

TRYGG SERVERING



BRANSJENORM FOR HÅNDTERING AV SMITTEVERNTILTAK
VED NORSKE SERVERINGSBEDRIFTER

Veileder for
bedrifter i
kommuner med
høyt smittetrykk



OPPDATERT 3. DESEMBER 2021



Denne veilederen gjelder i kommuner som har fått forskriftsfestet regionale tiltak i nasjonal forskrift.

VED Å IVERKSETTE TILTAK FOR SMITTEVERN, SKAL SERVERINGSSTEDER I NORGE KUNNE HOLDE ÅPENT OG TA IMOT GJESTER OG ANSATTE.

Bransjeveiledningen tar utgangspunkt i de tre bærende pilarene for smittevern som Helsedirektoratet og Folkehelseinstituttet har basert sine veiledere på:

- **God hygiene**
- **Redusert kontakthypighet mellom personer**
- **Syke personer skal være i isolasjon/ karantene**

Tiltakene er basert på en risikovurdering av arbeidsoperasjonene og situasjonen i serveringsvirksomheter, og er utarbeidet i tråd med bestemmelsene i den nasjonale Covid-19 forskriften.

Vi presiserer at hver enkelt virksomhet likevel må gjøre egne vurderinger og iverksette de tiltak som de mener er nødvendige, utfra utformingen av lokalene, størrelsen på virksomheten, gjestegrunnlaget og praktiske hensyn.

Tiltak må være basert på Helsedirektoratet sine prinsipper og eventuelle kommunale tiltak, og virksomhetene bør etterstrebe en standard i tråd med intensjonen i denne veilederen.

Vær oppmerksom på at enkelte kommuner kan ha særskilte lokale tiltak. [Sjekk kommunens nettsider.](#)

SMITTEVERNTILTAK FOR SERVERINGSBEDRIFTER

I KOMMUNER SOM HAR FÅTT FORSKRIFTSFESTET REGIONALE TILTAK I NASJONAL FORSKRIFT

- Syke gjester og ansatte må holde seg hjemme
- Det skal være sitteplasser til alle gjester og servering av alkohol skal skje ved bordservering.
- Det er forskriftsfestet påbud om bruk av munnbind på serveringssteder. Dette gjelder ved bevegelse rundt i lokale, når det ikke er mulig å holde avstand. Påbudet gjelder ikke mens man sitter ved bordet.
- Serveringsteder skal ha et system for registrering av gjester. Se neste side.
- Det er ikke forskriftsfestet særskilte krav om avstand eller tilrettelegging for avstand.
- Legg til rette for kortbetaling og annen kontantløs betaling
- Et godt smitteverntiltak er å unngå at for mange gjester må dele utstyr, som menyer, serveringsbestikk, ketsjupflasker, vannmugger, saltbøsser og all annen mat og utstyr som er ment for deling.
- Sørg for hyppig renhold av alle utsatte flater. Husk å bruke ren klut.
- Gjester oppfordres til god håndvask og sett ut antibac eller lignende ved inngang/ bardisk ved behov
- Gjør en risikovurdering av hvilke tiltak som bør settes i verk for å beskytte de ansatte mot smitte. Sørg for god opplæring av de ansatte i gjeldende rutiner.
- Ansatte bør jobbe i faste crew så langt det lar seg gjøre, for å unngå smitte mellom ansatte
- Lag rutiner for hva som skjer dersom en gjest eller en ansatt blir smittet. Se eget punkt i skjema nedenfor.

OMRÅDE

RISIKOBESKRIVELSE

TILTAK

Ankomst gjester, servering

Risiko for direkte smitte ved at personer oppholder seg for tett sammen, enten ved at det oppstår trengsel i kø-situasjoner, eller fordi folk står/ sitter for tett sammen, for mange mennesker i lokalet.

Generell risiko for smitte på grunn av syke gjester.

Moderat risiko for indirekte kontaktsmitte ved at flere personer er i kontakt med de samme overflatene og utstyret.

Det antas å være noe mindre smitte utendørs og i store, godt ventilerte lokaler, enn innendørs i små lokaler med begrenset ventilasjon.

Fra og med 03.12.2021 er det forskriftsfestet tiltak i kommuner med høyt smittetrykk. Full liste over hvilke kommuner som omfattes, finnes i [forskriften på lovdata.no](https://www.forskriften.på.lovdata.no). I disse kommunene gjelder følgende:

- Serveringssteder med skjenkebevilling ha sitteplasser til alle gjester, og alkohol skal serveres ved bordservering. Mat og alkoholfri drikke kan serveres på annen måte.
- Det er innført plikt til bruk av munnbind på serveringssteder når man ikke sitter ved bordet. Plikten gjelder når det er vanskelig å holde avstand, typisk ved bevegelse rundt i lokalet eller når man står i kø. Kortvarige passeringer uten munnbind er lov.
- Det er ikke krav om å tilrettelegge for avstand mellom gjester.
- Gjester bør ha mulighet til å utføre håndhygiene ved ankomst til serveringsstedet.
- Gjester med symptomer på luftveisinfeksjon avvises i døren.
- Det er krav om å ha et system for registrering av gjester. Gjester må samtykke til registrering. Det om skal registres er gjestens kontaktinformasjon, dato og tidspunkt for besøket og om mulig hvor i lokalet gjesten satt. Opplysningene skal oppbevares forsvarlig og slettes etter 14 dager. Opplysningene skal kun benyttes til eventuell smittesporing.
- Hver enkelt virksomhet må gjøre en risikovurdering på hvilke tiltak det for øvrig kan være nødvendig å iverksette for å begrense smitte. Et godt smittevernråd kan være å holde kontroll på kø og trengsel.
- Videre økt fokus på hygiene ved at serveringsbestikk, vannmugger, utstyr som deles, menyer, ol. vaskes/ byttes ut ofte, eventuelt at det benyttes engangsløsninger, hyppig rengjøring av kontaktflater osv. Det er tilstrekkelig å benytte ordinære vaskemidler ved rengjøring.
- Benytt engangskluter eller rene kluter som vaskes etter bruk. Unngå bruk av samme klut på flere overflater/ bytt klut hyppig.

OMRÅDE

RISIKOBESKRIVELSE

TILTAK

Arrangementer og private sammenkomster - Herunder kurs/ konferanse, kulturarrangementer og sosiale samlinger

Risiko for direkte smitte ved at mange personer oppholder seg for tett sammen over tid.

Generell risiko for indirekte kontaktsmitte ved at flere tar på de samme overflatene.

Covid 19 forskriften kapittel 16 inneholder flere bestemmelser knyttet til gjennomføring av arrangementer i regioner med høyt smittetrykk.

Det skilles mellom private sammenkomster på offentlig sted, og andre arrangementer på offentlig sted.

Private sammenkomster er definert som alle typer sosiale sammenkomster som arrangeres på offentlig sted, for eksempel på hotell, restaurant, leide lokaler osv. Herunder; sammenkomster for familie/ venner, sosiale sammenkomster i jobb- og skolesammenheng, tilstelning etter seremonier, herunder minnestund, bryllupsfester osv.

Andre arrangementer på offentlig sted er definert som kurs/ konferanse/ seminar/ faglige sammenkomster, kulturarrangementer, idrettsarrangementer, religiøse samlinger - herunder begravelse/ bisettelse, vielse, dåp.

Antall personer/deltakere:

Private sammenkomster innendørs kan ha inntil 100 deltakere. Det er ikke krav om faste plasser eller avstand mellom deltakerne. Men det er krav om bruk av munnbind i noen situasjoner på serveringssteder, se lenger opp.

Andre innendørs arrangementer kan ha inntil 600 personer fordelt på kohorter med 200 personer. Det er ikke krav om faste plasser eller avstand mellom deltakere.

Det er ikke antallsbegrensninger på arrangementer med faste, tilviste plasser, eller utendørsarrangementer.

Merk: listen fortsetter på neste side

OMRÅDE

RISIKOBESKRIVELSE

TILTAK

forts. fra foregående side

Arrangementer og private sammenkomster -Herunder kurs/konferanse, kulturarrangementer og sosiale samlinger

Risiko for direkte smitte ved at mange personer oppholder seg for tett sammen over tid.

Generell risiko for indirekte kontaktsmitte ved at flere tar på de samme overflatene.

- En person eller virksomhet skal utpekes som arrangør med ansvar for at arrangementet oppfyller smittevernkravene.
- Deltakere på arrangement må i henhold til forskrift registreres til bruk for eventuell senere smittesporing. Husk personvern: ikke registrer mer informasjon enn nødvendig. Informasjonen må oppbevares trygt og kun benyttes til formålet, og informasjonen må slettes etter 14 dager.
- Oppfordre gjester til håndvask før de går inn i lokalet, ha eventuelt hånddesinfeksjon tilgjengelig ved ankomst.
- Legg til rette for gode smitteverntiltak ved møteromservering. For eksempel ved å legge til rette for at deltakerne ikke må berøre hverandres mat eller utstrakt deling av utstyr.
- Ha en plan for kontrollert slusing av møtedeltakerne fra møterom til spisesal, og en god plan for bruk av, og rengjøring av fellesarealer og toalettfasiliteter.
- Lokalene rengjøres mellom hvert arrangement.
- Store hoteller, konferanselokaler og serveringssteder kan ha flere arrangementer, forutsatt at smittevernregler overholdes også i fellesarealer, toalettfasiliteter osv.

OMRÅDE

RISIKOBESKRIVELSE

TILTAK

Toaletter

Risiko for direkte smitte ved trengsel fordi mange personer skal benytte få toaletter.

Risiko for indirekte kontaktsmitte knyttet til overflater som mange tar på

- Dersom lokalet er slik innrettet at det kan oppstå trengsel ved toalettene, vurder organisering av kø, for eksempel ved markering på gulvet.
- Sørg for at det alltid er tilstrekkelig såpe og håndtørkepapir slik at gjester kan vaske hendene.
- Heng opp plakat hvor man oppfordrer gjester til god håndvask og bruk av tørkepapir for å stenge kranen etc.
- Hyppig og regelmessig rengjøring av utsatte flater, så som dørhåndtak, skylleknapp, kran, såpedispenser, toalettpapirholder, toalettsete o.l. Intervaller for renhold avgjøres av den enkelte virksomhet avhengig av utformingen av lokalet og antall gjester.

Kjøkken

Risiko for direkte smitte som følge av at ansatte jobber for tett. Videre risiko for indirekte kontaktsmitte som følge av at flere benytter det samme utstyret, og/ eller praktiserer for dårlig hygiene. Uerfarne ansatte.

- Gjør en risikovurdering på hvordan bedriften best mulig kan beskytte de ansatte mot smitte. Vurder behovet for særskilte tiltak. Disse kan for eksempel være knyttet til avstand, bruk av munnbind eller lignende.
- Opplæring av alle ansatte.
- Hyppig håndvask.
- Rengjøring av utstyr mellom hver ansatt som skal bruke det.
- Vurder om alle bør jobbe med eget utstyr.
- Ingen eksterne på kjøkkenet. Gjelder også leverandører. Etabler rutiner for at varer hovedsakelig kan mottas utendørs.
- Se for øvrig punkt om ansatte på følgende side

OMRÅDE

RISIKOBESKRIVELSE

TILTAK

Ansatte

Risiko for smitte av de ansatte på grunn av kontakt med mange mennesker og arbeid med urene flater, for eksempel ved rengjøring.

Risiko for å sette mange ansatte og gjester i karantene, hvis smitte blir påvist.

Mange unge ansatte og sesong-ansatte som ikke kjenner virksomheten godt. Risiko for at ikke alle får med seg smittevernrutinene.

- Så langt det lar seg gjøre, bør ansatte jobbe i faste "crew" slik at de har kontakt med færrest mulig av kollegaene sine. I tillegg til smittevernhensynet unngår man på den måten at for mange ansatte settes i karantene samtidig.
- God opplæring i alle smittevernrutiner. I tillegg til opplæring bør rutinene henges opp på relevante steder.
- Særlig opplæring i hygiene og rengjøringsrutiner. Vurder nettkurs eller lignende for renholdere.
- Ansatte med luftveissymptomer skal ikke komme på jobb.

Smittevern-ansvarlig

Det er viktig å sørge for at bedriften har en bevisst holdning til gjennomføringen av tiltakene.

Dette sikres best ved å benytte allerede eksisterende systemer for HMS arbeid, og lederskap.

- Daglig leder har det overordnede ansvaret for å gjennomføre risikovurdering av smittevernforholdene og utarbeide og iverksette rutiner. Verneombudet skal bistå ved dette arbeidet.
- Daglig leder har det overordnede ansvaret for at virksomheten overholder smitteverntiltakene.
- Det bør utpekes en smittevernansvarlig for hvert skift, som har særskilt ansvar for å sørge for at tiltakene blir fulgt opp.

OMRÅDE

RISIKOBESKRIVELSE

TILTAK

Håndtering av smittetilfeller

Risiko for smitte blant gjester og ansatte. Viktig at bedriften har tydelige rutiner for hvordan de skal håndtere et smittetilfelle

- Ved bekreftet smittetilfelle hos gjest eller ansatt, kontaktes kommuneoverlegen for råd om hvordan situasjonen skal håndteres.
 - Forsøk å finn ut når vedkommende ansatt/ gjest var i lokalet og hvor vedkommende eventuelt har sittet. Vær tilgjengelig for kommuneoverlegen for å overlevere lister over potensielle nærkontakter. Dersom kommunen ber om det, skal serveringsstedet ta kontakt med gjester som kan være utsatt for smitte.
 - Vurder å gjennomføre en god smittevask av lokalet.
-



NHO Reiseliv Innkjøpskjedens leverandør Lilleborg har utviklet denne oversikten over hygienetiltak og viktige fokusområder ved rengjøring under koronautbruddet.

VIKTIGE FOKUSOMRÅDER VED RENGJØRING

- Utfør hyppig og korrekt håndhygiene.
- Rengjør som normalt, bruk gjerne sentrifuge-tørre mikrofiberkluter.
- Jobb deg fra rene overflater til urene overflater.
- Bytt kluter hyppig
- Påfør desinfeksjon på ALLE berøringspunkter - husk virketid!
- Øk hyppigheten av rengjøring og desinfisering etter bruk
- Kokvask mopper og kluter.
- Alternative desinfeksjonsmidler: VirkonS, Hurholdningsklor, Suma Alcohol Wipes, Suma Alcohol Spray og Divodes FG



NHO Reiselivs jurister og advokater er spesialister på reiselivsnæringen, og bistår våre medlemmer med juridisk hjelp og bistand

Denne bransjenormen for smitteverntiltak ved serveringsbedrifter er utviklet av NHO Reiselivs juridiske avdeling, og tar utgangspunkt i de tre bærende pilarene for smittevern som Helsedirektoratet, Helsenorge og WHO har basert sine veiledere på.

Som medlem i NHO Reiseliv har du tilgang til gratis juridisk veiledning - i tillegg til en rekke andre medlemsfordeler,

se www.nhoreiseliv.no for mer informasjon om medlemskap og medlemsfordeler

- Juridisk veiledning
- Myndighetskontakt
- Innkjøpskjede med netthandel
- Pensjon
- Forsikring
- Digital matkontroll
- Håndbøker
- Digitale bransjeforum

Har du spørsmål om denne veilederen, vennligst kontakt advokat Heike Bentsen på heike.kristine.bentsen@nhoreiseliv.no



Serveringsbransjen er en viktig del av norsk reiseliv. Dedikerte og kreative serveringsbedrifter over hele Norge har bidratt til at mat- og drikkeopplevelsen har blitt avgjørende for nordmenns fritids- og ferievalg. Servering bidrar til stor verdiskaping lokalt og regionalt, og er en sentral del av ferielandet Norge.

NHO Reiseliv har en egen bransjeavdeling dedikert til serveringsbedrifter. Som medlem får du tilgang til digitale og fysiske møteplasser, rådgiving, juridisk bistand, politisk påvirkningskraft, innkjøpsfordeler og en rekke andre fordeler.

Kontakt oss for mer informasjon.



Heike Kristine Bentsen

Advokat

heike.kristine.bentsen@nhoreiseliv.no



Kjersti Aastad

Politisk rådgiver

kjersti.aastad@nhoreiseliv.no

Vaner som forebygger **smitte**



Papirlommetørkle

foran munn og nese beskytter andre når du hoster eller nyser. Kast lommetørkleet etter bruk. Vask så hendene.

Bruk albukroken

når du må hoste eller nyse og ikke har papirlommetørkle tilgjengelig.



Vask hendene

ofte og grundig, spesielt når du har vært ute blant folk.

Hånddesinfeksjon

med alkoholholdige midler er et godt alternativ når håndvask ikke er mulig, for eksempel på reise.

