

27.3.2020

Anvisningar för livsmedelsföretag med tanke på coronavirus

I den nuvarande epidemisituationen ska livsmedelsföretag såsom restauranger, caféer, livsmedelsbutiker, bagerier och andra produktionsanläggningar för livsmedel iaktta särskilt god hygien i sin verksamhet.

På Livsmedelsverkets webbplats https://www.ruokavirasto.fi/sv/teman/coronaviruset-covid-19/och_https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysytyt-covid-19-koronaviruksesta-elintarvikealan-yrityksille/toiminnan-muuttaminen-poikkeustilanteessa/ finns det rikligt med anvisningar som uppdateras för livsmedelsföretagen samt svar på vanliga frågor.

I det exceptionella läget bör man observera att bestämmelser och begränsningar samt anvisningar på basis av dem kan ändra mycket snabbt. De uppdaterade bestämmelserna ska iakttas i all verksamhet.

Borgå miljöhälsovård rekommenderar att följande verksamhetssätt tas i bruk på platser där livsmedel säljs och serveras

Försäljning av livsmedel

- Det rekommenderas att man avbryter all verksamhet med salladsbarer och försäljning av oförpackad lösgodis och nötter i lösvikt samt liknande verksamhet såsom sushibarer med självbetjäning och att produkterna säljs färdigt förpackade eller över disk.
- Produkter som bakas i affären bör förpackas färdigt av personalen.
- För förpackning av produkterna ska man använda livsmedelslokalens rena förpackningsmaterial som uppfyller kraven.
- Ytor som kunderna vidrör såsom handtagen på kundvagnar, köpkorgar, betalterminaler, självbetjäningsskassar och vågar ska rengöras effektiviserat

Transport av livsmedel till kunderna

- Borgå miljöhälsovård har gjort upp särskilda anvisningar om sådant som ska observeras vid transporten och överlåtelsen av livsmedel i denna undantagssituation på grund av corona. Anvisningarna finns på miljöhälsovårdens webbplats <https://www.borga.fi/transport-av-livsmedel-2>

27.3.2020

Servering av livsmedel

Serveringsställena ska iaktta de riktlinjer som Finlands regering gett och riksdagens beslut gällande serveringsställenas öppethållning och verksamhet

De serveringsställen som har tillåtelse att fortsätta servera rekommenderas iaktta följande verksamhetssätt

- Övergå från buffé till att servera färdiga matportioner
- Bakverk och motsvarande bör säljas färdigt förpackade eller av personalen
- Se till att handtvättställena är försedda med pappershanddukar för engångsbruk och flytande tvål.
- Besticken ges ut av personalen.
- Kundplatserna minskas och avstånden mellan dem ökas så att det är minst en meter mellan kundplatserna
- Ytorna som kunderna vidrör, såsom betalterminaler och handtagen på toalettdörrarna, rengörs effektiviserat

Anmälningar i anslutning till livsmedelsverksamhet

- Livsmedelsföretagen ska normalt meddela om inledande av transporter, men på grund av undantagssituationen krävs det ingen separat anmälan för inledande av livsmedelstransporter, om verksamheten inskränker sig till undantagstiden
- Det rekommenderas att livsmedelsföretag meddelar miljöhälsovården per e-post om avbrott i verksamheten som varar mindre än 6 månader
- Om avslutande av verksamheten ska anmälan göras till miljöhälsovården på anmälningsblanketten
https://www.borga.fi/library/files/5c99e6b2ed6b976026000284/Anm_lan_om_by_te_av_verksamhetsidkare.doc