

Bransjenorm for håndtering av smittevern ved hoteller og andre overnattingsvirksomheter

Målsetting og bærende prinsipper

Ved å iverksette økte tiltak for smittevern, skal overnattingsvirksomheter i Norge kunne holde åpent og ta imot gjester og ansatte.

Bransjenormen tar utgangspunkt i de tre bærende pilarene for smittevern som Helsedirektoratet 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 hotell/overnattingsvirksomhet. 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 oppmerksom på at enkelte kommuner har egne forskrifter som angir særskilte krav til reiselivsbransjen.

Oppsummering av tiltak

- Syke gjester og ansatte må holde seg hjemme.
- Unngå trengsel ved resepsjon, fellesarealer osv. Vurder tiltak for å organisere kø
- Kortbetaling og annen kontantløs betaling.
- Oppfordre gjester til håndvask/ hånddesinfeksjon ved ankomst.
- Sørg for hyppig renhold av alle utsatte flater.
- Sørg for godt renhold av hotellrom mellom gjester. Fjern pynteputer og sengetepper som ikke vaskes regelmessig.
- Ved bekreftet smittetilfelle, gjennomføres smittevask av hotellrom og andre områder hvor gjesten oppgir å ha oppholdt seg.
- Legg til rette for 1 meter avstand mellom bordoppsett i restauranten.
- Begrensning på 20 gjester ved hvert bord, forutsatt at det fortsatt er mulig å praktisere godt smittevern og 1 meter avstand ved så store grupper.
- men det kan gjøres 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.
- Unngå deling av menyer, serveringsbestikk, ketsjupflasker, vannmugger, saltbøsser og all annen mat og utstyr som er ment for deling.
- 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.

- Sørg for at det kan holdes 1 meter avstand mellom deltakere på møter/ kurs.
- Svømmebasseng, badstue, treningscenter osv. holdes foreløpig stengt.
- Sørg for god opplæring av alle ansatte
- Ansatte bør jobbe i faste crew så langt det lar seg gjøre, for å unngå smitte mellom ansatte

Område	Risikobeskrivelse	Tiltak
1. Resepsjon, fellesområder, heis, generelt	<p>Trengsel ved inngangspartier, innsjekk/ utsjekk kan medføre risiko for direkte smitte fordi gjester står for tett sammen.</p> <p>Risiko for indirekte kontaktsmitte ved at gjester og ansatte tar på de samme overflatene, for eksempel resepsjonsdisken, innsjekkingsnettbrett, kortterminal, penn, heisknapper osv.</p> <p>Generell risiko for smitte på grunn av syke gjester.</p>	<p>Sørg for at det ikke oppstår trengsel. Vurder behov for å innføre køsystem, avstandsmarkering på gulvet e.l. Vurder tiltak for å begrense antall gjester som kommer/ drar samtidig, for eksempel ved å gi hver gjest eget innsjekkings-/utsjekkingsstidspunkt.</p> <p>Oppfordre gjester til å vaske hender ved ankomst. Hvis dette er praktisk vanskelig å gjennomføre, sørg for å ha hånddesinfeksjon tilgjengelig ved inngang.</p> <p>Hyppig vask av utsatte overflater, som resepsjonsdisk, heisknapper, utstyr som brukes av mange etc.</p> <p>Legg til rette for kortbetaling og andre elektroniske betalingsløsninger. Vurder å forby kontanter.</p> <p>Gjester må på forhånd få beskjed om at de ikke kan bo på hotellet, dersom de har symptomer på luftveisinfeksjon.</p> <p>Informasjon om gjester som har bodd på hotellet og/ eller deltatt på kurs/ møter/ arrangement, oppbevares i 2 uker til bruk for eventuell smittesporing. Smittesporing skal utføres i samarbeid med kommuneoverlegen.</p> <p>Drop in gjester i restauranten trenger ikke registreres.</p>
2. Hotellrom	<p>Risiko for indirekte kontaktsmitte ved at hotellrom ikke rengjøres godt nok mellom gjester.</p>	<p>Renhold iht til renholdsplan. Søk eventuelt bistand hos leverandør av vaskeutstyr. Ordinære vaskemidler kan brukes. Husk vask av alle vanlige berøringspunkter, eks. lysbrytere, dørhåndtak, fjernkontroll mm.</p> <p>Vurder bruk av hansker ved rengjøring av rom. Vær oppmerksom på at hanskebruk krever særskilt opplæring.</p>

		<p>Fjern pynteputer i sengen og sengetepper som ikke vaskes regelmessig.</p> <p>Ved bekreftet smittetilfelle, gjennomføres smittevask av hotellrom og andre områder hvor gjesten oppgir å ha oppholdt seg. Konferer med leverandør av renholdsmidler. Les også FHI sin renholdsveileder: https://www.fhi.no/nettpub/coronavirus/rad-og-informasjon-til-andre-sektorer-og-yrkesgrupper/rengjoring-og-desinfeksjon-ved-covid-19-til-sektorer-utenfor-helsetjenesten/</p>
<p>3. Frokost/ restaurant</p>	<p>Risiko for direkte smitte ved at mange gjester oppholder seg tett sammen over lengre tid.</p> <p>Risiko for kontaktsmitte ved at gjester forsyner seg med mat av det samme utstyret, og tar på de samme overflatene.</p>	<p>Gjester må ikke stå tett samlet i lokalet, men hovedsakelig sitte ved bord.</p> <p>Begrensning på 20 personer per bord forutsatt at det fortsatt er mulig å praktisere godt smittevern og 1 meter avstand ved så store grupper".</p> <p>Minst 1 meter avstand mellom bordoppsett. Eventuelt kan det iverksettes kompensierende tiltak med skillevegger eller lignende.</p> <p>Vurder hvor mange gjester som kan oppholde seg i restauranten og fortsatt overholde ovennevnte tiltak.</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>Det er ikke lov å servere mat fra buffet. Unngå at gjester forsyner seg selv med mat/ benytter felles utstyr. Det er lov å bruke en dedikert ansatt til servering fra buffet.</p> <p>Gjester får ikke forsyne seg selv med tilbehør/ krydder/ ketsjup/ vannmugger/ kaffekanner o.l. Serveres av ansatte eller benytte engangsløsninger.</p> <p>Bordoverflater vaskes med ordinære vaskemidler mellom hver gjestegruppe.</p> <p>Hyppig vask andre utsatte overflater.</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 rengjøring og rydding. Vær oppmerksom på at hanskebruk krever særskilt opplæring.</p> <p>Hotell som har store serveringssteder, bør i tillegg følge bransjenorm for serveringssteder.</p> <p>Det gjøres også oppmerksom på at det per 03.05.2020 fortsatt er forskriftsfestet at serveringssteder som ikke serverer mat skal holde stengt. Bar/ nattklubb uten matservering skal holde stengt.</p>
4. Kjøkken	<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.</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>Sørg for god opplæring av alle ansatte.</p> <p>Praktiser hyppig og riktig håndvask.</p> <p>Rengjør 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.</p>
5. Fellestoiletter	<p>Risiko for direkte smitte ved trengsel fordi mange personer skal benytte få toaletter. 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 engangs papirhåndklær 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, toalett-papirholder, toalettsete o.l. Intervaller for renhold avgjøres av den enkelte virksomhet avhengig av utformingen av lokalet og antall gjester.</p>

<p>6. Kurs og konferanse</p>	<p>Risiko for direkte smitte ved at mange personer oppholder seg for tett sammen over tid.</p> <p>Generell risiko for indirekte kontaktsmitte ved at flere tar på de samme overflatene.</p>	<p>Regjeringen har fastsatt en grense på 50 deltakere på idretts- og kulturarrangementer. Denne gjelder ikke for konferanser/ møter. Det er størrelsen på lokalet gir rammen for hvor mange personer som kan delta.</p> <p>Sørg for at deltakere på kurs/ møter/ konferanser kan holde minst 1 meter avstand til hverandre. Oppsett må være satt opp slik at det er enkelt å holde tilstrekkelig avstand.</p> <p>Oppfordre gjester til å vaske hendene før de går inn i lokalet, ha eventuelt hånddesinfeksjon tilgjengelig ved ankomst.</p> <p>Unngå selvbetjening av mat og drikke i lokalet. Møteromsservering må foregå i form av bordservering, eller ved at det legges til rette for at gjester ikke trenger å berøre det samme utstyret, for eksempel kaffekanner.</p> <p>Ha en plan for kontrollert slusing av møtedeltakere fra møterom til spisesal, og en god plan for bruk av, og rengjøring av fellesarealer og toalettfasiliteter.</p> <p>Lokalet rengjøres mellom hvert møte.</p>
<p>7. Velværeavdeling, treningsrom etc.</p>		<p>For oversikt over hvilke fasiliteter som kan åpnes nå, se her: https://www.nhoreiseliv.no/vi-mener/koronavirus/nyhet/2020/smittervernregler-i-reiselivet/</p> <p>Gjenåpning av spa/ velværeavdelinger krever risikovurderinger knyttet til antall personer i hvert rom/ fasilitet, renhold, bruk av garderober og felles utstyr. Hver virksomhet må selv foreta disse vurderingene."</p>
<p>8. 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.</p> <p>Risiko for å sette mange ansatte og gjester i karantene, hvis smitte blir påvist.</p> <p>Mange unge ansatte og sommervikarer som ikke kjenner virksomheten godt.</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>

	Risiko for at ikke alle får med seg smittevernrutinene.	Ansatte med luftveissymptomer skal ikke komme på jobb. Ansatte som utvikler slike symptomer, skal sendes hjem fra jobb.
--	---	---