

# Trygg på jobb: Informasjonspakke COVID-19 for serveringsbransjen



## Vi er her for å hjelpe deg.

COVID-19-utbruddet har endret driften din i stor grad. Idet kundene praktiserer sosial distansering og holder seg hjemme slik myndighetene anbefaler, har du vært nødt til å raskt endre forretningsmodell, ved for eksempel å redusere åpningstidene, stenge for bordservering, eller kun tilby take-away, drive-through og levering.

Som den ledende, globale merkevaren innen profesjonell hygiene er vi her for å hjelpe deg. Kunnskapen vår om profesjonell hygiene bidrar til å holde ansatte og kunder trygge og beroliget, både gjennom denne krisen og i tiden etterpå. Vi har utviklet denne informasjonspakken med anbefalinger om hvordan gjøre håndhygiene til en prioritet i serveringsbransjen. Vi håper du finner informasjonen både relevant og nyttig.

Takk for innsatsen dere gjør i front under denne krisen. Vi håper at du og personalet ditt er forsiktige gjennom denne utfordrende perioden.

Vennlig hilsen

Hanneke Kuipers  
Marketing Director – Foodservice  
Essity Professional Hygiene



## COVID-19

Hygiene er alltid av største betydning ved håndtering, distribuering og servering av mat. Dette ansvaret har fått enda større betydning for serveringsbransjen nå som COVID-19 fortsatt sprer seg verden over. For å forhindre et enda større press på helsevesenet, må vi nå hjelpe lokalsamfunnet vårt ved å sette i verk nødvendige tiltak for å beskytte innbyggerne – ikke bare mot matbårne sykdommer, men også det nye koronaviruset.

COVID-19 kan spre seg i restauranten din, mellom ansatte og gjester, via mikrodråper som skilles ut når en smittet person hoster eller nyser, eller via kontaminerte overflater eller gjenstander. Serveringsstedet ditt kan imidlertid bidra til å redusere risikoen for spredning av COVID-19, ved at du tar en gjennomgang med medarbeiderne om viktigheten av regelmessige prosedyrer for håndhygiene og desinfisering, med spesielt fokus på viruset som forårsaker sykdommen.

Denne verktøykassen gir deg ressursene du trenger for å forsterke rutiner for beste praksis i restauranten din under utbruddet og i tiden etterpå.



### Hvordan kan COVID-19 spre seg i restauranten?



**Gjennom luften  
ved hoste og  
nys**



**Ved tett personlig  
kontakt,  
som berøring eller  
håndhilsing**



**Ved berøring av en  
gjenstand eller overflate  
med virus, før munn,  
nese eller øyne berøres**

# Håndhygiene

Hvis restauranten fortsatt er åpen under COVID-19-utbruddet, er det svært viktig å sette økt fokus på hyppig og grundig håndvask for å beskytte personale og gjester. Anbefalingene for håndvask i serveringsbransjen har blitt enda viktigere som et resultat av pandemien. Teamet bør vaske hendene etter å ha:

- vært på toalettet
- gått ut og inn fra kjøkkenet og områder for mattilberedelse
- tatt ut avfallet
- håndtert rengjøringsløsninger
- drukket, røyket, tygget tyggegummi eller tobakk
- håndtert rått kjøtt, fjærkre eller sjømat
- berørt kropp eller klær
- nyst, hostet eller pusset nesen
- håndtert penger
- tatt av engangshansker og før de tar på nye

Sørg for at håndvaskstasjonene alltid er fylt med såpe og papirhåndtørk. Nedenfor finner du ressurser som kan forbedre håndhygiene på serveringsstedet ditt.



## Ressurser

**Prosedyre for håndvask**

Wash your hands with lukewarm water or soap. Or Tork with paper towels.

10-30 sek

**Prosedyre for hånddesinfisering**

Desinifiser hendene dine

20-30 sek

**Tork Clean Care Hygiene tips for food service staff Wash your hands!**

5 steps for effective handwashing

1. Wet hands and arms
2. Apply Tork soap – be sure to dispense enough to cover both hands
3. Scrub hands and arms thoroughly for 20 seconds
4. Rinse hands and arms thoroughly with water for 20 seconds
5. Dry hands and arms with a single use Tork paper towel

For mer informasjon, besøk [www.tork.no](http://www.tork.no)

**Prosedyre for håndvask**

Last ned

For mer informasjon, besøk [www.tork.no](http://www.tork.no)

**Prosedyre for hånddesinfisering**

Last ned

**Hygienetips for personale i serveringsbransjen**

Last ned

## Hygiene utover håndvask

Personlig hygiene er svært viktig når du jobber med mat, og spesielt nå under COVID-19-utbruddet. Grundig håndhygiene er kritisk viktig, men det er også andre aspekter av personlig hygiene som bør tas i betraktning.

1. Hår bør dekkes til når mat tilberedes eller håndteres, og settes opp ved servering.
2. Skift arbeidsklær daglig. Personalet bør ikke bruke klærne utenfor lokalene, og plagg som kan maskinvaskes bør vaskes med varmt vann for å drepe eventuelle bakterier eller virus.
3. Bruk ikke smykker, klokker eller neglelakk. Hvis huden til ansatte er sprukket eller sår, bør de bruke engangshansker når de håndterer mat.
4. Håndklær kan huse uønskede mikrober som enkelt kan overføres til mat enten direkte eller via hendene. Hvis håndklær brukes, sørg for at disse vaskes ofte og byttes hvis de er synlig skitne. Kjøkkenhåndklær bør ikke brukes til å tørke hender – bruk heller papirhåndtørk.

Når det er mulig, tilby personlig verneutstyr som munnbind, hårnett og engangshansker til personalet. Personalet skal ikke jobbe hvis de har symptomer på COVID-19. Gi de ansatte nok tid til å komme seg etter sykdom.



«Engangshansker kan brukes ved mattilberedelse, men må byttes ofte, og hendene må vaskes hver gang hansker byttes og tas av. Hanskene må byttes etter å ha utført oppgaver som ikke er relatert til mat, som åpning/lukking av dører med hendene og tømning av avfallsbøtter. Engangshansker bør ikke brukes ved mattilberedelse som en erstatning for håndvask. COVID-19-viruset kan kontaminere engangshansker på samme måte som hender kontamineres.»

– Verdens helseorganisasjon

# Overflaterengjøring

For å redusere spredningen av COVID-19 må restauranter fortsette å følge anbefalingene for rutinerengjøring for overflater som berøres ofte, inkludert:

- **På kjøkkenet:** dørhåndtak, lysbrytere, dispensere, overflater som er i kontakt med mat, overflater som berøres ofte, vannkraner, blandebatterier og redskaper.
- **I restauranten:** dørhåndtak, lysbrytere, dispensere, beskyttelsesskjerm, menyer, bord og stoler, disker, take-away-disker og kasse/kortautomater.
- **Toaletter:** dørhåndtak, lysbrytere, dispensere, vannkraner og blandebatterier, toalettseter og spyleknapper.

Lag en tydelig protokoll som ansatte kan følge, og sett opp hyppig rengjøring gjennom hele dagen, siden man kan pådra seg COVID-19 ved å berøre overflater som er kontaminert med viruset. Studier hevder at viruset kan overleve på overflater fra noen timer til flere dager.

Nedenfor finner du noen ressurser som kan hjelpe deg med å sikre at restauranten er ren og hygienisk, for å redusere spredningen av COVID-19.



## Ressurser

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Technical guidance  
7 April 2020

Food and Agriculture Organization of the United Nations | World Health Organization

**Background**

The world is facing an unprecedented threat from the COVID-19 pandemic. In the context of a new disease, as in the COVID-19 case, there is limited and often conflicting information on how to best manage and control the spread of the virus. The objective of this guidance is to provide information on how to manage food safety and food security in the context of a new disease, such as COVID-19. This guidance is intended to help food businesses and other stakeholders to understand the risks and to take appropriate measures to reduce the risk of foodborne transmission of the virus. It is not intended to replace national or local regulations and standards.

**Potential transmission of COVID-19 via food**

It is highly unlikely that people can contract COVID-19 from food or food packaging. COVID-19 is a respiratory disease and the primary transmission route is through person-to-person contact and through droplets from coughs and sneezes. However, there is an evidence to date of cases that suggest transmission through food and food packaging. The World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization (FAO) are working together to provide guidance on how to manage food safety and food security in the context of a new disease, such as COVID-19. This guidance is intended to help food businesses and other stakeholders to understand the risks and to take appropriate measures to reduce the risk of foodborne transmission of the virus. It is not intended to replace national or local regulations and standards.

**COVID-19 og matsikkerhet: veiledning for serveringsbransjen (via WHO)**

Last ned

# Anbefalte dispenserplasseringer

Hvis du fortsetter driften under COVID-19-pandemien, bør du legge til rette for god håndhygiene gjennom optimal dispenserplassering. Her får du noen veiledende prinsipper for forskjellige områder i restauranten.

1

## Inngangspartiet

Gi ansatte og kunder som henter matbestillinger muligheten til å praktisere god håndhygiene ved å plassere hygienestativ i inngangspartiet på restauranten. Sett opp synlige plakater som oppfordrer til god håndhygiene og fysisk avstand.

2

## Kjøkkenet

Sørg for at dispenserne er fylt opp med såpe og papirhåndtørk ved håndvaskene, og at du har mindre hygienedispensere ved individuelle arbeidsstasjoner for enkel tilgang. Berøringsfrie dispensere kan redusere kontaminering og spredning av mikroorganismer.

3

## Kjøkkenutgangen

Ha en dispenser fylt med hvite papirhåndtørk og rengjøringsutstyr ved kjøkkendøren, for å oppfordre til jevnlig rengjøring av disken der kundene henter matbestillinger under pandemien. Plasser også dispensere med desinfiseringsmiddel ved alle dører på kjøkkenet.

4

## Disken

Sett ut desinfiseringsmiddel nær disken for å fremme hånddesinfisering ved henting av mat, spesielt når kontanter er involvert, da kontanter er kjent for å spre mikroorganismer. Tilby én-om-gangen serviettdispenser så gjestene kun berører servietten de tar.

5

## Toalettene

Sørg for at du har nok dispensere for såpe, håndtørk, mykpapir og hånddesinfisering. Fyll dem opp regelmessig. Berøringsfrie dispensere reduserer antall overflater som berøres, og dispensere for hånddesinfisering oppfordrer til bedre personlig hygiene under pandemien. Å tilby mykpapir for host eller nys kan bidra til å forhindre spredningen av patogener.

6

## Avfallsbøttene

Plasser tildekte avfallsbøtter nær alle dispensere, for å unngå avfall fra papirhåndtørk andre steder samt krysskontaminering. Plasser også avfallsbøtter ved dørene, så papirhåndtørk kan brukes til å åpne dører og deretter kastes, for å redusere kontaminering.

