

16.3.2020

Borgå miljöhälsövård anvisar aktörer inom livsmedelsbranschen att följa efter anvisningar om coronaviruset (Covid-19)

THL:s webbplats

<https://thl.fi/sv/web/infektionssjukdomar/aktuellt/aktuellt-om-coronaviruset-covid-19>

Arbetshälsoinstitutets anvisningar för servicebranscher (på finska):

<https://www.ttl.fi/ohjeistus-palvelualoille-covid-19-tartuntojen-ehkaisuksi/>

<https://www.ttl.fi/ohjeistus-siivoukseen-covid-19/>

Livsmedelverkets svar på vanliga frågor

<https://www.ruokavirasto.fi/sv/privatkunder/information-om-livsmedel/hantering-och-forvaring/vanliga-fragor-om-coronaviruset-covid-19-och-livsmedel/>

Dessutom publicerar olika aktörer anvisningar som man ska följa efter och iaktta.

Anvisningar från Arbetshälsoinstitutets webbplats 13.3.2020:

HUR SMITTAR COVID-19?

När den som insjuknat i det nya coronaviruset hostar och nyser, sprids viruset i droppar. Viruserna stannar inte i luften. Det är möjligt att viruset även kan sprida genom att man rör vid varandra. Coronavirus bevaras dock inte i dagar på ytor i varierande temperaturer. Det har inte konstaterats några smittor genom föremål. Det finns än så länge ingen information om COVID-19-smittor som orsakats av eller spritts genom livsmedel.

HUR MAN SKA HANDLA VID KUNDTJÄNSTSSITUATIONER FÖR ATT UNDVIKA SMITTA

- Om möjligt, undvika att arbeta i kundens omedelbara närhet och undvika att skaka hand när du hälsar.
- Om kunden nyser eller hostar, vänd ansiktet bort från kunden. Erbjud en näsduk till kunden som kunden vid behov kan hosta i, eller be kunden att hosta i ärmen.
- Använd handskar om möjligt, om du måste röra vid föremål som kunden rör vid. Det rekommenderas att använda engångshandskar. Om du i ditt arbete använder handskar som används flera gånger, ska de tvättas efter arbetsskiftet och torkas väl. Se anvisningen för hur man ska klä av sig handskarna: Handskarna ska tas av utan att röra vid deras smutsiga utsida. Handskar som tas av ska kastas i blandavfallskärlet.
- Om du inte kan använda handskar, reservera alkoholhaltigt handdesinfektionsmedel i närheten av ditt arbetsställe. Skölj händerna med det när du har rört vid kundens föremål. Ta en dryg dos av handdesinfektionsmedlet (ungefär en matsked) på din handflata och gnid det på dina fingerspetsar och tummar och till sist gnid medlet överallt på

16.3.2020

händerna. Det rekommenderas att även rensa händerna med handdesinfektionsmedlet efter att du tagit av dig handskar.

- Det rekommenderas att tvätta händerna med varmt vatten och såpa hellre än att använda handdesinfektionsmedel, om du har tillgång till ett tvättställe.
- Även kunderna ska erbjudas möjlighet att tvätta händerna och de ska anvisas att göra det. Vid tvättställena ska finnas tillräckligt med såpa och helst engångshanddukar. Om det inte är möjligt att tvätta händerna, ha alkoholhaltigt handdesinfektionsmedel tillgängligt. Se videon om handtvätt, hosthygien och materialet om att anvisa kunderna.

ATT EFFEKTIVERA STÄDNING I KUNDLOKALERNA

- Ytor som kunderna rör vid (till exempel dörrhandtag, räcken, möbler, bordytor, pekskärmar och andra tangentbord samt WC- och tvättutrymmen) ska rengöras omsorgsfullt och så ofta som möjligt.
- Vid grundstädning används mildt alkaliskt allrengöringsmedel. I sanitetsutrymmen och vid behov andra lokaler kan städningen effektiviseras genom att man använder desinfektionsmedel. Se vår anvisning om städning.
- Det rekommenderas att man använder engångsstäddukar för att rengöra ytor. Om man använder tvättbara dukar, ska de användas i ett eget kärl. Städdukarna och övriga städredskap rengörs och torkas omsorgsfullt dagligen. I tvättmaskin ska användas en temperatur av minst +60 celsiusgrader eller ett desinficerande tvättmedel.
- Soppkärlen ska kläs in med påsar som lätt kan plockas ut och som inte läcker. Man ska ha koll på när soppkärlen fylls, och de får högst fyllas till tre fjärdedelar av sin volym. Soppkärlen töms dagligen särskilt i offentliga utrymmen. Soppåsarna stängs och kastas till blandavfall som går till förbränning.

MATLAGNING OCH -SERVERING I RESTAURANGER

- Påminn personalen om att man endast rör vid livsmedel, matlagningsredskap och serveringskärl med rena, friska händer. Det ska finnas tillräckligt med engångshandskar tillgängliga.
- Händerna tvätts ofta med vatten och såpa. För att motverka hudproblem som orsakas av ständigt handtvätt kan man även använda alkoholhaltigt handdesinfektionsmedel, om händerna inte har fläckar.
- Om restaurangen erbjuder livsmedel som kunden själv tar, ska de ha bestick. Det finns än så länge ingen information om COVID-19-smittor som orsakats av eller sprits genom livsmedel. Om COVID-19-smittorna i Finland blir till en epidemi, kan det vara förnuftigt att servera bröd och motsvarande produkter i färdiga portionsbitar.
- Bestick, bröd- och smörknivar samt dukar som skyddar livsmedel såsom bröd ska bytas ofta genom dagen. Även tryckknappar och handtag som kunderna griper i när de tar mat och dryck ska rengöras oftare.

16.3.2020

KONTAKTA OM DU INSJUKNAR ELLER MISSTÄNKER EN CORONAVIRUSSMITTA

- Om du misstänker att du har fått en COVID-19-smitta av det nya coronaviruset, kontakta din egen arbetshälsovård eller hälsovårdens jour per telefon. Institutet för hälsa och välfärds webbplats har information om när man ska misstänka en COVID-19-smitta.
- Kontakta även din närmaste chef per telefon.

HUDVÅRD

Att effektivisera handtvättning kan orsaka hudsymtom såsom torr hud. För att motverka hudsymtom rekommenderar vi att du använder en hudkräm som inte innehåller luktämnen eller konserveringsmedel.

Mer information

Borgå stad, Miljöhälsovården
Tfn 040-168 8844 (mån-fre kl. 9–12)
ymparistoterveydenhuolto@porvoo.fi