

Bransjeveiledning for håndtering av smittevern ved Serveringssteder

Målsetting og bærende prinsipper

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:

1. God hygiene
2. Redusert kontakthypighet mellom personer
3. Syke personer skal være i isolasjon/ karantene

Tiltakene er basert på en risikovurdering av arbeidsoperasjonene og situasjonen i serveringsvirksomheter. 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 Helsedirektoratets sine prinsipper og eventuelle kommunale tiltak, og virksomhetene bør etterstrebe en standard i tråd med intensjonen i denne veilederen.

Det gjøres oppmerksom på ordlyden i Covid-19 forskriften, som per 30.04.2020 sier at serveringssteder "skal sørge for at besøkende og personell kan holde to meters avstand". Regjeringen har imidlertid i pressekonferanse 30.04.2020 sagt at den generelle avstandsambefalingen er redusert til 1 meter. Vi har utarbeidet våre råd i tråd med dette.

Oppsummering av tiltak

- 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 kompensierende tiltak i form av større avstand mellom gjestene, større avstand til neste bordoppsett etc.
- Innendørs skal det være minst 1 meter avstand mellom bord. 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
1. Ankomst/ gjester/ åpningstider	<p>Trengsel ved inngangspartier kan medføre risiko for direkte smitte fordi gjester står for tett sammen. Generell risiko for smitte på grunn av syke gjester.</p>	<p>Organisering av kø. Ved tendenser til trengsel, må det dedikeres en ansatt til å holde orden på køen.</p> <p>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.</p> <p>Gjester med symptomer på luftveisinfeksjon avvises i døren.</p> <p>Servering og skjenking forestås iht til gjeldende bevillinger, og eventuelle kommunale vedtak.</p> <p>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.</p> <p>Vær obs på at kommuner kan iverksette egne tiltak.</p>
2. Servering innendørs	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Organisering av kø ved baren/ serveringsdisken, enten i form av en dedikert ansatt som holder orden, eller oppslag og markeringer på gulvet.</p> <p>På større serveringssteder kan det være behov for å basere seg utelukkende på servering ved bordet.</p> <p>Gjester må ikke stå tett samlet i lokalet, men hovedsakelig sitte ved bord.</p> <p>Begrensning på 5-6 gjester ved hvert bord, men bedriften kan gjøre unntak for store familier/ grupper som bor sammen, eller ved å iverksette kompensierende tiltak i form av større avstand mellom gjestene, større avstand til neste bordoppsett etc.</p> <p>Det skal være minst 1 meter avstand mellom bord, og gjester skal ha mulighet til å holde tilstrekkelig avstand ved bordet.</p> <p>Vurder hvor mange gjester serveringsstedet kan ta imot og fortsatt overholde ovennevnte tiltak.</p>

		<p>Legg til rette for kortbetaling og andre elektroniske betalingsløsninger. Vurder å forby kontanter.</p> <p>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.</p> <p>Gjester får ikke forsyne seg selv med tilbehør/ krydder/ ketsjup/ vannmugger/ kaffekanner o.l. Serveres av ansatte eller benytte engangsløsninger.</p> <p>Hyppig vask av bardisk, dørhåndtak og andre utsatte overflater med ordinære vaskemidler.</p> <p>Bordoverflater vaskes med ordinære vaskemidler mellom hver gjestegruppe.</p> <p>Benytt engangskluter, eller rene kluter som vaskes etter bruk. Unngå bruk av samme klut på flere overflater/ bytt klut hyppig.</p> <p>Vurder bruk av hansker ved servering. Bruk av hansker krever opplæring i riktig hanskebruk.</p>
<p>3. Servering utendørs</p>	<p>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.</p>	<p>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</p> <p>Det skal være minst 1 meter avstand mellom bord, og gjester skal ha mulighet til å holde tilstrekkelig avstand ved bordet.</p> <p>Vurder hvor mange gjester serveringsstedet kan ta imot og fortsatt overholde ovennevnte tiltak.</p> <p>For øvrig gjelder alle tiltak under punkt 2.</p>

<p>4. Toaletter</p>	<p>Risiko for direkte smitte ved trengsel fordi mange personer skal benytte fåtoaletter. Risiko for indirekte kontaktsmitte knyttet til overflater som mange tar på.</p>	<p>Dersom lokalet er slik innrettet at det kan oppstå trengsel ved toalettene, vurder organisering av kø, for eksempel ved markering på gulvet.</p> <p>Sørg for at det alltid er tilstrekkelig såpe og håndtørkepapir slik at gjester kan vaske hendene.</p> <p>Heng opp plakat hvor man oppfordrer gjester til god håndvask og bruk av tørkepapir for å stenge kranen etc.</p> <p>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.</p>
<p>5. Kjøkken</p>	<p>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.</p>	<p>Ansatte skal kunne holde minst 1 meters avstand ved arbeid over tid. Det er lov til å passere hverandre i korte tidsrom av gangen.</p> <p>Opplæring av alle ansatte. Hyppig håndvask. Rengjøring av utstyr mellom hver ansatt som skal bruke det. Vurder om alle bør jobbe med eget utstyr.</p> <p>Ingen eksterne på kjøkkenet. Gjelder også leverandører. Etabler rutiner for at varer hovedsakelig kan mottas utendørs.</p> <p>Se for øvrig punkt om ansatte nedenfor.</p>
<p>6. Ansatte</p>	<p>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 sesongansatte som ikke kjenner virksomheten godt. Risiko for at ikke alle får med seg smittevernrutinene.</p>	<p>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 smittevern hensynet unngår man på den måten at for mange ansatte settes i karantene samtidig.</p> <p>God opplæring i alle smittevernrutiner. I tillegg til opplæring bør rutinene henges opp på relevante steder.</p>

		<p>Særlig opplæring i hygiene og rengjøringsrutiner. Vurder nettkurs eller lignende for renholdere.</p> <p>Ansatte med luftveissymptomer skal ikke komme på jobb.</p>
7. Smittevernansvarlig	<p>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.</p>	<p>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.</p>