



fødevaredanmark

Erhvervsministeriet
Beskæftigelsesministeriet
Sundhedsministeriet
Miljø- og Fødevareministeriet
Styrelsen for Patientsikkerhed

Den 21. april 2020.

Vedr.: Retningslinjer om ansvarlig indretning af kontorarbejdsplader mv. med henblik på en ansvarlig genåbning af Danmark i lyset af udbruddet af CO-VID-19

Erhvervsministeriet, Beskæftigelsesministeriet og Styrelsen for Patientsikkerhed udstedte den 8. april d.å. et sæt retningslinjer om genåbning af Danmark, herunder om brug af kantiner.

FødevareDanmark, som bl.a. repræsenterer organisationen Danske Frokost- og Cateringleverandører, erfarer nu, at disse retningslinjer volder vanskeligheder i praksis. Det gælder især ”lukning af buffet”. Dels kan der være usikkerhed om, hvad der forstås ved ”buffet”, dels er der, hvis portionsanretninger ikke er buffet i retningslinjernes forstand, betydelige udfordringer med arbejdet hos de virksomheder, som leverer maden til kantinerne.

Danske Frokost- og Cateringleverandører anfører således følgende udfordringer ved kun at udbyde portionsanretninger i kantiner:

- *Smitterisici via emballage øges, da man bruger meget mere, og flere personer er i berøring hermed (kokke, chauffører, piccoline/buffist, er m.fl.).*
- *Modtagerne af portionsrettet frokost tager ofte ingen andre forholdsregler end at få leveret frokosten i portioner eller tager uhensigtsmæssige forholdsregler, hvilket kan danne smittekæder i virksomhederne.*

- *Det er miljøbelastende grundet den megen plastic- og aluminiums-engangsemballage.*
- *Der er et markant større madspild, da udvalget er mindre, og de, som ikke kan lide det begrænsede udvalg, smider store dele af maden ud.*

Derudover er det en kæmpe udfordring for branchen, at man med portionsanretninger maksimalt kan levere 50 % af normal kapacitet. Der vil således komme en stor udfordring hermed, efterhånden som Danmark åbner mere op.

Dertil kommer, at portionsanretninger kræver flere folk, da der er megen anretning og pakning forbundet hermed.

Der indførte hjælpepakker vil kun i begrænset omfang afhjælpe problemerne hos de pågældende leverandører.

*De udfordringer, som retningslinjerne vedr. kantiner søger at løse, **vil i stedet kunne håndteres med følgende forholdsregler:***

- *Sørg for, at der ikke er mange i kantinen på én gang – opdel medarbejderne i hold.*
- *Luft ud mellem holdene eller under hele frokosten.*
- *Indfør henstillinger om at holde afstand, som man gør i supermarkeder, sæt evt. tape på gulvet.*
- *Sørg for håndsprit/håndvask, inden man går til frokost og efter – tilbyd evt. engangshandsker.*
- *Sørg for rigeligt med bestik, så brugerne f.eks. kan tage en ny ske ved hver ret. Alternativt engangsservice.*
- *Fjern salt-og-pebersæt o.l.*
- *Sørg for god afstand mellem bordene, og sid maksimalt på hver anden stol.*

FødevarerDanmark støtter fuldt ud Danske Frokost- og Cateringsleverandører i disse betragtninger og anbefalinger og henstiller indtrængende til, at de indførte retningslinjer justeres i henhold hertil.

Men venlig hilsen

Torsten Buhl,
adm. direktør