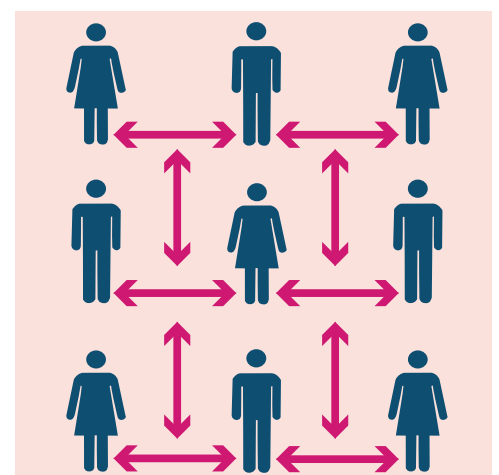




Restaurang, säljer du take away-mat under undantagsförhållandet?

Notera följande:

- Effektivisera rengöringen av dörrhandtag, toalettkranar och andra ytor som kunder vanligtvis berör med sina händer.
- Rengör betalningsterminalen tillräckligt ofta, till exempel med en desinfektionsduk.
- Det är god praxis att ge kunderna tillgång till handdesinfektionsmedel på ett hygieniskt sätt. Användningen sker bäst från en ställning där flaskan förblir ordentligt på plats och gör att flera flaskor kan vara framme samtidigt.
- Det är god praxis att tillhandahålla en engångsmeny till varje kund eller att hålla menyn i form av en informationstavla. Rengör regelbundet menyer som kan beröras av kunder.
- Påminn kunder om att hålla ett tillräckligt säkerhetsavstånd från andra kunder.





- Se till att den varma maten du säljer är minst +60 °C och den kalla maten är högst +6 °C.
- Förpacka helst maten i restaurangens egna förpackningar. Det rekommenderas att inte använda kundernas egna kärl.
- Mat som säljs som take away och förpackas för omedelbar försäljning i en restaurang betraktas som oförpackad. För oförpackad mat ska restaurangen ge kunderna följande information:

- matens namn (skriftligt)
- köttets ursprungsland (skriftligen) där färskt, kylt eller fryst nötkött, svinkött, fårkött och getkött eller fjäderfäkött har använts för beredningen av maten.
- ämnen och produkter som orsakar allergier och intoleranser (skriftligt eller muntligt under vissa förhållanden).

Om informationen ges muntligt, ska en lätt synlig och tydlig broschyr eller skylt eller annat motsvarande i närheten av maten ange att informationen utan extra kostnad är tillgänglig på begäran av personalen eller i skriftlig eller elektronisk form innan köpbeslutet fattas.

- Se till att kunden får nödvändig information om matens innehåll. Det är en bra idé att påminna kunden om att maten är avsedd att ätas och inte lagras.

