



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