



# KORONAVIRUS

BEREDSKAPSPLAN KANTINETJENESTER

Oppdatert 13.03.2020

# Forebyggende tiltak i kantine

**Følgende punkter skal umiddelbart iverksettes – kunde informeres:**

**Buffetservering er ikke lenger tillatt – alt av varer tilknyttet buffet må fjernes fra spiseområdet**

1. Kun servere singelpakkede påsmurte produkter
2. Kun servere varmrett eller suppe –lagt opp på tallerken av kantinepersonalet
3. Kun servere ferdige lunsj tallerkener ink. brød
4. Ved catering kun tilby singelpakket påsmurt

**Alle må tilrettelegge slik at besøkende gjester kan holde minst én meters avstand til hverandre**

1. Ommøbler kantinen og fjern bord/stoler for å minimere antall gjester samlet til enhver tid – maks 50 sitteplasser.
2. Tildele «spisetid» for forskjellige gjester, da for å fordele massen med mennesker som kommer til enhver tid.
3. Utvide åpningstider i kantinen for å tilrettelegge for overnevnte momenter.
4. Der dette ikke lar seg gjennomføre må kantinen stenges.

# Kantinehygiene

1. Der brød serveres skal det benyttes ferdig oppskåret og serveres hver enkelt gjest av kjøkkenpersonell.
2. Benytt kun microfiberkluter og bytt disse hyppig på kjøkken -heller for ofte enn for sjeldent.
3. Vaske alle berøringsoverflater med ren microfiberklut **hvert kvarter** (dørhåndtak, kaffemaskin, kassesystem, knapper i kantine o.l.).
4. Desinfisere benker og overflater i kantine og kjøkken hver dag.
5. Kjøkkenpersonalet må påse at alle gjester opptrer på en hygienisk god måte når de oppholder seg i kantine.
6. Sett ut ekstra dispensere med desinfiserende middel –plassert ved inngangen til kantine.
7. Ved fravær av desinfiserende middel sette frem **engangshansker** som gjestene skal benytte.
8. Følgende må fjernes fra spisesalen og heller deles ut til gjestene på forespørsel:
  - a) Salt og pepperkverner
  - b) Dressingflasker
  - c) Singelpakkede produkter
  - d) All hel frukt fjernes

# Personlig hygiene

- God håndhygiene er enda viktigere enn før – husk håndvask ved bytte av hver operasjon.
- Følg alle punkter i IK-mat systemet, spesielt rutine IKM-01 Personlig hygiene.
- Tilstrebe minst mulig berøring av eget ansikt.
- Ikke håndhilse eller klemme kollegaer, gjester eller leverandører
- Benytt engangshansker der det er naturlig, men husk også å bytte disse ved hver operasjon .

# Huskeliste ved stenging av kantine

1. Frys ned alle varer som er egnet for dette (f. eks. pålegg, melk, juice, frukt, blancherte grønnsaker, ost osv.).
2. Omplussing av varer til andre kantiner der det er mulig i samråd med nærmeste leder.
3. Kontakt leverandører for avbestilling av varer – husk særlig de faste leveringene (brød o.l.).
4. Utfør varetelling på varer som må kastes for å kartlegge verdi på tap.
5. Før du slukker lyset og går –pass på å kaste alt avfall.
6. Heng opp plakat om stengning på døren inn til kantinen.