

Trygg på jobbet: COVID-19 – verktyg för restauranger och caféer



Vi är här för att hjälpa till.

COVID-19-utbrottet har drabbat din verksamhet hårt. I och med rådet från Folkhälsomyndigheten om social distansering och att man helst ska stanna hemma har många verksamheter behövt ändra sina upplägg. Detta kan innebära kortare öppettider, stängning av restaurangdelen eller att verksamheten enbart erbjuder avhämtning eller beställning via drive-through.

Vi är det ledande företaget inom professional hygiene och vi är här för att hjälpa dig. Med vår expertis skyddar vi dina anställda och gäster – både under och efter den pågående krissituationen. I vår verktygslåda hittar du tips och råd om hur ni gör handhygien till en prioritet vid hantering och servering av mat. Vi hoppas att hjälpen både är relevant och användbar för er!

Tack för dina insatser vid frontlinjen av den här krisen. Vi hoppas att du och dina anställda är säkra och trygga i dessa svåra tider.

Med vänlig hälsning,

Hanneke Kuipers
Marknadschef – Foodservice
Essity Professional Hygiene



COVID-19

God hygien har alltid varit en viktig faktor vid hantering, distribuering och servering av mat. I och med den globala spridningen av COVID-19 är det nu viktigare än någonsin. Vi måste tänka på den press som vården är under och göra vårt yttersta för att skydda oss själva och våra gäster mot vidare spridning av COVID-19, såväl som matburna sjukdomar.

COVID-19 är en droppsmitta som sprids mellan anställda och gäster när en infekterad person hostar eller nyser samt via ytor och föremål där smittan finns. Genom att betona vikten av regelbunden handhygien och desinficering för dina anställda kan ni förhindra vidare spridning av det här viruset.

I den här verktyglådan finns information om hur du förstärker din hygienpraxis för verksamheten, både under och efter den rådande krissituationen.



Hur sprids COVID-19 i din restaurang?



**Via luften
genom hostningar och
nysningar**



**Via kroppskontakt,
till exempel
handskakning**



**Genom att röra vid
smittbärande föremål
eller ytor och sedan röra
vid mun, näsa eller ögon**

Handhygien

Om din restaurang ska hålla öppet under COVID-19-krisen är regelbunden handtvätt a och o för att skydda både personal och gäster. Det är nu viktigare än någonsin att följa rekommendationerna för handhygien inom restaurangbranschen. Tvätta alltid händerna efter att:

- du använt toaletten
- du lämnat och går in i köket och matberedningsområden
- du tagit ut soporna
- du hanterat kemikalier
- du ätit, druckit, rökt eller tuggat tuggummi eller tobak
- du hanterat rått kött, rå kyckling eller skaldjur
- du rört vid din kropp eller dina kläder
- du nyst, hostat eller använt en näsduk
- du hanterat pengar
- du sätter på och tar av handskar

Se till att det alltid finns tvål och pappershanddukar tillgängligt. Här följer några sammanställningar över bra sätt att upprätthålla god handhygien inom din restaurang- eller caféverksamhet.



Verktyg

Handtvättsmetod

Tvätta händerna med tvål och vatten, torka av med en pappershandduk.

Handtvättsmetod

[Ladda ner](#)



Handrengöringsmetod

Desinficera ytor på 15 sekunder

Handrengöringsmetod

[Ladda ner](#)



Tork Clean Care Hygientips för restaurang- och cafépersonal

Tvätta dina händer!

5 steg för effektiv handtvätt

1. Blöt händerna och smörj dem.
2. Massera tvål i 20-30 sekunder. Skrubba alla ytor på händerna för att ta bort smuts och bakterier.
3. Skrubba mellan fingrarna och under naglarna.
4. Skrubba mellan och under naglarna med borsten på borsten.
5. Torka händerna och smuts med en fuktig pappershandduk.

Hygientips för restaurang- och cafépersonal

[Ladda ner](#)



Hygien – mer än att bara tvätta händerna

Det är mycket viktigt att upprätthålla en god personlig hygien när man arbetar med mat och särskilt nu under coronavirusets framfart. Även om god handhygien är en väsentlig del av personlig hygien finns det även andra faktorer att tänka på.

1. Se till att täcka över ditt hår om du arbetar i kök och att sätta upp det i en tofs om du serverar.
2. Byt arbetskläder dagligen. Du ska inte använda arbetskläderna utanför arbetet. Maskintvätta arbetskläderna med varmt vatten för att ta död på eventuella bakterier eller virus.
3. Ta bort smycken och armbandsur, och använd inte nagellack. Om du har sprickor eller sår på händerna måste du använda handskar när du hanterar maten.
4. Handdukar kan överföra oönskade mikroorganismer till livsmedel, antingen direkt eller via dina händer. Se därför till att tvätta dem regelbundet och byta ut dem så fort de är synligt smutsiga. Använd pappershanddukar i stället för kökshanddukar för att torka händerna.

Erbjud din personal personlig skyddsutrustning om det är möjligt som ansiktsmasker, hårnät och engångshandskar. Se till att personalen håller sig hemma om de visar symptom på COVID-19 och ge dem god tid att återhämta sig efter sjukdom.



”Handskar kan användas inom matberedning men måste bytas regelbundet och personalen ska tvätta händerna mellan bytena och efter att de tagit av handskarna. De ska också bytas efter andra aktiviteter som att öppna/stänga dörrar och sophertering. Engångshandskar är inget substitut för handtvätt, COVID-19 kan spridas till engångshandskar precis som de sprids till händerna”.

– Världshälsoorganisationen (WHO)

Rengöra ytor

Förhindra spridning av COVID-19 genom att följa städ- och desinfektionsrutinerna för utsatta ytor. Exempel på utsatta ytor:

- **I kök:** dörrhandtag, lampknappar, dispensrar, ytor som kommer i kontakt med livsmedel, ytor som kommer i kontakt med händer, diskho (och kran) och redskap.
- **I restaurangdelen:** dörrhandtag, lampknappar, dispensrar, nysskydd, menyer, bord, stolar, diskar för både servering och avhämtning samt kassor/kortmaskiner.
- **Toalettutrymmen:** dörrhandtag, lampknappar, dispensrar, handfat och kran, toalettstol och spolknappar.

Skapa ett tydligt protokoll som anställda kan följa och schemalägg regelbunden städning under dagen eftersom COVID-19 kan spridas genom att personer vidrör nedsmittade ytor. Studier har visat att viruset kan överleva alltifrån några timmar till flera dagar på en yta.

Här följer några dokument som anger hur ni håller restaurangen ren och hygienisk för att förhindra spridningen av COVID-19.



Verktyg

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance
7 April 2020

WHO World Health Organization

Background

The world is facing an unprecedented threat from the COVID-19 pandemic. The WHO is providing interim guidance to help food businesses manage the risk of COVID-19 transmission in their premises. This guidance is based on the best available evidence and is subject to change as more information becomes available. The main purpose of this guidance is to help food businesses manage the risk of COVID-19 transmission in their premises. This guidance is based on the best available evidence and is subject to change as more information becomes available. The main purpose of this guidance is to help food businesses manage the risk of COVID-19 transmission in their premises.

COVID-19 och livsmedelssäkerhet – WHO:s riktlinjer för dig inom livsmedelsbranschen

[Ladda ner](#) 

Rekommendationer för placering av dispensrar

Underlätta hygienrutinerna under COVID-19-pandemin genom att placera dispensrar på strategiska platser. Här följer några bra riktlinjer för placering i olika delar av restaurangen.

1

Entréer

Placera handhygienställ vid restaurangentrén som kan användas av både personal och beställande gäster. Sätt gärna upp påminnelser om vikten av god handhygien och social distansering.

2

Kök

Se till att det finns välfyllda dispensrar för tvål- och pappershanddukar vid handfat och diskbänkar samt mindre hygienlösningar vid enskilda arbetsstationer. Använd beröringsfria dispensrar för att förhindra spridningen av virus och bakterier.

3

Köksutgång

Placera en dispenser med vita engångshanddukar och rengöringsmedel vid köksdörren för att påminna personalen om att torka av kunddisken där gäster beställer under pandemin. Placera även dispensrar med handdesinfektion vid samtliga dörrar.

4

Kunddisk

Placera handdesinfektionsdispensrar nära kunddisken som kan användas vid avhämtningar, speciellt om kunden betalar med kontanter vilket lätt sprider smitta. Erbjud även kunderna servettdispensrar med utmatning av en servett i taget.

5

Toalettutrymmen

Se till att du har tillräckligt med dispensrar för tvål, handdukar, och handdesinfektion och fyll på dem regelbundet. Använd beröringsfria dispensrar för att minska spridningen via ytor och dispenserar med handdesinfektion för att främja personlig hygien under pandemin. Se till att det finns mjukpapper för att minska patogenspridning via nysningar och hostningar.

6

Papperskorgar

Placera slutna papperskorgar i närheten av dispensrar för att undvika pappersavfall och smittspridning. Placera även papperskorgar vid in- och utgångar så att personalen kan öppna dörrarna med hjälp av pappershanddukar och sedan enkelt slänga dem.

