

## POLITI

Forside / Aktuelt / Coronavirus/COVID-19 i Danmark / **Køb af fødevarer**

# Køb af fødevarer

Oftest stillede spørgsmål og svar fra Fødevarestyrelsen om, hvordan du skal forholde dig, når du handler fødevarer i butikker og på nettet.

### Hent sideindhold som PDF

Intet tyder på, at coronavirus smitter gennem maden, men via dråber fra host og nys fra smittede personer. Så hold en god hygiejne, når du køber ind og laver mad. Fødevarestyrelsen får en del spørgsmål fra bekymrede borgere, som du kan finde svar på nedenfor.

### Læs Fødevarestyrelsens råd om gode køkkenvaner

## SPØRGSMÅL OG SVAR FRA FØDEVARESTYRELSEN

---

### Kan coronavirus smitte via de fødevarer, man kan købe i butikker?

Der er ingen rapporter om smitte med coronavirus via fødevarer eller fødevareemballager, sådan lyder meldingen fra European Food Safety Authority (EFSA), som indsamler forskning på området.

Coronavirus smitter ifølge Sundhedsstyrelsen kun gennem slimhinder, typisk i næse, mund og øjne, og ikke via mave-tarm-kanalen.

Fødevarestyrelsen anbefaler generelt, at du altid holder en god hygiejne i køkkenet, herunder skyller frugt og grønt og vasker dine hænder regelmæssigt. Fx er det altid en god idé at vaske hænder før du tilbereder mad, og før du spiser.

For at begrænse smitte med coronavirus anbefaler Fødevarestyrelsen også, at du altid følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om bl.a. god håndhygiejne, nys og host i ærmet og at begrænse fysisk kontakt.

Fødevarevirksomheder skal overholde en række hygiejneregler, som skal medvirke til at sikre, at der ikke bliver overført bakterier og virus, via fødevarer til forbrugerne.

Disse regler vil også sikre mod forekomst af coronavirus. Som en ekstra foranstaltning er der iværksat yderligere tiltag i denne særlige corona-situation. Det betyder bl.a., at medarbejdere, der arbejder med spiseklare fødevarer, fx sushi og salater, skal bære handsker.

---

### Kan coronavirus smitte via kundevogne og -kurve i butikker?

Coronavirus kan overføres via overflader, men ikke gennem huden, kun gennem slimhinder i mund, næse og øjne.

Risikoen vurderes derfor at være yderst lille, hvis du følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om god håndhygiejne, nys og host i ærmet og begræns fysisk kontakt.

---

### Hvad skal jeg være opmærksom på, når jeg er ude at handle?

Du kan både mindske risikoen for selv at blive smittet, og for at smitte andre med coronavirus, hvis du følger fem råd, når du handler:

**1. Hold afstand til andre og begræns fysisk kontakt.**

Du kan begrænse kontakten til andre ved at handle på tidspunkter, hvor der ikke er mange andre i supermarkedet eller lade børnene blive derhjemme og tage alene på indkøb. Undgå fx smagsprøver, hvor du står tæt på andre, eller vent til det bliver din tur til at tage en vare.

**2. Hvis du har hoste, let feber eller forkølelse, så bliv hjemme, indtil du er rask.**

Undersøg i stedet, om andre kan hjælpe med dine indkøb, eller få madvarerne leveret.

**3. Vask dine hænder tit, eller brug håndsprit.**

Tag fx en håndsprit med i bilen eller tasken.

4

**• Host eller nys i dit ærme – ikke dine hænder.**

Undlad også så vidt muligt at røre dig i ansigtet, hvis du har rørt ved andet, og ikke har sprittet hænderne af inden.

5

**• Hold en god hygiejne i køkkenet, når du tilbereder din indkøbte mad.**

Skyl fx frugt og grønt, vask hænder regelmæssigt og hold rå og spiseklar mad adskilt.

#### **Se Fødevarestyrelsens råd til gode køkkenvaner**

---

### Butikken er lukket grundet coronakarantæne blandt de ansatte - kan jeg spise de varer, som jeg har købt i butikken?

Ja. Du kan fortsat spise de fødevarer, som du har købt i butikken. Selvom en butiksansat kan være smittet med coronavirus, vil sandsynligheden for, at du bliver smittet ved at spise de indkøbte dagligvarer, være yderst lille.

For at begrænse smitte anbefaler Fødevarestyrelsen dog, at du følger vores anbefalinger om god køkkenhygiejne, herunder skyller frugt og grønt og vasker dine hænder regelmæssigt og altid før tilberedning af mad, og før du spiser.

Fødevarestyrelsen anbefaler også, at du følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om bl.a. god håndhygiejne, nys og host i ærmet og begrænser fysisk kontakt.

#### **Læs mere om forebyggelse af coronavirus/covid-19**

---

### Gælder der særlige regler for bake-off, bland-selv-slik m.m. i fødevarerbutikker?

Det accepteres midlertidigt, at fødevarerbutikker af hygiejnehensyn indpakker bake off, bland-selv-slik, nødder mv. uden, at der kræves mærkning på indpakningen.

Når medarbejdere håndterer, herunder pakker eller på anden vis rører ved bake-off, bland selv slik, nødder mv., skal de i denne særlige coronasituation bære handsker.

---

### Må butikkerne stadig sælge "bland selv slik"?

Ja. Men butikken skal være ekstra opmærksom på hygiejnen. Personalet skal overvåge salget, og butikken skal gøre oftere rent og fx skifte eller rengøre skeer ofte, tømme og rengøre beholdere og have fx skeer, tænger eller handsker til at tage slik med. Hvor ofte butikken skal gøre redskaber og beholdere rent må afhænge af, hvor mange kunder som har besøgt butikken. Butikken skal sikre, at salget af bland selv slik foregår på en måde, hvor kunderne eller omgivelserne ikke kommer til at forurene slikket. Når medarbejdere håndterer, herunder pakker eller på anden vis rører ved bland selv slik, skal de bære handsker.

Det accepteres midlertidigt, at fødevarerbutikker af hygiejnehensyn indpakker bland selv slik uden, at der kræves mærkning på indpakningen.

Butikken skal også følge Sundhedsstyrelsens anbefalinger og sikre, at kunderne holder behørig afstand fra hinanden –

også i købssituationen - og ikke stimler sammen ved slikket.

---

### I hvilke funktioner er det nødvendigt, at medarbejderen bruger handsker?

- Medarbejdere, der betjener delikatesseafdelinger eller butikker med pålægsvarer: Medarbejdere, der håndterer pålægsvarer, der efterfølgende bliver pakket ind og givet til kunden, som lægger det i indkøbsvognen, skal, som de plejer, holde en god personlig hygiejne og sikre, at der ikke sker krydsforurening mellem rå og spiseklare fødevarer. Fødevestyrelsen vurderer, at fordi pålægsvarerne som udgangspunkt ikke bliver varmebehandlet af forbrugeren, skal medarbejderen bruge handsker i denne særlige corona-situation.
- Medarbejdere i bagerier eller i bagerafdelinger i supermarkedet samt medarbejdere, der håndterer bake-off: Medarbejdere, der håndterer brød, kager, pølsehorn, der efterfølgende bliver pakket ind og givet til kunden, skal, som de plejer, holde en god personlig hygiejne. Fødevestyrelsen vurderer, at fordi brød, kager og pølsehorn som udgangspunkt ikke bliver varmebehandlet af forbrugeren, skal medarbejderen bruge handsker i denne særlige corona-situation.
- Medarbejdere i take away butikker: Medarbejdere, der tilbereder spiseklare sandwich, smørrebrød og salater eller sushi, der efterfølgende bliver pakket ind og givet til kunden, skal, som de plejer, holde en god personlig hygiejne og sikre, at der ikke sker krydsforurening mellem rå og spiseklare fødevarer. Fødevestyrelsen vurderer, at fordi de spiseklare sandwich, salater og sushi, som udgangspunkt ikke bliver varmebehandlet af forbrugeren, skal medarbejderen bruge handsker i denne særlige corona-situation.
- Medarbejdere, der sælger bolcher, slik eller chokolade ved betjening over disk: Medarbejdere i slik og chokolade forretninger, der sælger uemballeret slik, bolcher, chokolade og lignende, skal, som de plejer, holde en god personlig hygiejne. Fødevestyrelsen vurderer, at fordi bolcher m.m. ikke efterfølgende bliver forarbejdet, skal medarbejdere i denne særlige corona-situation bære handsker.
- Medarbejdere, der sælger uemballeret frugt og grønt i grønthandlere ved betjening over disk, og medarbejdere i supermarkeder o.l., der rører ved uemballeret frugt og grønt med hænderne: Medarbejdere i grønthandlere og supermarkeder m.m., der sælger uemballeret frugt og grønt, skal holde en god personlig hygiejne. Fødevestyrelsen vurderer, at fordi en del frugt og grønt bliver spist, uden at det bliver forarbejdet, skal medarbejdere i denne særlige corona-situation bære handsker, når de rører ved uemballeret frugt og grønt med hænderne.

---

### Virker håndsprit på coronavirus?

Ja. Håndsprit virker på coronavirus, men husk også at vaske hænder med vand og sæbe hyppigt. Se nedenstående video om, hvordan og hvor grundigt du bør vaske hænder.

---

### Er jeg på den sikre side, hvis jeg bruger éngangshandsker?

Selvom du bruger éngangshandsker, når du køber ind eller betjener kunder, skal du stadig huske at vaske hænder.

Skift handsker ofte og vask hænder jævnligt – fx hver gang, du tager handskerne af eller skifter handsker.

Brug af handsker kan ikke erstatte vask af hænder. Du kan godt sprede virus og bakterier, selvom du har handsker på. Det kan derfor give en falsk tryghed at bruge handsker.

---

### Er det sikkert at handle dagligvarer over internettet – set i forhold til coronavirus?

Ja. Du kan trygt handle dagligvarer over internettet. Selvom en vognmand kan være smittet med coronavirus, vil sandsynligheden for at blive smittet ved at spise de udbragte dagligvarer være yderst lille.

For at begrænse smitte anbefaler Fødevestyrelsen dog, at du følger vores anbefalinger om god hygiejne i køkkenet, herunder skyller frugt og grønt og vasker dine hænder regelmæssigt og altid før tilberedning af mad, og før du spiser.

Fødevarestyrelsen anbefaler også, at du følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om bl.a. god håndhygiejne, nys og host i ærmet og begrænser fysisk kontakt.

---

### **Kan jeg selv gøre noget for at undgå smitten med coronavirus, når jeg laver mad?**

Selvom det er meget lidt sandsynligt, at coronavirus smitter gennem mad, så anbefaler Fødevarestyrelsen, at du altid holder en god hygiejne i køkkenet, herunder skyller frugt og grønt og vasker dine hænder regelmæssigt og altid før tilberedning af mad, og før du spiser.

#### **Læs Fødevarestyrelsens råd om gode køkkenvaner.**

Fødevarestyrelsen anbefaler også, at du følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om bl.a. god håndhygiejne, nys og host i ærmet og begrænser fysisk kontakt.

---

### **Kan corona smitte via take away?**

Der er ikke rapporteret om smitte med ny coronavirus gennem fødevarer – heller ikke via fødevarer solgt som take away. De generelle hygiejneregler for fremstilling og salg af fødevarer i fødevarevirksomheder beskytter også mod smitte med coronavirus, bl.a. kravene om god personlig hygiejne. Hygiejnereglerne skal medvirke til at sikre, at der ikke bliver overført bakterier og virus, fx coronavirus, via fødevarer til forbrugere. Som en ekstra foranstaltning er der iværksat yderligere tiltag i denne særlige corona-situation. Det betyder bl.a., at medarbejdere, der arbejder med spiseklare fødevarer, fx sushi og sandwich, skal bære handsker. Når kunden møder op for at afhente take away, henviser Fødevarestyrelsen til, at man følger de generelle retningslinjer for god personlig hygiejne og afstand til andre kunder.

---

### **Hvad er take away?**

Fødevarestyrelsen forstår take away som "restauranter, pizzeriaer, caféer, kantiner, food trucks, pølsevogne eller andre boder, der udleverer maden til kunden i butikken, og kunden tager maden med ud af virksomheden, før maden spises.

---

### **Kan corona smitte via take away emballage?**

Coronavirus kan overføres via overflader, men ikke gennem huden, kun gennem slimhinder i mund, næse og øjne. Risikoen vurderes derfor at være yderst lille, hvis du følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om god håndhygiejne, nys og host i ærmet og begrænser fysisk kontakt.

Du kan minimere risikoen for smitte ved at vaske hænder før og efter, du henter take away mad.

Fødevarestyrelsen forudsætter altid, at leveringen af take away sker fødevarsikkerhedsmæssigt forsvarligt, og at virksomhederne følger hygiejnereglerne.

---

### **Kan jeg blive smittet af at røre ved fx en salat-tang, som en smittet har rørt ved?**

Coronavirus kan smitte via overflader. Risikoen vurderes dog at være yderst lille, hvis du følger Sundhedsstyrelsens anbefalinger om god håndhygiejne, nys og host i ærmet og begrænser fysisk kontakt.

#### **Følg iøvrigt Fødevarestyrelsens råd om gode køkkenvaner, når du tilbereder mad**

---

### **Er der større risiko for smitte ved buffet-servering frem for enkeltvis servering?**

Coronavirus smitter primært via dråber i luften ved host og nys. Ved en buffet har man ofte tæt kontakt til andre mennesker. Derfor anbefaler Fødevarestyrelsen p.t., at man undgår buffetservering.

---

**Hvis en medarbejder i et køkken har coronavirus, kan det så smitte via maden?**

Hvis man har spist mad med coronavirus, så er sandsynligheden for, at man bliver smittet, yderst lille. Coron-avirus smitter ifølge Sundhedsstyrelsen via dråber i luften. Det kan fx ske, hvis en person hoster, nyser eller rører ved overflader med virus på og derefter rører sig ved næse, øjne eller mund. Coronavirus smitter ikke via mave-tarm kanalen. Derfor er der kun en meget lille risiko for, at du bliver smittet, hvis du spiser mad med coronavirus på.

---

**Er der større risiko for smitte med coronavirus fra kold mad i forhold til varm mad?**

Der er ingen rapporter om smitte med coronavirus via fødevarer. Det gælder uanset, om det er kolde eller varme anretninger. Når de professionelle køkkener overholder de almindelige hygiejneregler, vil det også sikre mod coronasmitte. Hvis køkkenerne holder særligt fokus på medarbejdernes personlige hygiejne, hyppig rengøring og desinfektion af lokaler og inventar, så vil der være en forsvindende lille risiko for, at medarbejderne spreder smitte. Medarbejdere, der tilbereder spiseklare sandwich og salater eller sushi, der efterfølgende bliver pakket ind og givet til kunden, skal dog som en ekstra sikkerhed bruge handsker i denne særlige corona-situation.

---