina, aldi berean, indarra ematen digu oinarritzko zerbitzu bat ematen ari garela jakiteak».

#### HAURRENTZAKO MENUAK

Azkoitiko Udaletik ere eskaera berezia jaso dute. Normalean eskolan jangelako beka duten eta eguneroko jatekoa ziurtatuta ez duten ehun haur ingururi jatekoa eramaten diete etxera egunero. «Baliabide eskasak dituzten familiak dira. Ezin dute ziurtatu haurren elikadura eta Udalaren bitartez guk egunero menuak eramaten dizkiegu ehun umeri. Izugarria iruditzen zait».

Cuestak aurreratu duenez, beste udaletxe batzuetatik ere ari dira deika Sukalde Zentralera. «Beste udal batzuek ere deitu digute eta interesa agertu dute beharra



Segurtasun neurri zorrotzekin, egoerak eskatutakora moldatzen ari dira Sukalde Zentralean. Jon URBE | FOKU



Egunero egoera zaurgarrian dauden 2.500 pertsonarengana iristen dira Hernaniko lantegian prestatutako menuak. Jon URBE | FOKU

duten herritarrei menuak eramateko. Seguruenik datozen egunetan beste herri batzuetan ere hasiko gara zerbitzua ematen».

Gipuzkoako Aldundiarekin ere akordio bat lotu dute, datozen asteetan sor daitezkeen beharrei azkar erantzuteko modua izateko. «Egun batetik bestera egoera ahulean dagoen herritarren batek gure menuen beharra balu, Aldundiak hori asetzeko modua izan nahi du».

Lanpetuta eta hunkituta ari da asteotan Laura Cuesta. «Koronabirusa muturreko egoerak ari da bistara ateratzen eta behar handia duen jendearen berri izaten ari gara gure lanari esker. Badakigu egunero nori ematen diogun jaten, oso jakitun gara eta horrek ardura eta poza ematen dizkigu».

Langileen segurtasuna ziurtatzeko goitik behera aldatu dute lan egiteko modua; txandak aldatu dituzte, segurtasun espazioa mantentzeko modua jarri,

desinfektatzeko neurri zorrotzak hartu... «Lantaldean figura berri bat sortu dugu. Bere egitekoa da langileek segurtasun neurriak ondo betetzen dituztela ziurtatzea. Desgaitasunak dituzten langileak dira eta egun batetik bestera bere lan egiteko modua aldarazi diegu. Horregatik, pertsona bat beren segurtasuna zaintzeaz arduratzen da», azaldu du Cuestak.

Horrez gain, janaria garraiatzeko erabiltzen dituzten erreminta guztiak kanpoan desinfektatzen dituzte orain. Hori orain hartutako neurria da. «Aterpeetara, zaharren egoitzetara, herritar askoren etxeetara... joaten gara. Jatekoa eramateko erabiltzen ditugun erreminta guztiak, erretiluak, kaxak, ontziak eta bestelakoak, normalean hemen bertan garbitzen ditugu. Baina orain UPV/EHUrekin akordio bat lortu dugu eta haien instalakuntzetan

*Azkoitiko Udalak  
ehun haurrentzako  
menua eskatu die.  
Normalean  
eskolako jangelan  
bazkaltzen duten  
eta etxean jatekoa  
ziurtatuta ez duten  
haurrengana iristen  
dira era horretan.*

desinfektatzen ditugu erreminta horiek denak eta furgonetak. Gure taldeko langile batzuk ari dira lan hori egiten unibertsitateko eraikinean dagoen garbiketarako tunel batean. Hartara, hemen sukaldean jatekoa prestatu besterik ez da egiten eta garbiketa hemendik kanpo egiten da. Segurtasun neurri bat gehiago da».

Oraintxe 46 lagun ari dira Sukalde Zentralean lanean. «Langile gehiago gara berez. Baina batzuk arrisku taldekoak direnez baja hartu behar izan dute. Geratu garenak ari gara aurrera egiten eta oraingoz moldatzen gara. Desgaitasun fisikoak, adimenarenak edo sensorialak dituen jendea ari da lanean, bakoitza dagozkion egokitzapen eta laguntzekin. Astelehenetik igandera ematen dugu zerbitzua eta benetan txalotzekoa da langileen jarrera. Gureak taldean babesa eta bultzada behar duen jendearekin lan egiten dugu, aldaketen eta

estres egoeren aurrean zaurgarriagoak diren pertsonekin. Benetan hunkigarria da estres eta beldur egoera honetan langileak nola ari diren erantzuten. Nolako konpromisoarekin eta seriotasunarekin ari diren lanean. Erabat kontzientziatuta daude, arauak zorrotz betetzen dituzte eta zerbitzatzen dugun menu bakoitzean erabat inplikitzen dira. Kontziente dira zer nolako pertsoneri ari diren laguntzen, oso garbi daukate norengana iristen den prestatzen duten janaria eta horrek sekulako indarra ematen die. Oso garbi daukate behar handia duen jendeari laguntzeko ari direla. Egunero 2.500 pertsonarengana iristen ari gara. Benetan hunkigarria eta ikusgarria da nola lan egiten ari diren ikustea».

Koronabirusak ustezko normaltasuna zartatu du, jendartearen zuloak bistaratu eta lehen lerroan jarri oinarritzko langileak.