



Kompetansegruppa for skolemåltid møte 18.06.2020

Smittevern – og infeksjonsberedskap i barnehage og skole

Marit Dypdal Kverkild

Fagdirektør helse og samfunn Fylkesmannen i Trøndelag.



Hvordan forebygge og håndtere smitte i skole og barnehage

Høsten 2020 hva vil skje ? :

lokale utbrudd av Koronasmitte ?, regionale utbrudd av Koronasmitte?, nasjonale utbrudd av smitte , bølge nummer 2 av Koronasmitte?

Må forebygge koronasmitte i skole og barnehage.



Hvordan smitter Koronavirus

Smittemåte :

Sykdommen smitter som ved forkjølelse og influensa ved at virus overføres fra luftveiene hos en syk person, på tre måter:



Korona- smittemåte

1. Primært gjennom luften ved at den syke nyser eller hoster slik at viruset pustes inn eller kommer i kontakt med slimhinnen i øyne, nese eller munn hos personer som står i nærheten.
2. Ved direkte kontakt når den syke har fått viruset på hendene og overfører det ved kontakt med andre som igjen via hendene bringer det i kontakt med slimhinner i øyne, nese eller munn.
3. Ved indirekte kontakt når viruset har blitt overført til inventar, gjenstander eller kontaktflater (for eksempel dørhåndtak, tastatur, telefon og lignende) gjennom nys/host eller ved at den syke eller andre har hatt viruset på hendene og andre kommer i kontakt med gjenstanden



Korona- smittemåte

Det er ingen kjente tilfeller av smitte via kontaminert mat, importert mat eller emballasje. Det er ingen mistanke om at kjæledyr eller husdyr kan utgjøre en smittekilde.

I følge Folkehelseinstituttet er det ikke sikkert hvor lenge viruset overlever på overflater, men forskning tyder på at det kan overleve fra få timer til flere dager. Dette vil variere med type overflate, temperatur, sollys og luftfuktighet



Korona-smittemåter



- Mennesker: smitter mellom mennesker(avstand, gruppestørrelse håndvask, hosting)
- Miljø: viruset ligger på overflater(håndvask, mer vask og rengjøring)
- Mat : ikke smitte i mat, men smitte kan skje når mennesker tar/hoster på på mat, spiser måltidet sammen



Korona- matservering- regler

- Det er en forutsetning at virksomheten fra tidligere har rutiner rundt håndtering av mat (ev. lokal tilberedning) og matservering.
- Matservering kan skje i henhold til de gjeldende rutinene, men bør fortrinnsvis skje ved porsjonsanretning.
- Servering av mat skal ikke skje som buffet.
- Det må tilrettelegges for håndhygiene for både brukere og ansatte ved all kontakt med mat, før og etter alle måltider.
- Ansatte må være ekstra oppmerksomme på hygiene rundt matservering.
- Råd om avstand mellom personer må overholdes i kantiner og spiserom



Korona – skolematmåltid- utfordringer

Forebyggende smittevern: **Små grupper(kohorter)** av elever kan kun være sammen hele dagen, **avstand 1 m** mellom elevene, **ikke kødannelse**,

Dynamiske risikovurderinger/ fargelys: Ved stort smittepress :rød farge, ved noe smittefare: gul farge, ved lavt smittepress: grønn farge.

Ved stor smittefare/ rød farge: innføring av mindre grupper, mer avstand mellom elevene. Fokus på mer rengjøring, håndhygiene.



Korona – høst/vinter 2020

Det vil komme lokale utbrudd av smitte.

Det kan komme en nasjonal 2. bølge av smitte.

Barnehager og skoler er beredskapsorganisasjoner som må drive smitteforebygging .

Spørsmål: Hvordan legge til rette for skolematmåltid under slike rammer/
forutsetninger?