

Anticimex: Öppna webinarier för restauranger för att förhindra coronasmitta

Nu bjuder Anticimex in till öppna webinarier om hur livsmedelshanterande företag minskar risken för smittspridning. Det handlar om förebyggande åtgärder, desinfektion och hur man följer Folkhälsomyndighetens nya föreskrifter för restaurangverksamheter.



För att minska smittspridningen av coronaviruset har Folkhälsomyndigheten presenterat nya föreskrifter som endast tillåter dem som besöker livsmedelshanterande företag att äta och dricka sittandes vid ett bord eller ta med maten för avhämtning. Alla restauranger, kaféer, personalrestauranger, barer, skolmatsalar, cateringverksamheter och liknande ska säkerställa att köer och trängsel inte uppstår i verksamheten.

Vid webinarierna kommer Anticimex experter gå igenom hur verksamheter som serverar mat ska agera, både för att följa de nya föreskrifterna och hur man i ett bredare perspektiv ska arbeta för att begränsa smittspridningen.

- Vi hjälper alla typer av verksamheter med att begränsa smittspridning med förebyggande åtgärder, säkra rengöringsrutiner och desinfektion, säger Håkan Kjellberg, chef leverans och kompetensutveckling företag hos Anticimex. Med det här öppna webinarier delar vi med oss av kunskap om hur smittan sprids, samtidigt som vi riktar oss speciellt till restaurangverksamheter för att bidra till att hålla en säker verksamhet igång.

Första webinarier hålls den 1 april klockan 14.00-14.45 och är kostnadsfritt. Anticimex matsäkerhetsexpert Ola Kotsalainen och Håkan Kjellberg kommer att gå igenom följande:

- Vad är viruset som orsakar covid-19?
- Hur smittar viruset i livsmedelshanterande företag?
- Vad måste man som livsmedelshanterande företag göra för att minska risken att sprida smitta?
- Hur kan man leva upp till Folkhälsomyndighetens nya föreskrifter?
- Desinfektion - vad är det och hur kan det användas effektivt mot det nya coronaviruset?

Anmäl er här: <https://www.anticimex.com/sv-se/formular/anmalan-webinar/>