

# SAFE TO VISIT

## HORESTAs COVID19-vejledning

Vejledning er gældende pr. den 16. maj 2020.

*Vær opmærksom på at myndighedernes krav og anbefalinger løbende ændes og at som virksomhed skal holde dig opdateret.*

**FIND ALLE MATERIALER ONLINE PÅ  
HORESTA.DK/SAFE**

– OG TILMELD DIG AUTOMATISKE OPDATERINGER AF VORES VEJLEDNING





## SAFE TO VISIT

I forbindelse med genåbningen af vores erhverv er det afgørende, at vi er i stand til at skabe sikkerhed og tryghed for vores gæster.

For at kunne imødekomme dette behov har HORESTA udarbejdet denne vejledning, som vi kalder SAFE TO VISIT. Vejledningen baserer sig på myndighedernes retningslinjer, som er udarbejdet på baggrund af Sundhedsstyrelsens anbefalinger om forebyggelse af smittespredning og COVID19. Disse anbefalinger skal virksomheden efterleve.

I kan læse, hvilke krav myndighederne stiller til afstandskrav, rengøring, hygiejne, gæstehåndtering og arbejdsgange, samt HORESTAs og myndighedernes anbefalinger i den forbindelse.

At sikre gæsternes tryghed kræver klar og entydig kommunikation. Derfor har vi også udarbejdet en hel enkel SAFE TO VISIT-information, som I kan sætte op eller udlevere til gæsterne og bruge digitalt. Her kan de let og overskueligt se, hvordan I sikrer dem et trygt besøg.

I tilknytning til SAFE TO VISIT har vi desuden produceret diverse materialer, I kan bruge til at hjælpe gæster og medarbejdere til at overholde blandt andet afstandskrav.

Som et sidste element i SAFE TO VISIT kan vi tilbyde et onlinekursus til jeres medarbejdere, med fokus på hygiejne og gode arbejdsgange, så de hurtigt og enkelt kan få viden om, hvordan I som virksomhed lever op til HORESTAs og myndighedernes anbefalinger.

# SAFE TO VISIT

VI PASSER PÅ HINANDEN OG VI PASSER PÅ DIG

## Skab sikkerhed og tryghed for jeres gæster

HORESTAs "SAFE TO VISIT"-guideline giver jer sikkerhed for, at I lever op til myndighedernes krav og anbefalinger. Vejledningen er inddelt i fem hovedområder, som I nemt og enkelt kan kommunikere til gæster og andre interessenter som grundlag for at trykt værtskab (se illustration til højre).

"SAFE TO VISIT" drejer sig om at styre og afbøde risikoen blandt gæster og personale for COVID19 tilfælde, herunder også rengøring og desinfektion ved konstatering af områder, hvor der har været syge personer.

Det kan anbefales (sammen med personale) at tjekke planen og de gennemførte foranstaltninger for at identificere og korrigere huller og tilpasse planen i forhold til jeres praktiske erfaringer.

1



### SIKKER AFSTAND

Både indendørs og udendørs har vi indrettet vores virksomhed, så vi sikrer god afstand mellem vores gæster.

2



### KLAR INFORMATION OM GOD ADFÆRD

Vi opfordrer vores gæster til at holde afstand, og vi har sørget for, at de har let adgang at vaske og afspritte hænder.

3



### GRUNDIG RENGØRING, VASK OG DESINFEKTION

Vi gør grundigt rent og desinficerer de kontaktpunkter, mange rører ved.

4



### SIKKERHED FOR HØJT HYGIEJNENIVEAU

Vores medarbejdere har kendskab til myndighedernes anbefalinger og retningslinjer. De sørger for at holde god afstand og har fokus på hygiejne.

5



### STYR PÅ ARBEJDSGANGE

Vi har gennemgået vores arbejds gange, så vi minimerer tiden, hvor der er tæt kontakt mellem gæster, medarbejdere og leverandører. Vi har udarbejdet en plan for håndtering af tilfælde, hvor der er mistanke om - eller er bekræftet - COVID19-smitte blandt gæster eller personale.

# INDHOLD

— HORESTAS COVID19-VEJLEDNING

## Introduktion

---

## “SAFE TO VISIT”

---

### 1. Sikker afstand

---

Myndighedskrav: Afstand, forsamling og indretning

Særligt for forlystelser

Gode råd til indretning

Gode råd til køkkenet

### 2. Klar information om god adfærd

---

VEJLEDNING: Informationsmateriale fra sundhedsmyndighederne

(flere sprog)

Skilt med fysisk distancering

Se mere om til tekst til gæsteinformation

Tekst til gæster på hjemmeside og skilt for download

### 3. Grundig rengøring, vask og desinfektion

---

Gåde råd til sikker rengøring

Kritiske punkter, som skal rengøres mhp.at mindske risikoen for smitte

Gode råd til opvask og vask af tekstiler

Gode råd om gode arbejdsgange ved rengøring

### 4. Sikkerhed for højt hygiejneniveau

---

Gode råd om plan for COVID19 tilfælde

Håndhygiejne

Værktøj, e-learning: HORESTAs COVID19-Kursus

### 5. Styr på arbejdsgange

---

Gode råd ved håndtering af tekstiler på værelser

Gode råd om arbejdsgange ved betjening af gæster

Gåde råd i køkkenet

# 1. SIKKER AFSTAND



Sikker afstand drejer sig om, at lokaler og udendørsarealer indrettes efter retningslinjerne.

Lokaler indrettes, så smittefare minimeres, og der kan holdes afstand. Den enkelte virksomhed fastlægger egne retningslinjer for ophold i lokalerne, fx afstandsmarkering ved kasse eller receptionsdisk, og hvor der ellers kan opstå flaskehalse.

**De betyder:**

**Gæster - afstand**

Sundhedsmyndighederne anbefaler en fysisk afstand på mindst 1 meter mellem personer i det offentlige rum. Dog anbefales mindst 2 meters afstand i situationer, hvor der kan være øget risiko for dråbesmitte eller, hvor et forsigtighedsprincip tilsiger et særligt hensyn, fx aktiviteter med kraftig udånding (fx sang, råb, foredrag m.v.) eller ved aktiviteter i bevægelse (fx rutsjebane) eller ved ophold i lukkede rum med begrænset bevægelsesrum, dårlig udluftning mv. Afstanden måles "fra næsetip til næsetip", således at der for eksempel ved siddende indretning skal måles fra midten af stolesæder.

Der må maksimalt tillades adgang for 1 person pr. 4 m<sup>2</sup> gulvareal, hvortil der er offentlig adgang. For restauranterne, caféer og lign. gælder dog et særligt kvadratmeterkrav på 2 m<sup>2</sup> pr. person, medmindre

gæsterne det pågældende sted i al væsentlighed står op (i givet fald er kravet 4 m<sup>2</sup> pr. person).

Det maksimale antal af gæster beregnes for lokalerne og udendørsarealer, hvortil der er offentlig adgang.

Der skiltes i relevant omfang med maks. antal gæster i lokaler og udendørsarealer.

**Gæster - forsamlingsforbud**

Selskaber i virksomheden ikke må overskride forsamlingsforbuddet på 10 personer.

Der må gerne være flere end 1 selskab i lokalet/udendørsarealet, så længe max antallet personer i forhold til kvadratmeterkravet overholdes.

Restauranter og caféer mv. skal respektere forsamlingsforbuddet og kan ikke servere for et selskab, der er større end den fastsatte grænse herfor. Et selskab bør kun bestå af personer, der i forvejen har tæt kontakt til hinanden og normalt ses på tilsvarende vis.

Restauranter og caféer kan godt have flere selskaber samtidig, hvis der holdes afstanden mellem selskaberne.

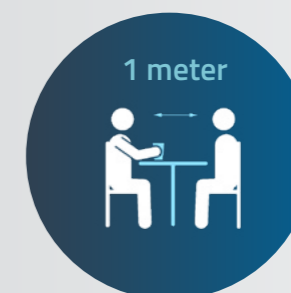
**Gæster - indretning**

Restauranter og caféer mv. indrettes, så det er muligt at holde mindst 1 meters afstand mellem forskellige

**GENERELT**



**RESTAURANTER**



selskaber. Fx kan personer, der spiser sammen, således sidde ved samme bord med almindelig afstand, mens det er vigtigt, at der er mindst 1 meters afstand til næste selskab. Som alternativ til mindst 1 meters afstand kan der etableres en fysisk barriere, fx i form af en skærm af plastic eller glas.

Udendørsarealer indrettes, så smittefare minimeres, og der kan holdes afstand, fx ved at tage initiativer til at undgå kødannelse / sammenstimling.



## 1. SIKKER AFSTAND



Buffet kan etableres, hvis afstandskravene overholdes herunder 1 meter mellem personer eller anrettes separat for selskaber på maks. 10 personer.

Bardiske kan tages i brug for placering af gæster, men der skal være skærmet af til medarbejdere i baren fx. med plexiglas, hvis der er kontakt i længere tid (15 minutter) mellem personerne på hver side af bardisken - eller hvis afstanden på minimum 1 meter ikke kan opretholdes.

Alle serveringssteder, hvor der serveres mad, drikkevarer eller tobak til indtagelse på salgsstedet, skal lukke kl. 24.00.

Restauranter, caféer, værtshuse, barer mv. må ikke gennemføre aktiviteter eller indrettes på måder, der får dem til at minde om natklubber eller diskoteker, fx ved at etablere dansegulv e.l., der betyder, at afstanden på mindst 1 meter mellem selskaber ikke kan opretholdes.

### Gæster - konference, møde og messe

Ved konference- og mødeaktiviteter skal forsamlingsforbuddet respekteres.

Ved konference- og mødeaktiviteter sikres mulighed for mindst 1 meters afstand mellem gæster ved aktiviteter af mere end 15 minutters varighed.

Særlig for messeaktiviteter, hvor gæster går rundt og besøger flere forskellige stande, henvises til retningslinjerne for storcentre, mv.

### Personale

Lokaler, der er forbeholdt personalet, indrettes ligeledes, så smittefare minimeres, og der kan holdes afstand.

Ved ansigt-til-ansigt kontakt mellem gæster og medarbejdere i længere periode etableres fysiske barrierer, hvis afstandskravet på mindst 1 meter ikke kan opretholdes.

Der bør som udgangspunkt være 1 meters afstand mellem medarbejderne i køkkenet (produktionsområder). Hvis det ikke kan lade sig gøre, bør der iværksættes tiltag for at begrænse smitterisikoen.



LÆS RETNINGSLINJER FOR RESTAURANTER, CAFÉER, FORLYSTELSESPARKER, KASINOER, SPILLERHALLER, LEGELANDE, HOTELLER, FERIECENTRE MV.

## Særligt for forlystelsesparker

Gæster, der ikke er en del af samme selskab, bør anbringes med mindst 2 meters afstand i forlystelser, der er i kraftig bevægelse og/eller aktiviteten kan medføre råb, fx rutsjebaner.

I forlystelser, der er i mindre kraftig bevægelse og ikke medfører råb, bør gæster, der ikke er i samme selskab anbringes med mindst 1 meters afstand.

Gæster, der er del af samme selskab, kan anbringes i samme forlystelse

## Særligt for forlystelsesparker

Vurder om det er nødvendigt med værnemidler for medarbejdere, som er ansigt til ansigt med gæster mere end 15 min. eller mange gange i løbet af en dag, f.x. I forbindelse med kontrol af om gæster er fastspændt.



## GODE RÅD TIL INDRETNING AF LOKALER OG OMRÅDER SAMT AFSTANDSBEGRÆNSNING

Begræns gæsternes ophold ved buffeten, ved at gøre maden let tilgængelig fx:

- Portionsanret maden.
- Lav blandede salater
- Anret brød opskåret.

Styr også flowet ved buffeten ved, at personale portionere maden på gæstens anmodning. Opdel buffeten i flere stationer med god afstand.

Etabler eventuelt pılanvisning, for at nudge gæsterne i hensigtsmæssigt flow og undgå, at gæster krydser ind over hinanden.

Benyt afstandsmarkeringer på gulvet.

## GODE RÅD TIL KØKKENET

Sørg for at opretholde afstand mellem medarbejderne. Hvis det ikke er muligt i produktionsmiljøet, overvejes det, hvilke foranstaltninger, der skal iværksættes for at beskytte de ansatte.

Eventuelt ændre/forskyde arbejdsstationer på hver side af forarbejdningslinier, så fødevarearbejdere ikke står overfor hinanden.

Organisere personale i arbejdsgrupper eller teams for at lette/reducere interaktion mellem grupper.

## FÅ HJÆLP TIL SKILTE OG PIKTOGRAMMER FOR AFSTAND

Benyt allerede udarbejdede piktogrammer fra Sundhedsstyrelsen eventuelt på flere sprog om afstand.

Du kan finde piktogrammerne fra [politi.dk](https://politi.dk) på

<https://politi.dk/coronavirus-i-danmark/download-infografikker-og-plakater>

## GODE RÅD

[DOWNLOAD PDF FOR SKILTNING MED MAKS. ANTAL GÆSTER](#)



## 2. KLAR INFORMATION OM GOD ADFÆRD



Gæster skal oplyses om sundhedsmyndighedernes anbefalinger om at blive hjemme, hvis man har COVID19 symptomer og rådgives ift. at holde afstand, vaske hænder, hostetikette og grundig rengøring.

### Dette betyder at:

- Der kan benyttes allerede udarbejdede piktogrammer fra Sundhedsstyrelsen, eventuelt på flere sprog.
- Der skal opsættes informationsmateriale om, at personer, der har symptomer på COVID19, bør isolere sig i hjemmet, og om god hygiejne og hensigtsmæssig adfærd i det offentlige rum.
- Der kan i relevant omfang skiltes på flere sprog.

### GODE RÅD TIL AT NUDGE GÆSTERNE TIL HENSIGTSMÆSSIG ADFÆRD VED AT:

- Etablere afstandsmarkeringer ved buffet, diske mv. med 1 meters afstand.
- Etablere eventuelt pılanvisning, for at nudge gæsterne i hensigtsmæssigt flow og undgå, at gæster krydser ind over hinanden.
- Sørge for, at der ved selvbetjening er hyppig skift af tagtøj ved hver service. Eksempelvis ved hver gruppe (selskab), ved hver opfyldning, hver halve time m.v.
- Gæster kan eventuelt benytte engangsservice som tagtøj ved hver betjening.
- Opsætte stationer med hånddesinfektion (håndsprit) ved buffeter, diske, kaffestationer mv.
- Opsætte stationer med hånddesinfektion (håndsprit) eller håndvask ved spiseområdets indgange.

### FÅ HJÆLP TIL GOD ADFÆRD:

- Informationsmateriale fra sundhedsmyndighederne (flere sprog)

[SST INFORMATIONS MATERIALE](#)

- Skilt med fysisk distancering

[SKILT MED FYSISK DISTANCERING](#)

- Download skilt til print med gæsteinformation om "SAFE TO VISIT"

[DOWNLOAD GÆSTEINFORMATION \(WORD\)](#)

- Tekst til gæster om god adfærd der kan bruges på virksomhedens hjemmeside mv.

[GÆSTEINFORMATION TIL WEB](#)

# 3. GRUNDIG RENGØRING, VASK OG DESINFEKTION



Virksomheden bør udarbejde en plan for rengøring og desinfektion (efter en konkret vurdering) og bør sikre grundig rengøring af fælles kontaktpunkter, som berøres af mange.

Ved buffetservering skal der være særlig fokus på kontaktflader.

## Dette betyder at:

- Øge hyppigheden af rengøring og desinfektion.
- Lave en rengøringsplan i forhold til coronavirus med risikopunkter, rengøringsmetode og frekvens.
- Sørge for at rengøringspersonale har modtaget effektiv instruktion og uddannelse.
- Vasketøj, som for eksempel håndklæder, sengetøj, servietter mv. vaskes ved termisk desinfektion eller termisk/kemisk desinfektion ved min. 60 grader C.
- Service skal vaskes og desinficeres ved min. 80 grader C.
- Rengør og desinficer ved mistanke om COVID19

## GODE RÅD TIL SIKKER RENGØRING

God rengøringskvalitet, hvor mikroorganismer fjernes i tilstrækkelig grad, er afgørende for bedre forebyggelse af smitteoverførsel. Det forudsætter rengøringsvenlig indretning og inventar og brug af rengøringsmidler og metoder, der virker.

Afvaskning med vand og sæbe er effektivt overfor coronavirus - fordi sæben reducerer virus. Almindelige desinfektionsmidler inkl. de alkoholbaserede gør, at coronavirus bliver inaktiveret.

[DOWNLOAD: VIRKSOMHEDSPLAN FOR RENGØRING](#)

## KRITISKE PUNKTER

– som skal rengøres med henblik på at mindske risikoen for at overføre og sprede smitte.

### Kritiske områder (ikke udtømmende liste):

- Kontakter og belysning, dørhåndtag, døre, karme
- Vaske og armaturer
- Greb (dørgreb, gelænder mv.)
- Borde, stoleryg og armlæn
- Tekniske installationer, fjernbetjening, (belysning mv.)
- Indtjekningsborde, billetsalg hvor det er relevant
- Elevatorer inklusive, men ikke begrænset til knapper, gelænder og håndtag
- Rækværk af rulletrapper og trapper
- Toiletter, Sanitet
- Funktionsrum, hvor det er relevant
- Kasseapparater, terminaler, tablets, som hyppigt berøres af mange
- Bar –drikkevareområder
- Diske, køleskabslåger, isterningmaskiner – låger, isspande, låg
- Buffetborde
- Kaffemaskiner
- Sodavandsmaskiner
- Træksnore og trykbobler
- Kølerumshåndtag
- Kaldeanlæg
- Filmholdere i køkken
- Display på ovne
- Vogne/stativer

### Særligt for forlystelsesparker

- Sikkerhedsbøjler
- Sæder i forlystelser

### 3. GRUNDIG RENGØRING, VASK OG DESINFEKTION



[SE MERE OM MILJØVENLIG DESINFEKTION \(kommer\)](#)

[MERE OM BRUG AF PERSONLIGE VÆRNEMIDLER](#)

#### GODE RÅD OM ARBEJDSGANGE VED RENGØRING:

Tænk arbejdsopgaverne godt igennem. Rengør fra rent mod urent – både i rummet og mellem rummene.

Til al rengøring skal der anvendes rene klude, mopper, svampe mv.

Vand til brug for rengøring skal have drikkevandskvalitet.

Der må kun komme rene klude, mopper, svampe mv. i rengøringsvandet.

Der skal tages stilling til, om almindelig rengøring med vand og sæbe er tilstrækkeligt, og hvornår desinfektion er nødvendig.

I de fleste situationer er rengøring alene uden efterfølgende desinfektion tilstrækkelig. Det, der skal rengøres, kan holdes rent med almindeligt anvendte rengøringsmetoder.

Ud over kontaktflader i toiletrum skal der kun i visse situationer, fx ved konstateret COVID19 desinficeres kritiske områder.

Der vil desuden være områder, hvor det af praktiske årsager og af hensyn til overfladernes beskaffenhed vil være mest hensigtsmæssigt at benytte desinfektionsmidler baseret på sprit.

Anvend således kun kemisk desinfektion, når det er nødvendigt, og rengøring alene ikke er tilstrækkeligt. Anvend kun kemisk desinfektion, når varmedesinfektion ikke er mulig.

#### **Desinfektion med sprit er effektivt overfor coronavirus.**

Spritprocent på 70 er velegnet. Bemærk den ønskede kontakt-tid (inden aftørring eller indtørring) forkortes ved en øget spritprocent (eks. 85 %), da fordampningen øges.

## GODE RÅD TIL OPVASK OG VASK AF TEKSTILER

### OPVASK

Alle tallerkener, bestik, tagtøj, glas og porcelæn skal vaskes og desinficeres i en opvaskemaskine (min. 80 grader C i slutskyl), inklusive genstande, der ikke er blevet brugt, men som måske har været i kontakt med gæsterne eller personalets hænder.

Hvis man af en eller anden grund kræver manuel vask, skal de sædvanlige trin følges (vask, desinficering, skyl) under hensyntagen til det maksimale niveau af forholdsregler.

Tørring skal udføres ved hjælp af engangspapirhåndklæder eller rene viskestykker.

### TEKSTILER

For at inaktivere virus og øvrige mikroorganismer kan der ske enten termisk eller termokemisk desinfektion af tekstilerne i vaskeprocessen. Retningslinjerne angiver at:

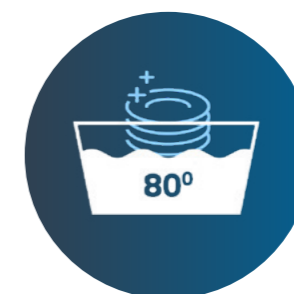
- Termisk desinfektion kræver vask ved min. 80 grader i min. 10 minutter.
- Termokemisk desinfektion kræver brug af vaskemiddel tilsat klor, hydrogenperoxid eller pereddikesyre og vask ved 60 grader.

Vask ved lavere temperaturer end 60 grader betragtes som udgangspunkt som æstetisk vask.

Hvis rengøring og vask er udliciteret, skal kravene verificeres, (når dette trin er udført af underleverandør).

### RENGØRING OG DESINFEKTION VED MISTANKE OM COVID-19

Hvis en gæst eller personale konstateres syg, anbefales det, at der gøres grundigt rent, der hvor den syge har opholdt sig. Alle overflader afvaskes og kontaktpunkter afvaskes og desinficeres.



### Vær opmærksom på at:

- Vandtemperaturen i ikke industrielle vaskemaskiner ikke nødvendigvis opnår det antal grader maskinen angiver. Dette kan kontrolleres ved brug af termologgere.
- Ved fyldning og tømning af vaskemaskinen kommer både snavsede og rene tekstiler i berøring med låge og gummikant på maskinen. For at undgå, at rene tekstiler bliver forurenet, idet de tages ud af maskinen anbefales det, at rengøre låge og gummikant efter hver vask, inden maskinen tømmes.
- Regelmæssig rengøring af vaskemaskinen for at hæmme dannelse af biofilm, som skaber grobund for mikroorganismer. Herunder 80 graders vask af tom maskine.

**MERE OM VASK AF VISKESTYKKER, KLUDE, HÅNDKLÆDER, LINNED MV.**

### 3. GRUNDIG RENGØRING, VASK OG DESINFEKTION



“ DESINFEKTION  
MED SPRIT ER  
EFFEKTIVT OVERFOR  
CORONAVIRUS ”

#### GODE RÅD OM FREMGANGSMÅDE VED RENGØRING AF INFICERET OMRÅDE

Desinfektion med sprit er effektivt overfor coronavirus. En spritprocent på 70% er velegnet. Bemærk den ønskede kontakt-tid (inden aftørring eller indtørring) forkortes ved en øget spritprocent (eks. 85%), da fordampningen øges.

[SE MERE OM RENGØRINGSPROCEDURE FOR INFICERET OMRÅDE](#)



# 4. SIKKERHED FOR HØJT HYGIEJNENIVEAU



Alle medarbejdere er oplyste om myndighedernes anbefalinger og retningslinjer og skal praktisere høj hygiejne.

## Dette betyder at

- Alle medarbejdere vasker hænder grundigt eller benytter håndsprit (70-85% alkohol) flere gange i løbet af dagen, foruden på øvrige almene håndvasketidspunkter.
- Der skal så vidt muligt være vand og flydende sæbe eller alkoholbaseret (70-85%) håndsprit tilgængeligt for alle medarbejdere.
- Der bør ikke være fælles håndklæder.
- Ansatte skal ikke møde på arbejde, hvis de har milde symptomer, der kan tyde på COVID19. Der bør ske rengøring af en syg medarbejders arbejdsstation umiddelbart efter identifikation af sygdom. Ansatte må efter et sygdomsforløb først møde på arbejde igen 48 timer efter symptomer er ophørt.

## GODE RÅD OM HYGIEJNEREGLER FOR PERSONALE

God personlig hygiejne er en af de væsentligste faktorer med henblik på at forebygge smitte. Undgå også at røre øjne, næse og mund og hav fokus på håndhygiejne.



## GODE RÅD FOR PLAN FOR COVID19 TILFÆLDE

Såfremt der fremkommer mistanke om symptomer, også lette symptomer, må medarbejderen ikke møde på arbejde, og opstår symptomer efter fremmøde skal personen øjeblikkeligt forlade arbejdspladsen. Ved symptomer skal medarbejderen opholde sig i eget hjem, indtil personen har været symptomfri i 48 timer.

Ved påvist sygdom påhviler det den syge og den behandlingsansvarlige læge (evt. med bistand fra kontaktopsporings-hotline) at afgrænse de nære kontakter jf. Sundhedsstyrelsens publikation COVID19: **Til dig, der er en nær kontakt til en person, der er smittet med ny coronavirus.**

Der gøres grundigt rent, hvor disse har opholdt sig (specielt kontaktpunkterne). Der er ikke krav om, at myndighederne kontaktes.

## HVEM HAR NÆR KONTAKT?

- En person, der bor sammen med en, der har fået påvist ny coronavirus
- En person, der har haft direkte fysisk kontakt (fx kram) med en, der har fået påvist ny coronavirus
- En person med ubeskyttet og direkte kontakt til smittefarlige sekreter fra en person, der har fået påvist ny coronavirus
- En person der har haft tæt "ansigt-til-ansigt" kontakt inden for 1 meter i mere end 15 minutter (fx i samtale med personen) med en, der har fået påvist ny coronavirus



## HÅNDHYGIEJNE

### Vask af hænder eller desinfektion af hænder?

Håndvask og hånddesinfektion er ligeværdige, dog anbefales håndvask altid ved synlig snavs på hænder, ved fugtige hænder, efter toiletbesøg og før håndtering af madvarer.

Nogle hånddesinfektionsmidler er hurtigere at bruge, er mere effektive til at dræbe mikroorganismer, og er mere skånsomme end håndvask.

Hånddesinfektion er førstevalget før alle rene procedurer (risiko for forurening fra personalets hænder, f.eks. opfyldning af vogne med rene klude, tage handsker på, osv.).

Efter urent arbejde med synlig forurening af hænderne, anvendes først almindelig håndvask med sæbe og vand, efterfulgt af hygiejnisk hånddesinfektion.

## MERE OM ARBEJDSBEKLÆDNING OG PERSONLIG HYGIEJNE

Arbejdsbeklædning er at betragte som et personligt værnemiddel. Forurenede arbejdsbeklædning kan være årsag til overførsel af smitte.

### Andre forhold vedrørende hygiejne:

- Personalet bør generelt være velsoigneret.
- Langt hår skal være samlet og opsat.
- Skæg velplejet og trimmet.

## HVORDAN HÆNDERNE SKAL VASKES OG DESINFICERES

- Anvend et egnet desinfektionsmiddel (Ethanol 70-85 %) tilsat et hudplejemiddel.
- Anvend så meget, at hænderne er fugtige i mindst 30 sekunder.
- Gnid håndfladerne, håndryggene og håndleddene, hver finger, fingerspidser, negle og mellem fingrene, indtil de er helt tørre.

### Hvordan skal hænderne vaskes?

[SE VIDEO OM HÅNDVASK](#)

[SEE ENGLISH VERSION. HOW TO WASH YOUR HANDS](#)

Sæt illustrationer af korrekt vask af hænder op ved alle håndvaske. Illustrationen kan downloades her:

[FØDEVARESTYRELSEN: SÅDAN VASKER DU HÆNDER \(PDF\)](#)

[DOWNLOAD BESKRIVELSE AF KORREKT HÅNDVASK](#)

### GODE RÅD HÅNDHYGIEJNE

Håndhygiejne skal forebygge overførsel af mikroorganismer til rene områder og forebygge spredning af mikroorganismer fra urene områder. Håndhygiejne den vigtigste enkeltstående faktor til hindring af kontaktsmitte. Håndhygiejne betyder regelmæssigt og grundig rengøring af hænder med en alkoholbaseret håndsprit eller vask med sæbe og vand.

#### Du skal vaske hænder eller hånddesinfektion:

- Når du møder ind på arbejde
- Inden du går direkte i gang med madlavning
- Hvis du nyser, klør dig i ansigtet, hoster
- Ved berøring af ansigt, næse, mund, øjne og hår
- Altid, når du skifter arbejdsproces
- Ved brug af handsker både før og efter
- Når du forlader din arbejdsstation/ skifter opgaver
- Ved brug af din telefon
- Efter pauser og efter rygning
- Efter toiletbesøg
- Efter udveksling af genstande (penge, kreditkort) med gæster.
- Før servering af måltider eller håndtering af madvarer

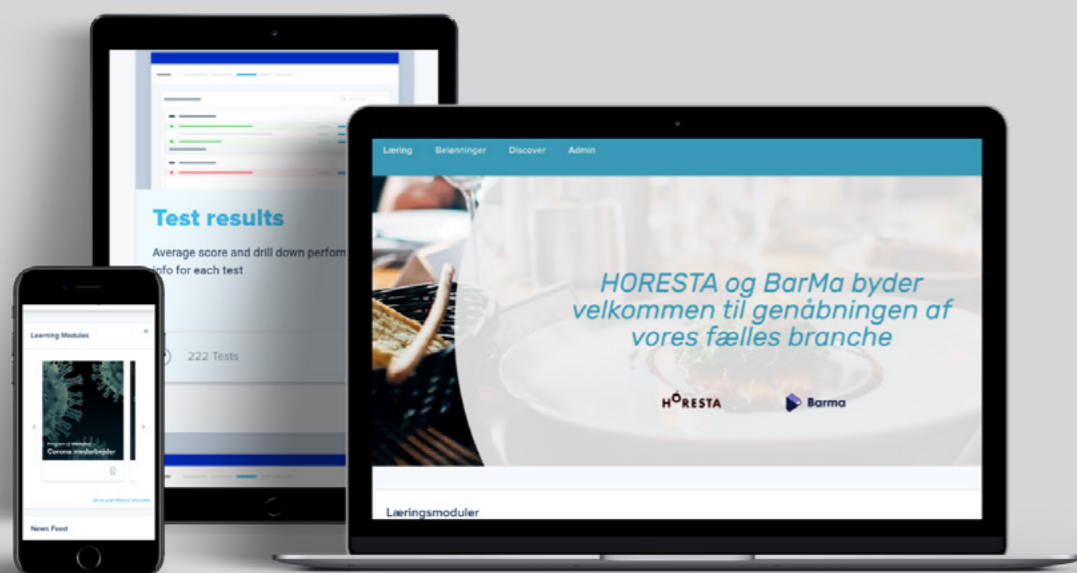


#### Håndhygiejne generelt

- Hånddesinfektion og håndvask skal sørge for, at hænderne er helt rene (se nedenfor).
- Negle skal være synligt rene, hele og kortklippede. Der må ikke bæres kunstige negle eller neglelak. Neglefalse og -bånd skal holdes hele og glatte.
- Fingerringe, armbånd, armbåndsur og andre smykker må ikke bæres på hænder og underarme.
- Håndskinner, armstrømper, fingerforbindinger, plaster o.l. må ikke anvendes.
- God hudpleje sikrer ren og hel hud. Brug hudplejemiddel efter behov, 2-3 gange dagligt. Hudplejemidlet skal have indvirkningstid på mindst 20 minutter for at have effekt.
- Håndhygiejne udføres altid, når man går fra urent til rent, før man starter på noget rent, og efter man har brugt handsker.

# E-LEARNING

## 4. SIKKERHED FOR HØJT HYGIEJNENIVEAU



## E-learning: HORESTAs COVID19-kursus



Som medlem af HORESTA har du mulighed for gratis at deltage på HORESTAs COVID19-kursus, der er udviklet i samarbejde med BarMa.

Samarbejdet med BarMa gør det muligt for jeres virksomhed at give jeres medarbejdere adgang til vores online kurser direkte på deres smartphone, tablet eller computer.

Det hjælper jer med at formidle den nødvendige viden til alle medarbejdere og sikre deres vidensniveau og forståelse for de nye retningslinjer, uden at skulle samle dem fysisk.

Ledelsen kan se gennemførelsesprocenten ned på hver enkelt person. Der vil løbende blive sendt automatiske rapporter til ledelsen eller HR-ansvarlige, så der uden besvær kan dannes et overblik over performance i organisationen. Der er ingen teknisk setup, eller besvær for virksomheden for at komme i gang.

### MAN SKAL TILMELDE SIG PÅ [WWW.BARMA.DK/HORESTA](http://WWW.BARMA.DK/HORESTA)

Der er lavet to kurser:

- Kursus til ledelsen
- Kursus til medarbejderne

**Begge kurser gennemgår de 5 områder, med hver deres vinkel:**

1. Sikker afstand
2. Klar information om god adfærd
3. Grundig rengøring, vask og desinfektion
4. Sikkerhed for højt hygiejneniveau
5. Styr på arbejdsgange

# 5. STYR PÅ ARBEJDSGANGE



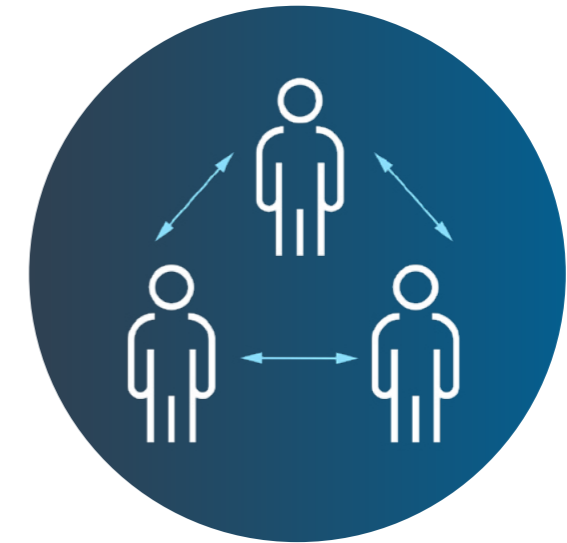
Virksomheden har gennemgået sine arbejds gange så tiden for tæt kontakt mellem både gæster, medarbejdere og leverandører mindskes.

Det er ledelsens ansvar, at alle ledere og medarbejdere kan genkende symptomer på COVID19 og har viden om og forstår deres ansvar for straks at følge fastsatte procedurer.

## Dette betyder

- Virksomheden bør overveje, at alle samtaler, bookinger, kontakter mv. foretages på afstand, og den uundgåelige tætte kontakt reduceres i tid og omfang, samt afbrydes når der ikke længere er behov.
- De ansatte bør, hvor muligt, anvende redskaber, der er forbeholdt den enkelte medarbejder
- Der er som udgangspunkt ikke behov for at handske ved almindelig håndtering af fødevarer i professionelle køkkener, hvor passende håndhygiejne opretholdes.
- Serveringspersonale o.l. skal undlade at røre ikke-emballerede fødevarer og det er således heller ikke nødvendigt, at de bruger handsker.
- Ved selvbetjening kan der benyttes nyt tagtøj ved hver betjening.
- Virksomheden skal have opmærksomhed på ankomst af leverandører, og at sikre tilstrækkelig afstand mellem leverandører og medarbejdere.
- Virksomheden har udarbejdet en plan for håndtering af tilfælde, hvor der er mistanke om eller bekræftet COVID19 blandt gæster eller personale. Planen indeholder isolation af gæsten, kontakt til sundhedsmyndighederne samt faste procedurer for rengøring og desinfektion.
- Områder og genstande, som den smittede har rørt ved i 48 timer inden debut af symptomer, skal rengøres og desinficeres så vidt muligt

SE RENGØRINGS- OG DESINFektionsPLAN VED COVID19-TILFÆLDE



## Gode råd for plan for COVID19 tilfælde

Såfremt der fremkommer mistanke om symptomer, også lette symptomer, må medarbejderen ikke møde på arbejde, og opstår symptomer efter fremmøde, skal personen øjeblikkeligt forlade arbejdspladsen. Ved symptomer skal medarbejderen opholde sig i eget hjem, indtil personen har været symptomfri i 48 timer.

Ved påvist sygdom påhviler det den syge og den behandlingsansvarlige læge (evt. med bistand fra kontaktopsporings-hotline) at afgrænse de nære kontakter jvf. Sundhedsstyrelsens publikation COVID19: **Til dig, der er en nær kontakt til en person, der er smittet med ny coronavirus.**

Der gøres grundigt rent, hvor disse har ophold sig (specielt kontaktpunkterne). Der er ikke krav om, at myndighederne kontaktes.



## GODE RÅD VED HÅNDTERING AF TEKSTILER PÅ VÆRELSER

Alle snavsede tekstiler, som potentielt har været i berøring med tidligere gæster, anbefales at sendes til vask, som derved sikrer en dokumenteret termisk eller kemisk desinfektion.

Såfremt der ligger ekstra sengelinned, håndklæder, badekåber mm. på hotelværelset, kan disse med fordel emballeres i plast. Dette for at sikre rene tekstiler indtil emballagen brydes.

Vask af hænder eller brug af håndsprit efter håndtering af snavsede tekstiler. Alternativt kan der med fordel bruges handsker. Hænderne vaskes også efter brug af handsker.

Det anbefales, at snavsede tekstiler lægges i vaskbare vaskesække eller lukkede containere efter brug.



### GODE RÅD OM ARBEJDSGANGE VED BETJENING AF GÆSTER

1. Kortlæg hvilke genstande, som benyttes af flere gæster
2. Overvej hvilke genstande, som kan fjernes, udskiftes til engangsbrug, eller kan designes til at blive rengjort efter hver brug.

**For eksempel:**

- Indtjekning – registreringsformularer, nøgle/nøglekort.
- Kuglepenne.
- Magasiner og informationsmateriale i lobby og på værelser.
- Menumkort.
- Salt- og peberkværne (plat de menage), ketchup flasker mv.
- Vandposter, kaffemaskiner mv.

Undgå at udveksle kuglepenne med gæster. Hav eksempelvis en skål med kuglepenne, som gæsten selv tager. De brugte afleveres i en anden skål.

Eventuel virus på kuglepenne og andre genstande inaktiveres ved at desinficere kuglepenne, nøgler mv., eller først benytte dem igen efter 48 timer.

Afsprit tablets og terminaler hyppigt, og inden de betjenes af gæsten.

Rengør kasseapparater, dankortterminaler, computere og tablets, som hyppigt berøres af mange og minimum ved hvert skift af arbejds hold.

Opfordre gæsterne til at reservere på forhånd, så kødannelse undgås.





FORTSAT: GODE RÅD OM ARBEJDSGANGE VED BETJENING AF GÆSTER

### GODE RÅD I RESTAURANTEN

#### Buffet

Minimer gæsternes tid ved buffeten ved, at gæsterne håndterer maden mindst muligt.

Let tilgængelighed og adgang til fødevarerne ved portionsanretning, udskåret brød, udskåret kød, færdigblandet salater etc.

Lad altid fødevarerne være i separate containere. Alle containere udskiftes med nye rene efter hver service eller skift af personalehold.

Sørg for hyppig skift af tagtøj ved hver service. Eksempelvis ved hver gruppe (selskab), ved hver opfyldning, hver halve time m.v..

Engangsservice kan benyttes som tagtøj for hver gæst.

Opsæt synlige meddelelser til gæsterne og personale, der fremmer håndhygiejne og fysisk distancering.

#### Generelt

Sørg for løbende påfyldning af dispensere med håndsprit.

Gæster i restauranten kan tilbydes håndaftørring og/eller sprit i løbet af middagen.

Øg fokus på overfladeaftørring.

**Obs! undgå krydssmitte ved aftørring ved altid at bruge rene klude og rengøringsvand.**

Skift dug eller vask eller desinficer bordet mellem hver gæst og selskab.

Eventuelt kan dækkede borde afskærmes mod personkontakt med rent klæde eller lignende.

Vask hænder efter håndtering af snavsede tekstiler. Alternativt kan der med fordel bruges handsker. Hænderne vaskes også efter brug af handsker.

Læg tekstiler i vaskbare vaskesække eller lukkede containere efter brug.

Vask hænder før servering og /eller efter afrydning af borde.

### GODE RÅD I KØKKENET

Det anbefales at hver enkelt person bør have sit eget udstyr, eksempelvis køkkenredskaber, viskestykker og grydelapper mv.

Medarbejdere i køkkenet skal ikke bruge handsker pga. corona, men som sædvanlig opretholde en god personlig hygiejne.



FORTSAT: GODE RÅD OM ARBEJDSGANGE VED BETJENING AF GÆSTER

### GODE RÅD TIL RECEPTION

Receptionen skal være i stand til at rådgive gæster med åndedrætssymptomer om at blive i deres rum.

Hvis det er en dansk gæst, skal denne opfordres til at kontakte læge, vagtlæge eller akuttelefon.

Ved påvist sygdom påhviler det den syge og den behandlingsansvarlige læge (evt. med bistand fra kontaktopsporings-hotline) at afgrænse de nære kontakter jvf Sundhedsstyrelsens publikation COVID19: **Til dig, der er en nær kontakt til en person, der er smittet med ny coronavirus.**

Personalet i receptionen skal tage alle nødvendige forholdsregler, herunder fysisk afstand.

Ajournførte oplysninger bør være tilgængelige for receptionen om rejser til og fra lande eller områder, hvor COVID19 spreder sig.

Personalet i receptionen skal være bekendt med politikken for belægning af rummet for ledsagende personer i tilfælde af mistanke om COVID19.

Under overholdelse af regler i relation til beskyttelse af personoplysninger og retten til privatliv, anbefales det at være opmærksomme på potentielt syge gæster.

#### Udstyr i receptionen

Selvom brug af masker ikke anbefales til offentligheden som en forebyggende foranstaltning (men kun for dem, der er syge med COVID19-symptomer eller dem, der passer på dem) kan receptionen have et medicinsk kit, der indeholder følgende ting:

- Desinficeringsmiddel / aftørningservietter til overfladerensning
- Handsker (engangs)
- Beskyttelsesforklæde (engangs)
- Øjne- og ansigtsskærm
- Beskyttelses Biohazard engangsaffaldspose

### SERVICE: Myndighedernes hotlines

Fælles myndigheds-hotline: +45 70 20 02 33

Generel information om, hvordan du skal forholde dig til COVID-19. Hotline er åben 24/7.

Hotline om ny coronavirus på 25 sprog +45 41 45 30 56

Information om ny coronavirus/COVID-19 på 25 sprog.

For rejsende +45 33 92 11 12

Udenrigsministeriet kan bl.a. svare på spørgsmål om rejser til udlandet og fra danskere bosat i udlandet.

Til virksomheder +45 72 20 00 34

Erhvervsstyrelsen har en hotline til virksomheder. Åbent mandag - torsdag 8.30-16. Fredag 9-15.

**POLITIETS A3-PLAKAT TIL PRINT: HVEM SKAL KONTAKTES**