

Veileder for serverings- og skjenkesteder under covid-19-epidemien



Hvilke krav som gjelder for serverings- og skjenkesteder som følge av den nasjonale covid-19-forskriften om forebygging av koronasmitte

Nasjonale krav til serveringssteder

- Grunnleggende krav til smittevern skal ivaretas.
- Det skal utarbeides rutiner for god hygiene og godt renhold, og sørges for at disse rutinene blir overholdt.
- Det skal sørges for at besøkende og personell kan holde minst 1 meter avstand til personer i annen husstand.
- Bordsservering og sitteplasser for de serveringsstedene som skjenker alkohol.
- Serveringssteder som har skjenkebevilling skal registrere kontaktopplysninger til de gjestene som samtykker til det.

Generelle nasjonale anbefalinger som får anvendelse for serveringssteder

- Antall gjester rundt et bord må ikke være flere enn at serveringsstedet klarer å overholde smitteverntiltak, herunder at gjester kan holde tilstrekkelig avstand.
- Det bør være minst 1 meter avstand mellom personer, også innad i en gruppe, med mindre disse er del av samme husstand.

Veiledning til nasjonale og lokale krav og anbefalinger

1) Registrering for alle som skal skjenke alkohol med krav til egenerklæring om risikovurdering av smittevern

Den statlige forskriften om smitteverntiltak mv. ved koronautbruddet (covid-19-forskriften) sier at serveringssteder, som restaurant, kafe, bar og pub, og utested, som diskotek, nattklubb og lignende, kan holde åpent dersom driften er smittevernfaglig forsvarlig. Smittevernfaglig forsvarlig drift innebærer at virksomheten skal sørge for at besøkende og personell kan holde minst 1 meters avstand til personer i annen husstand, at den har utarbeidet rutiner for god hygiene og godt renhold, og at disse rutinene blir overholdt. Ved serveringssteder som har skjenkebevilling, skal servering skje ved bordsservering, og det skal være sitteplasser til alle gjester.

Det legges opp til en tillitsbasert ordning hvor det er den enkelte virksomhet som selv har ansvar for at kravene i forskriften overholdes. Serverings- og skjenkestedene må selv sørge for at åpning kan gjennomføres uten at dette fører til en uakseptabel økning i smitterisiko. Det må derfor være etablert gode internkontrollrutiner som sikrer at kravene følges opp og at det iverksettes korrigerende tiltak dersom det avdekkes avvik. Det må også tas høyde for at de særlige smitteverntiltakene kan bli langvarige. Det er derfor viktig at serveringsstedene utvikler rutiner og systemer som ivaretar så vel smitterisiko som effektiv og økonomisk drift.

2) Registrering av besøkende

Serveringssteder som har skjenkebevilling skal registrere kontaktopplysninger til de gjestene som samtykker til dette. Dette er nasjonale regler som følger av covid-19-forskriftens § 14a. En registrering av gjestene vil gjøre en eventuell smitteoppsporing mer effektiv.

Kriseledelsen i Hemsedal oppfordrer også serveringssteder som ikke skjenker alkohol til å registrere alle gjester som sitter for å spise og drikke i lokalet. Hemsedal turisttrafikkklag har inngått avtale med SafeSpot med egen rabattkode, og vi anbefaler alle å registrere bedriften sin hos de.

Dette gjelder for registreringen:

- Informer gjestene om formålet. Gjør det klart for gjestene hvilke opplysninger som registreres, hva de skal brukes til og hvor lenge de oppbevares.
- Det er tilstrekkelig å registrere opplysningene til én person i hver gruppe. Serveringsstedet skal likevel oppfordre til at flest mulig oppgir kontaktopplysninger.
- Med kontaktopplysninger menes informasjon som gjør det mulig å komme i kontakt med gjesten, for eksempel telefonnummer.
- Serveringsstedet skal også registrere dato og tidspunkt for besøket, og om mulig plassering i lokalet.

Kontaktopplysningene skal kun brukes for å bistå kommunen ved en eventuell senere smitteoppsporing etter smittevernloven § 3-6. Ved forespørsel skal opplysningene utleveres til dette formålet.

Opplysningene skal oppbevares forsvarlig og slettes etter 14 dager. Kontaktinformasjon som navn og telefonnummer er personopplysninger.

3) Bordservering og sitteplasser

Krav til bordservering innebærer at all servering av mat og drikke skal skje til personer som sitter med et bord eller en disk foran seg til å sette fra seg mat og drikke. Gjester skal ikke reise seg for å bestille, hente eller betale for mat og drikke i bar eller disk. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

Ansatte kan ta imot bestilling, servere og ta betalt for mat og drikke ved bordet selv om avstanden til gjestene blir i en kort periode mindre enn 1 meter. Se punkt 4 under om avstand.

Alternativet er sitteplass for alle gjester, men at det må være en annen ordning som ivaretar smittevern. Hovedhensynet er at gjestene sitter mest mulig ved bordet eller på stol, og at det blir så lite sirkulering i lokalet som mulig og at det holdes 1 meter avstand. Eksempler kan være en bestilling i disk med brikke som varsler når maten er klar eller en kontaktløs/digital ordning for bestilling og betaling. Smitteverntiltak rundt dette skal vurderes og bør også inngå i en egen risikovurdering om smittevern.

4) Avstand

Avstand er en svært viktig faktor for å forebygge smitte. I den statlige Covid-19-forskriften kreves det at serveringssteder skal sørge for at besøkende (gjester) og personell (ansatte) kan holde minst 1 meter avstand. I tillegg er det en generell anbefaling om å holde minst 1 meter avstand mellom personer, som for serveringsstedene vil bety at det bør legges til rette for at det kan være en meter avstand mellom gjestene.

For serveringssteder innebærer dette at det må være god avstand mellom alle sittegrupper slik at de ansatte kan bevege seg i lokalet uten å være i kontinuerlig nærkontakt (mindre enn 1 meter) med gjester. Det skal aldri være mindre enn 1 meter mellom sittegrupper. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

For større sittegrupper, som for eksempel langbord med benker, bør det settes opp visuelle påminnelser/tape på bord og benker for å minne gjester om å holde avstand og for å gi en indikasjon på hva som innebærer 1 meter

avstand. Dette er viktig når en større sittegruppe gjør det mulig for flere forskjellige grupper av gjester å sitte der sammen. Det skal alltid være 1 meter avstand mellom disse gruppene.

Dersom det serveres mat og drikke til personer som sitter ved en bardisk eller annen disk, må det være minst 1 meter avstand til neste sittegruppe eller til de ansatte som oppholder seg over tid bak eller ved bardisken.

Dersom det er sittebåser i lokalet, slik at det ikke er mulig å skape avstand mellom gruppene, kan dette løses av fysiske løsninger som ivaretar smittevern. Eksempelvis vegg eller pleksiglass som skiller båsene.

Det er mulig for de ansatte å ta imot bestilling, servere og ta betalt for mat og drikke ved bordet, så lenge det ikke er fysisk kontakt med gjesten og så lenge den ansatte oppholder seg ved bordet i en kort tidsperiode.

Nasjonale føringer er at risikoen for smitte øker med tiden man er sammen og jo mindre avstanden mellom personer er. Den nasjonale forskriften definerer nærkontakt til å være kontakt med andre personer med mindre enn 2 meter avstand i mer enn 15 minutter, eller direkte fysisk kontakt. Krav til bordservering vil kunne tilrettelegge for at det er mulig å servere mat og drikke til personer som sitter og har enten et bord eller en disk foran seg til å sette fra seg mat og drikke. Det er lettere å tilrettelegge for at bord og stoler har god avstand. Det er også i slike settinger at personer vil oppholde seg i lenger enn 15 minutter. De andre arenaene for nærkontakt vil da antagelig foregå i kortere tid, som ved toalettbesøk, inn og utgang, med mer.

5) Maksimalt antall personer i samme gruppe

Antall gjester rundt et bord må ikke være flere enn at serveringsstedet klarer å overholde smitteverntiltak, herunder at gjester kan holde tilstrekkelig avstand.

Selv om det nå er åpnet for at flere personer kan samles i en gruppe, må det enkelte serveringssted foreta en konkret risikovurdering av hvor store grupper stedet har kapasitet til å motta, og likevel være i stand til overholde avstandskrav og gode smitteverntiltak. Det skal ved denne vurderingen også tas hensyn til at det bør være minst 1 meter avstand mellom personer innad i samme gruppe, med mindre disse er i samme husstand.

6) Risikovurdering av smittevern, rutiner for god hygiene og godt renhold, og overholdelse av disse

Risikovurderingen må basere seg på lokalets størrelse og egnethet og skal omfatte blant annet følgende forhold:

Avstandskrav - det skal sørges for at det kan holdes minst 1 meter avstand mellom både gjester og ansatte. Dette gjelder også mellom gjester. Det behøver ikke å være 1 meter mellom gjester i samme husstand.

Risikovurderingen må sikre at avstandskravet kan ivaretas i alle områder, herunder inngangspartiet, serveringslokalet, uteservering, passasjer og toaletter. Dette innebærer at det skal være etablert rutiner som sikrer at gjester ikke står for tett i inngangspartiet og at de føres direkte til bordet. Det bør fortrinnsvis være mulighet for/krav om digital bordreservering slik at køer og stadige forespørsler om ledige bord unngås. Det skal være rutiner som sikrer at kunder som henter take-away mat holder avstand til ansatte og gjester.

Hva slags type musikk som spilles på steder og hvor høyt volumet er kan ha stor innvirkning på hvordan gjestene oppfører seg. Risikovurderingen bør inneholde en vurdering av lydnivået på musikken og hvilken sjanger som spilles. Det er større smittevernutfordringer på steder hvor musikken er høy og det legges til rette for dans.

Samlinger - Antall gjester rundt et bord må ikke være flere enn at serveringsstedet klarer å overholde smitteverntiltak, herunder at gjester kan holde tilstrekkelig avstand. Det enkelte serveringssted skal ta stilling til hvor mange gjester stedet har kapasitet til i en gruppe.

Informasjon til gjester - Det skal utarbeides rutiner for informasjon av gjester om tiltakene som er iverksatt for å overholde avstandskrav og smittehygiene og tilby desinfeksjon til hender. Det skal være skilting som informerer

om avstands og hygienekrav. Det oppfordres til at serveringsstedene legger ut informasjon om iverksatte tiltak på sine hjemmesider, blant annet digital bordreservering, betaling og bestilling mv.

Bordplassering - Det bør være mulighet for digital bordreservering slik at fysiske køer unngås. Bordene skal plasseres slik at man sikrer minst en meter avstand mellom sittegrupper, både inne og ute. Risikovurderingen må ta stilling til maksimalt antall gjester som lokalet kan ta i mot og likevel overholde avstandskravene, samt nødvendig bemanning for å følge opp og veilede gjestene. Det bør lages et kart over stedet som viser at det foreligger gjennomarbeidet og helhetlig forståelse av bordsetting, avstander og antall mennesker i lokalet.

Bordservering og sitteplasser - Bestilling og betaling bør fortrinnsvis kunne gjennomføres digitalt/kontaktløst. Dersom dette ikke lar seg gjøre skal bestilling, servering og betaling skje ved bordene/stolene og avstandskrav skal overholdes. Dersom det ut fra serveringsstedets beskaffenhet er hensiktsmessig og ikke fører til kø og trengsel, kan det etableres pick-up points hvor gjestene selv henter mat og drikke. Gjester skal ikke oppholde seg i barområdet og det skal ikke mottas bestillinger, serveres eller betales over bardisk. Dersom serverings- og skjenkestedet allerede har en annen ordning enn bordservering, kan denne benyttes så langt smittevern ivaretas, gjestene sitter mest mulig ved bordet og det blir så lite sirkulering i lokalet som mulig.

Grunnleggende krav til smittevern - Serveringsstedet skal identifisere områder som innebærer smitterisiko og utarbeide rutiner for god hygiene og godt renhold. Gjester skal informeres om avstandskrav, gode rutiner for håndhygiene og tilbys desinfeksjon til hender. Det skal sørges for ekstra renhold av dørhåndtak, bord, menyer, betalingsautomater og andre berøringsflater. En bør unngå å ha tilgjengelige salt-/pepperbøsser, ketsjup-/sennepflasker, bestikkholdere og lignende. Dette er for å forhindre felles berøringspunkter, som kan medføre smitte.

Bemanning og opplæring - Serveringsstedet er pliktig å ha tilstrekkelig med folk på jobb for trygg servering og bemanningen skal være tilpasset de ekstraoppgaver som er nødvendig for å sikre at kravene til smitteforebygging overholdes. Bemanningen må få nødvendig opplæring.

Kjøkkenet - Kjøkkenet og oppvask-personale oppholder seg sammen i lengre perioder på sine skift. Ved bevegelser på kjøkkenet skal det legges til rette for at dette kan skje med 1 meter avstand og at det tas hensyn til smitterisikoen ved passeringer. For øvrig er kjøkkenet allerede underlagt særlig regler om renhold og drift av mattilsynet.

Tips og råd til smittevern ved serverings- og skjenkesteder i Hemsedal

Tipsene og rådene under er av veiledende karakter og ikke en ufullende liste over utfordringer og tiltak. Det er viktig at serverings- og skjenkesteder gjør lokale tilpasninger til sitt arbeidssted og sitt klientell.

Dokumentet peker på utfordringer knyttet til smittespredning på serverings- og skjenkesteder, og skisserer mulige løsninger for å redusere risiko for smitte.

Generelle tiltak:

Utfordring: Smitte spres på serverings- og skjenkesteder.

Tiltak: Hyppig vask av alle overflater og kontaktpunkter. God hygiene, høy bevissthet og ansvarliggjøring av de ansatte. Informasjonsmaterieil til gjester ved inngang, toaletter, kø, røykeområder, ved bordene og andre steder det er naturlig at gjester og ansatte blir påminnet rutinene. Antibac/håndsprit ved inngang og på toaletter. Alle ansatte må ha god tilgang på håndvask/håndsprit. Etanolbasert desinfeksjon kan brukes på ellers rene flater (slik som håndtak, tastaturer, telefoner og lignende), ellers anbefales god rengjøring med vanlige rengjøringsmidler eller husholdningsklorin. Serverings- og skjenkesteder bør ha rutiner som sikrer at renholdet gjennomføres og loggføre dette.

Serverings- og skjenkestedets innredning må utformes slik at det legges til rette for at 1 meter avstand mellom gjester overholdes. Unntaket er dersom gjestene er fra samme husstand/familie.

Det er viktig at de ansatte har god tilgang på håndsprit og mulighet til å rengjøre serverings- og skjenkestedet.

Registrering av besøkende:

Utfordring: Gjester vil ikke registrere seg, usikker på hva personopplysningene brukes til

Tiltak: En kan ikke tvinge gjester å registrere seg uten at de selv samtykker. Viktig med god informasjon om hvorfor dette arbeidet gjøres. En registrering av gjestene vil gjøre en eventuell smittesporing mer effektiv. Hemsedal turisttrafikklag har inngått avtale med SafeSpot med egen rabattkode. Hemsedal kommune og HTTL anbefaler at næringen tar i bruk det samme registreringsverktøyet for å lettere gjennomføre en eventuell smittesporing.

Inngang:

Utfordring: Gjester står i kø for komme inn. Gjester står tett på serverings- og skjenkestedets røykeområde.

Tiltak: Vakthold/tilsyn med kø/røykeområde. Oppfordring om å holde avstand. Nekte gjester som ikke innretter seg kravet om å holde avstand. (Hvis en gjest ikke klarer dette utenfor, er det en sannsynlighet for at vedkommende ikke gjør det inne heller). Gjestene på røykeområdet bør oppfordres til å holde avstand. Der hvor det er lagt opp til å være en kø-ordning, bør det settes opp visuelle påminnelser/tape på gulvet eller på toalettet for å minne gjester om å holde 1 meter avstand.

Toalett:

Utfordring: Smitte på berøringspunkter, som dørhåndtak/lås, vask og tørkemuligheter.

Tiltak: Hyppig renhold, informasjon til gjester. Serverings- og skjenkestedet bør utarbeide rutiner for hyppig rengjøring av kontaktpunkter og loggføre renholdet. Det bør henges opp informasjonsmaterieil som oppfordrer gjester til grundig håndvask, samt unngå å berøre kontaktpunkter (for eksempel bruke albue til å åpne døren). Det kan også være et alternativ å la dører stå åpne der det er naturlig.

Sirkulasjon i lokalet:

Utfordring: Gjester beveger seg rundt i lokalet og kommer i kontakt med/i nærhet av andre gjester og ansatte.

Tiltak: Gjestene serveres ved bordene. Serverings- og skjenkestet skal alltid nekte servering ved baren. Gjestene får beskjed om å sitte ved bordene, med unntak av toalettbesøk og røyking. Dersom mulig, bør det settes opp visuelle påminnelser/tape på gulvet eller på toalettet for å minne gjester om å holde avstand.

Kontaktflater:

Utfordring: Smitte gjennom områder flere personer berører.

Tiltak: Serverings- og skjenkestedene må selv identifisere hvilke steder smitten kan sette seg. Da viruset kan leve på overflater, er det viktig med hyppig renhold. Dette vil innebære renhold av bord mellom hver gruppe med gjester, renhold av for eksempel salt/pepper-bøsser, armlener og andre gjenstander som brukes av påfølgende gjester. Alle serverings- og skjenkesteder bør unngå kontanter, og dersom det er mulig bør det oppfordres til kontaktløse betalingsløsninger som VIPPS. Dersom serverings- og skjenkestedet benytter håndholdte kortterminaler for betaling ved bordene bør disse rengjøres mellom bruk.

Det er viktig å være klar over at enkelte touchskjermer ikke tåler håndsprit.

Lydnivå/musikksjanger:

Utfordring: Det er større smittevernsutfordringer på steder hvor musikken er høy og det legges til rette for dans. Gjester som må rope eller lene seg inntil hverandre for å høre hverandre utgjøre en smitterisiko. Høy musikk fører til at avstandsreglene brytes oftere og det er mer sirkulasjon og ofte dansing blant gjestene. Høy musikk på uteservering bidrar også ofte til at det samles mennesker utenfor uteserveringen.

Tiltak: Serverings- og skjenkestedet må selv ta stilling til lydnivået på musikken og hvilken sjanger som spilles. Et dempet lydnivå kan bidra til at gjester og ansatte slipper å rope til hverandre eller å være nære for å høre. Dette reduserer smitterisiko samtidig som det gjør det enklere å veilede og informere gjester. Et dempet lydnivå vil også kunne oppfordre til mindre sirkulasjon og dansing i lokalet, og til mindre ansamling utenfor serveringsområdet.

Ansatte:

Ansatte vil være i kontakt med mange kolleger og gjester. Det vil ikke være mulig alltid å holde 1 meter avstand når det serveres mat og drikke. Det er derfor svært viktig at ansatte får en grunnleggende opplæring i smittereduserende tiltak og blir bevisstgjorte på at de er ansvarlig for å følge opp serverings- og skjenkestedets rutiner og myndighetenes retningslinjer og føringer for smittevern.

Det er viktig at de ansatte følger de generelle smittevernrådene som god håndhygiene, hoste i albuen og å unngå tett kontakt med andre der dette er mulig. Det er også viktig at de unngår å ta seg i ansiktet.

Ansatte som har symptomer skal holde seg hjemme i ett døgn etter at de er symptomfrie. Det er viktig at de ansatte overholder dette, selv om det kan bety tapt inntekt.

Bruk av ringer er en mulig smittekilde, da disse er vanskelige å rengjøre effektivt. Det anbefales derfor at ansatte tar av seg ringer i arbeidstiden. Andre personlige gjenstander kan også overføre smitte. Vesker og sekker bør derfor ha en fast oppbevaringsplass der de ikke kommer i kontakt med andre gjenstander. Mobiltelefon kan også være en smittekilde, og ansatte oppfordres til å vaske hender etter å ha brukt telefonen.

Turnus:

Dersom en ansatt har hatt nærkontakt med noen som har fått påvist koronavirus skal vedkommende være i hjemmekarantene. Hvem dette gjelder, blir definert av helsetjenesten i samarbeid med den smittede. Med nærkontakt menes kontakt med en smittet person med mindre enn 2 meter avstand i mer enn 15 minutter, eller direkte fysisk kontakt. Vedkommende skal være i karantene i minst 10 dager fra den dagen kontakten skjedde.

Der er derfor anbefalt at leder lager en turnus som i størst mulig grad legger opp til at de samme ansatte er på jobb samtidig. Dersom det er en sammenblanding av ansatte, vil det føre til at store deler av ansattgruppen kan risikere å måtte i karantene samtidig ved påvist smitte.

Gjester:

Da beruselse kan føre til at enkelte gjester tar smittevernstiltak mindre alvorlig, kan det være grunn til å være ekstra bevisst på gjestenes beruselsesnivå. Det kan også være hensiktsmessig å gi tidlig beskjed dersom enkelte gjester ikke overholder reglene om avstand, for å hindre at oppførselen utvikler seg. Dersom gjester ikke hører på de ansattes anmodninger bør gjestene bes om å forlate lokalet.

Ordensvakter:

Ordensvaktene bør ha tilgang på håndsprit ved inngangen da de i mindre grad kan ha muligheten til å gå gjennomføre grundig håndvask på bakrommet. Serverings- og skjenkestedet bør også vurdere om vaktene skal ha tilgang på smittevernstyr som ansiktsmasker og hansker dersom de må håndtere situasjoner hvor det mistenkes at en gjest kan være smittet.