

TRYGG SERVERING



BRANSJENORM FOR HÅNDTERING AV SMITTEVERNTILTAK
VED NORSKE SERVERINGSBEDRIFTER



PUBLISERT 7. MAI 2020



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

**DENNE VEILEDEREN GJELDER
SERVERINGSSTEDER SOM
SERVERER MAT.**

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.

Vi gjør særlig oppmerksom på at **enkelte kommuner har egne forskrifter som angir særskilte krav til serveringsbransjen.**

Videre er serveringssteder som ikke serverer mat per 04.05.2020 fortsatt stengt, jf. Covid-19-forskriften § 14.

SMITTEVERNTILTAK FOR SERVERINGSBEDRIFTER

- Syke gjester og ansatte må holde seg hjemme
- Unngå trengsel ved inngang, bardisk, toaletter etc, vurder tiltak for å organisere kø
- Gjester må ikke stå tett samlet i lokalet, men hovedsakelig sitte ved bord
- Begrensning på 5-6 gjester ved hvert bord, men bedriften kan gjøre unntak for store familier/ grupper som bor sammen, eller ved å iverksette kompenserende tiltak i form av større avstand mellom gjestene, større avstand til neste bordoppsett etc.
- Innendørs skal det være minst 1 meter avstand mellom bordoppsett. Det samme gjelder utendørs.
- Kortbetaling og annen kontantløs betaling
- Unngå deling av menyer, serveringsbestikk, ketsjupflasker, vannmugger, saltbøsser og all annen mat og utstyr som er ment for deling
- Hyppig renhold av alle utsatte flater
- Gjester oppfordres til god håndvask og sett ut antibac eller lignende ved inngang/ bardisk ved behov
- Ansatte må kunne overholde 1 meter avstand til hverandre ved vedvarende arbeid på kjøkken etc. Det er greit å passere hverandre/ stå nærmere i korte tidsrom av gangen.
- God opplæring av alle ansatte
- Ansatte bør jobbe i faste crew så langt det lar seg gjøre, for å unngå smitte mellom ansatte
- Det utpekes smittevernansvarlig for hvert skift

OMRÅDE

RISIKOBESKRIVELSE

TILTAK

Ankomst gjester åpningstider

Trengsel ved inngangspartier kan medføre risiko for direkte smitte fordi gjester står for tett sammen. Generell risiko for smitte på grunn av syke gjester.

- Organisering av kø. Ved tendenser til trengsel, må det dedikeres en ansatt til å holde orden på køen.
- Oppfordre gjester til å vaske hender ved ankomst til serveringsstedet. Hvis dette er praktisk vanskelig å gjennomføre, ha antibac eller lignende hånddesinfeksjon tilgjengelig ved inngang.
- Gjester med symptomer på luftveisinfeksjon avvises i døren.
- Servering og skjenking forestås iht til gjeldende bevillinger, og eventuelle kommunale vedtak. Hver virksomhet bestemmer innenfor disse rammene hvor lenge de ønsker å holde åpent, blant annet basert på en vurdering av hvor langt utpå kvelden de klarer å opprettholde smitteverntiltakene.
- Vær obs på at kommuner kan iverksette egne tiltak

Servering innendørs

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

Risiko for indirekte kontaktsmitte ved at flere personer er i kontakt med de samme gjenstandene, for eksempel menyer, saltbøsser, ketsjupflasker, vannmugger o.l. Det samme gjelder kontaktflater som bardisk, dørhåndtak, bordflater etc.

- Organisering av kø ved baren/ serveringsdisken, enten i form av en dedikert ansatt som holder orden, eller oppslag og markeringer på gulvet.
- På større serveringssteder kan det være behov for å basere seg utelukkende på servering ved bordet.
- Gjester må ikke stå tett samlet i lokalet, men hovedsakelig sitte ved bord.
- Begrensning på 5-6 gjester ved hvert bord, men bedriften kan gjøre unntak for store familier/ grupper som bor sammen, eller ved å iverksette kompenserende tiltak i form av større avstand mellom gjestene, større avstand til neste bordoppsett etc.
- Det skal være minst 1 meter avstand mellom bord, og gjester skal ha mulighet til å holde tilstrekkelig avstand ved bordet.
- Vurder hvor mange gjester serveringsstedet kan ta imot og fortsatt overholde ovennevnte tiltak.
- Legg til rette for kortbetaling og andre elektroniske betalingsløsninger. Vurder å forby kontanter.
- Benytt tavle, oppslag eller engangsmenyer, unngå at mange gjester skal ta på den samme menyen. Ved bruk av laminerte menyer, kan menyene vaskes/desinfiseres mellom hver gjest.
- Gjester får ikke forsyne seg selv med tilbehør/ krydder/ketsjup/vannmugger/kaffekanner o.l. Serveres av ansatte eller benytte engangsløsninger.
- Hyppig vask av bardisk, dørhåndtak og andre utsatte overflater med ordinære vaskemidler.
- Bordoverflater vaskes med ordinære vaskemidler mellom hver gjestegruppe.
- Benytt engangskluter, eller rene kluter som vaskes etterbruk. Unngå bruk av samme klut på flere overflater/ bytt klut hyppig.
- Vurder bruk av hansker ved servering.
- Bruk av hansker krever opplæring i riktig hanskebruk.

OMRÅDE

RISIKOBESKRIVELSE

TILTAK

Servering utendørs

Det\ antas å være mindre risiko for smitte utendørs, sammenlignet med innendørs.

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

Videre risiko for indirekte smitte ved at mange personer tar på de samme overflatene

- Begrensning på 5-6 gjester ved hvert bord, men bedriften kan gjøre unntak for store familier/ grupper som bor sammen, eller ved å iverksette kompenserende tiltak i form av større avstand mellom gjestene, større avstand til neste bordoppsett etc
- Det skal være minst 1 meter avstand mellom bord, og gjester skal ha mulighet til å holde tilstrekkelig avstand ved bordet.
- Vurder hvor mange gjester serveringsstedet kan ta imot og fortsatt overholde ovennevnte tiltak.
- For øvrig gjelder alle tiltak under punkt 2, "Servering innendørs"

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.

- Ansatte skal kunne holde minst 1 meters avstand ved arbeid over tid. Det er lov til å passere hverandre i korte tidsrom av gangen.
- 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.



HVA MENES MED "SERVERINGSTED SOM SERVERER MAT"?

Krav om matservering er presisert av Oslo kommune

Covid-19-forskriften beskriver en rekke tiltak for å begrense utbruddet av coronaviruset. Som kjent ble det også vedtatt at det kun er serveringssteder som serverer mat som kan holde åpent.

Det har skapt en del uklarhet hva som ligger i begrepet matservering i denne sammenheng, og det fremgår ikke nærmere av forskriften.

Nå har Oslo kommune laget en veileder i forbindelse med gjenåpning av alkoholservering, etter at Oslo kommune forbød dette midt i mars. Her beskrives hva som legges i kravet til matservering, og vi mener dette er en god tolkning som bransjen og øvrige kommuner kan benytte seg av.

Oslo kommune beskriver dette som følgende:

Når det gjelder kravet om mat legger Oslo kommune seg på samme definisjon som finnes i serveringsloven og som utløser kravet til serveringsbevilling.

Kravet er at det foregår servering av mat og hvor forholdene ligger til rette for fortæring på stedet, uavhengig om maten er laget på eget kjøkken, av et cateringselskap eller gjennom en foodtruck parkert i nærheten.

Kommunen vil ikke overprøve og kontrollere selve mattilbudet. Kommunen vil heller ikke innføre spiseplikt eller krav om at stedet skal tilby mat i gjennom hele dagen det er åpent. Det er for eksempel greit at en restaurant stenger kjøkkenet kl. 21.00, men fortsetter å skjenke alkohol og annen drikke frem til kl. 23.30.



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.

