

Säkra livsmedel i Covid-19/Corona-tider

Covid-19-pandemin påverkar hela samhället. Bygg- och miljöavdelningen följer Folkhälsomyndighetens och Livsmedelsverkets föreskrifter och rekommendationer. Den som ansvarar för verksamheten ansvarar för att ha rutiner för att göra risken för smittspridning så liten som möjligt.

Allmänt om covid-19

Covid-19, smittar via droppar och sekret som sprids när någon hostar eller nyser. Det kallas droppsmitta. Virusets sprids också vid kontakt mellan personer, så kallad direkt kontaktsmitta.

Hittills finns det inget som tyder på att indirekt kontaktsmitta, det vill säga spridning via droppar som landat på ytor eller föremål, till exempel livsmedel, har någon betydelse för spridningen av covid-19.

Allmänna hygienråd

- Det är viktigt att alla livsmedelsverksamheter har uppdaterade och genomtänkta hygien- och rengöringsrutiner. Vanliga hygien- och städrutiner räcker, utifrån vad vi vet idag.
- Tvätta händerna ofta med tvål och varmt vatten, före mathantering och efter ett toalettbesök. Skölj med vatten och tvåla in händerna i minst 20 sekunder innan de sköljs av igen.
- Undvik att röra vid ansiktet och ögonen.
- Städa lokaler, framför allt toaletter och ytor som bordsytor, dörrhandtag och räcken åtminstone en gång om dagen.
- Den som är sjuk ska aldrig hantera livsmedel. Stanna hemma om du känner några symptom och vänta minst 2 dygn efter att du blivit frisk innan du går tillbaka till arbetet.

Livsmedelsbutiker

För att undvika spridning av covid-19 inom handeln bör affärer, butiker och liknande verksamhet:

- Begränsa antal kunder som vistas i en lokal samtidigt
- Ta fram alternativa lösningar till kassaköer eller anvisa hur långt kunderna bör stå mellan varandra
- Undvik trängsel och att kunder köar för nära varandra. Sätt gärna upp en skylt för att informera era kunder och arbeta för att undvika trängsel.
- Tvätta gärna av kundvagnar, scannrar, handtag till kylar, frysar och andra ytor med jämna mellanrum. Använd ett lämpligt rengöringsmedel.
- Ställ gärna ut handsprit på olika ställen i butiken.
- Lösgodisförsäljning, salladsbufféer och liknande behöver inte upphöra med anledning av covid-19.

Restauranger, caféer och offentliga serveringar

Folkhälsomyndigheten föreskriver nu att restauranger, barer och caféer i hela landet behöver vidta särskilda åtgärder för att minska risken för spridning av covid-19. Trängsel mellan människor i köer, vid bord, bufféer eller bardiskar får inte förekomma utan besökare ska kunna hålla avstånd mellan varandra.

- Besökare ska äta och dricka sittandes vid bord. Personal bär ut beställningarna.
- Om det är möjligt att låta gästerna beställa och hämta sin mat och dryck

- själva så är det tillåtet, så länge som det inte leder till trängsel eller köer.
- Hämtmat kan överlämnas som vanligt, så länge det går att göra utan trängsel mellan människor.
 - Bufféserving är fortfarande tillåten förutsatt att det inte leder till trängsel mellan människor.

Servering och skolmatsalar

Folkhälsomyndigheten föreskriver nu att bland annat serveringar och skolmatsalar i hela landet behöver vidta särskilda åtgärder för att minska risken för spridning av covid-19. Trängsel mellan människor i köer, vid bord eller bufféer får inte förekomma utan elever och personal ska kunna hålla avstånd mellan varandra.

Förbudet om allmänna sammankomster för fler än 50 personer gäller inte skolan eller förskolan. Även om förbudet inte gäller skolor och förskolor kan det vara lämpligt att organisera serveringen på ett sätt som gör att färre barn och elever äter samtidigt.

Bufféserving där barn själva tar både kall och varm mat är alltså fortfarande tillåten, förutsatt att det inte leder till trängsel mellan människor.

Detta kan innebära att ni behöver se över risk för trängsel vid servering i er verksamhet och hur trängsel kan undvikas.

Lösningar kan se olika ut eftersom skolor och skolrestauranger har olika förutsättningar. Diskutera vilka lösningar som kan fungera för er utifrån era förutsättningar. Det är viktigt att eleverna äter skolmaten för att orka med skoldagen. Några exempel på lösningar för alla eller vissa elevgrupper skulle kunna vara att

- låta eleverna äta i fler skollokaler, till exempel uppehållsrum,

klassrum och lokalen där eleverna vanligtvis får undervisning i hem- och konsumentkunskap

- se över schemalaggingen och utöka lunchtiderna. Många skolor har redan en utmaning i att lunchen serveras för tidigt eller sent på dagen, men i detta läge kan det vara en del av lösningen
- låta representanter från en grupp av elever hämta mat
- se till att det finns skolpersonal som ser till att det inte blir trängsel i köer, runt borden eller i andra utrymmen där skolan låter eleverna äta.

Jag vill förändra verksamheten i mitt företag till följd av coronakrisen – hur gör jag?

Corona innebär en ny och oförutsägbar situation för många företag. Då kan det uppstå nya idéer och möjligheter att göra anpassningar i sitt företag. Det kan till exempel vara att tillverka matlådor för avhämtning eller att leverera matkassar eller färdig mat hem till kunder.

En ny verksamhet kan innebära nya risker i livsmedelshanteringen. Därför är det viktigt att du som företagare har koll på riskerna och vet hur de ska hanteras.

Du som har ett företag som är registrerat eller godkänt för livsmedelsverksamhet ska anmäla om du gör förändringar. För de flesta företag som säljer mat direkt till konsument är det till oss på bygg- och miljöavdelningens livsmedelsgrupp som du ska anmäla förändringar till.

Vill du veta mer?

Vid funderingar eller frågor kan du kontakta bygg- och miljöavdelningen eller läsa mer på vår hemsida

<http://www.varmdo.se>

För uppdaterad information kan du besöka

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/>

<https://www.livsmedelsverket.se/>

Värmdö kommun
Bygg- och miljöavdelningen
134 81 Värmdö
Telefon 08-570 470 00
E-post miljo-bygg@varmdo.se