

Tryghed på jobbet: COVID-19

Værktøjskasse for

Restauranter



Vi er her for at hjælpe.

COVID-19 udbruddet har betydet enorme omvæltninger for din virksomhed. Idet forbrugerne følger sundhedsmyndighedernes anbefalinger om at praktisere "social afstand" og så vidt muligt holde sig hjemme, har du været nødt til meget hurtigt at ændre din forretningsmodel, måske ved at holde mindre åbent, helt at lukke for middagsgæster eller kun at tilbyde take-away, drive-through eller leveringservice.

Som verdens førende professionelle hygiejnevirkosomhed er vi her for at hjælpe. Vores ekspertviden kan hjælpe dig, dine medarbejdere og dine kunder med at komme sikkert gennem denne krise og kan også være til nytte fremover. Vi har udviklet denne værktøjskasse med vores anbefalinger til, hvordan du kan forstærke fokus på håndhygiejne i din restaurant. Vi håber, den vil være relevant og nyttig for dig.

Tak for din indsats i frontlinjen af denne krise. Vi håber, at både du og dine medarbejdere kommer sikkert gennem denne vanskelige situation.

Med venlig hilsen

Hanneke Kuipers
Marketingdirektør - Foodservice
Essity Professionel Hygiejne



COVID-19

Hygiejne har altid haft højeste prioritet i virksomheder, hvor man håndterer, distribuerer og serverer mad. Dette ansvar er blevet endnu større for restaurantbranchen i denne tid, hvor COVID-19 spreder sig verden over. For at undgå al unødvendigt pres på vores i forvejen belastede sundhedsvæsen, må vi gøre alt, hvad vi kan for at beskytte vores lokalsamfund mod både fødevarebårne infektioner og den nye coronavirus.

COVID-19 kan sprede sig i din restaurant mellem dine medarbejdere og kunder gennem bittesmå dråber, der frigives til luften, når en smittet person hoster eller nyser, eller gennem kontaminerede overflader og genstande. Men din restaurant kan hjælpe med at mindske risikoen for et COVID-19 udbrud, ved at du og dine medarbejdere sammen får fokus på vigtigheden af faste håndhygiejnerutiner og desinficeringsprocedurer med særlig fokus på den virus, der forårsager sygdommen.

Denne værktøjskasse indeholder redskaber, du kan bruge til at styrke dine best practices for hygiejne i din restaurant, både under denne pandemi og fremover.



Hvordan kan COVID-19 sprede sig i din restaurant?



**Gennem luften,
når man hoster og
nyser**



**Tæt kontakt med andre
mennesker,
som berøring eller
håndtryk**



**Når man rører ved ting
eller overflader, hvor der
sitter virus og derefter
rører ved sin mund,
næse eller øjne**

Håndhygiejne

Hvis din restaurant fortsætter i den ene eller den anden form under COVID-19-pandemien, er det helt afgørende at have øget fokus på hyppig og korrekt håndvask for at beskytte både dit personale og dine kunder. Dit team bør vaske hænder:

- Efter toiletbesøg
- Når man er kommet tilbage efter at have været væk fra køkkenet
- Efter at have båret skrald ud
- Efter at have håndteret rengøringsredskaber
- Efter at have spist, drukket, røget eller tygget tyggegummi og tobak
- Efter at have rørt ved råt kød, fjerkræ eller fisk
- Efter at have rørt ved sit tøj eller sin krop
- Når man har nyst, hostet eller pudset næse
- Når man har håndteret penge
- Før man tager handsker på, og efter man har taget dem af

Sørg for at der altid er fyldt op med sæbe og papirhåndklæder ved håndvaskene. Herunder finder du nogle værktøjer, der kan hjælpe dig med at sikre, at de korrekte håndhygiejneprocedurer bliver fulgt.



Værktøjskassen

Procedure for håndvask

Sådan vasker du hænder med vand, sæbe og papirhåndklæde

Procedure for håndvask

[Download](#)



Procedure for hånddesinficering

Sådan desinficerer du hænderne med flydende hånddesinficeringsmiddel

Procedure for hånddesinficering

[Download](#)



Hygiejnetips til medarbejdere i HoReCa-branchen

Vask dine hænder!

5 trin til effektiv håndvask:

1. Gør hænder og arme våde
2. Påfør Tork sæbe - sørg for at bruge nok sæbe til at dække begge hænder
3. Skrub hænder og arme grundigt i 30 sekunder
4. Skrub hænder og arme grundigt med vand i 30 sekunder
5. Tør hænder og arme med et engangs Tork papirhåndklæde

Hygiejnetips til medarbejdere i HoReCa-branchen

[Download](#)



Hygiejne ud over håndvask

Personlig hygiejne er afgørende, når man arbejder med fødevarer, især under COVID-19 pandemien. God håndhygiejne er særdeles vigtigt, men man må ikke glemme de andre aspekter af personlig hygiejne.

1. Håret skal dækkes til, mens man tilbereder eller håndterer mad, og bør være redt tilbage, når man serverer.
2. Skift arbejdstøj hver dag. Personalet må ikke bruge deres arbejdstøj uden for faciliteterne. Tøj, der kan maskinvaskes, bør vaskes i vand, der er varmt nok til at slå bakterier og virus ihjel.
3. Hav ikke smykker, ure eller neglelak på. Har man sår eller sprækker i huden, bør man bruge handsker, når man håndterer mad.
4. Håndklæder kan være levested for uønskede mikrober, der nemt kan overføres til maden, enten direkte eller via hænderne. Hvis du bruger håndklæder, bør du sikre, at de bliver vasket hyppigt og skifte dem, når de er synligt snavsede. Viskestykker må ikke bruges til at tørre hænder i. Brug i stedet papirhåndklæder.

Når det er muligt, kan du stille personligt beskyttelsesudstyr til rådighed for personalet, som f.eks. ansigtsmasker, hårnet og engangshandsker. Personalet må ikke være på arbejde, hvis de oplever bare de mindste symptomer på COVID-19. Giv dine medarbejdere den tid, det tager at blive rask efter sygdom.



"Handsker kan bruges af køkkenpersonalet, men skal skiftes hyppigt. Hænderne skal vaskes mellem handskeskift, og når man tager handskerne af. De skal også skiftes, efter man har udført andet arbejde end håndtering af fødevarer, som f.eks. at åbne og lukke døre og tømme skraldespande. Engangshandsker bør ikke bruges i køkkenet som erstatning for håndvask. COVID-19 virusset kan sætte sig på engangshandsker fuldstændig som på hænderne."

—Verdenssundhedsorganisationen

Rengøring af overflader

For at bidrage til at mindske smittespredning med COVID-19 skal restauranter følge anbefalingerne til rengøring og desinficering af alle de overflader, medarbejderne kommer mest i kontakt med:

- **Køkkener og personalefaciliteter:** Dørhåndtag, lyskontakter, dispensere, vandhaner, redskaber, køkkenborde med madvarer, og andre køkkenborde, hænderne er i kontakt med.
- **Gæsteområder:** Dørhåndtag, lyskontakter, dispensere, beskyttelseskærme, menuer, borde og stole, diske og dankortmaskiner.
- **Toiletter:** Dørhåndtag, lyskontakter, dispensere, vandhaner, toiletsæder og toiletskyl-knapper.

Opstil nogle tydelige retningslinjer, som medarbejderne skal følge. Fastsæt hyppige rengøringsrutiner dagen igennem, da man kan blive smittet med COVID-19 ved at røre ved overflader, der er kontamineret med virus. Undersøgelser indikerer, at virusset kan overleve på overflader alt mellem to timer og flere dage.

Herunder finder du redskaber, der kan hjælpe dig med at sikre, at din restaurant altid er ren og hygiejnisk, så du kan bidrage til at mindske spredning af COVID-19 smitte.



Værktøjskassen

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance
7 April 2020

Background

The world is facing an unprecedented threat from the COVID-19 pandemic caused by the SARS-CoV-2 virus, estimated to be the COVID-19 virus. These viruses are spreading around the world from the World Health Organization (WHO), causing the emergence of disease outbreaks in many countries. The WHO is working to understand the disease and to advise. The objectives of these activities are to provide the latest information on COVID-19, including the disease's transmission, clinical and laboratory findings, and to provide advice on how to prevent and control the disease. For more details, including how to prevent and control the disease, visit the WHO website: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>.

Potential transmission of COVID-19 via food

In a public advisory that began on 20 March 2020, WHO has advised that COVID-19 is a respiratory disease that can be spread through direct contact with respiratory droplets generated by an infected person coughing or sneezing, or by contact with surfaces contaminated with these droplets. There is no evidence to date of cases that have occurred through consumption of food or food packaging. Consumption of food and food packaging is considered safe as long as the food is handled properly.

The most recent advice from the WHO is that cases of COVID-19 are not spread through food. However, it is possible that someone who becomes infected by touching a surface and then touching their mouth, nose, or eyes could become infected. Therefore, it is important to follow good hygiene practices, such as washing hands with soap and water for at least 20 seconds, and avoiding touching the face.

COVID-19 og fødevarer sikkerhed: Retningslinjer for restauranter (iflg. WHO)

[Download](#)

Anbefalinger til placering af dispensere

Hvis du fortsætter din virksomhed under COVID-19 pandemien, kan du styrke håndhygiejnen gennem optimal placering af dispensere. Her er nogle retningslinjer med tommelfingerregler for de forskellige områder af din restaurant.

1

Indgange

Giv både medarbejdere og kunder, der henter deres bestillinger, mulighed for at praktisere god håndhygiejne med hygiejnestandere ved restaurantens indgange. Hæng synlige budskaber op om god håndhygiejne og fysisk afstand.

2

Køkken

Sørg for at der er dispensere fyldt op med sæbe og papirhåndklæder ved håndvaske, og at der er mindre hygiejnedispensere ved hver enkelt arbejdsstation, som er nemme at komme til. Touch-free dispensere kan mindske spredning af sygdomssmitte.

3

Køkkenudgang

Placer en dispenser med hvide engangshåndklæder og rengøringsmidler ved køkkendøren, som vil opmuntre til regelmæssig aftørring af disken, hvor kunderne henter deres bestillinger. Sæt også dispensere med hånddesinficering op ved alle døre ind til baglokaler.

4

Disk

Opstil dispensere med hånddesinficering nær disken, hvor kunderne betaler, for at fremme hånddesinficering mellem hver kundebetjening, især hvis man håndterer kontanter, som kan være smittespredere. Brug servietdispensere med en-ad-gangen funktion, så kunderne kun rører ved de servietter, de tager.

5

Toiletter

Sørg for at have nok dispensere til sæbe, håndklædeark, papir og hånddesinficering. Fyld regelmæssigt op. Med touch-free dispensere vil brugerne komme i berøring med færre overflader. Dispensere med hånddesinficering fremmer personlig hygiejne under pandemien. Papirservietter til at hoste og nyse i kan bidrage til at forebygge spredning af sygdomssmitte.

6

Affaldsspande

Placer affaldsspande med låg nær alle dispensere for at undgå krydskontaminering fra brugte papirhåndklæder. Stil også affaldsspande ved dørene, som man kan smide de papirhåndklæder i, man har brugt til at åbne døren med for at undgå smitte fra dørhåndtaget.

