

## Veileder for serverings- og skjenkesteder under Covid-19-epidemien

Hvilke krav som gjelder for serverings- og skjenkebevillinger som følge av den nasjonale covid-19-forskriften og Fredrikstad kommunes krav

### *Nasjonale krav til serveringssteder*

- Virksomheten skal drives smittevernfaglig forsvarlig
- Virksomheten skal utarbeide rutiner for god hygiene og godt renhold, og skal sørge for at disse rutinene blir overholdt
- Virksomheten skal sørge for at besøkende og personell kan holde minst 1 meters avstand – skulder til skulder
- Maks 20 personer i en gruppe
- Ved serveringssteder som har skjenkebevilling skal servering av alkohol skje ved bordservering og det skal være sitteplass til alle gjester
- Virksomhetene må utarbeide risikovurdering for å sikre god smittevernhåndtering
- Dersom det skal gjennomføres et arrangement på et serveringssted gjelder regelen om maksimalt 200 personer til stede. Ansatte og oppdragstakere som står for gjennomføringen av arrangementet, kommer i tillegg til de 200.

### *Kommunale krav og anbefaling til serverings- og skjenkesteder*

- Bordservering

### **Veiledning til nasjonale og lokale krav**

#### **1) Bordservering**

Krav til bordservering innebærer at all servering av mat og drikke skal skje til personer som sitter. Gjester skal ikke reise seg for å bestille, hente eller betale for mat og drikke i bar eller disk. Dette gjelder både for servering inne og på uteservering.

Ansatte kan ta imot bestilling, servere og ta betalt for mat og drikke ved bordet selv om avstanden til gjestene i en kort periode blir mindre enn 1 meter. Se punkt 2 under om avstand.

Som et unntak kan et serverings- og skjenkested som allerede har en annen ordning som ivaretar smittevern benytte seg av dette. Hovedhensynet er at gjestene sitter mest mulig ved bordet og at man begrenser sirkulering i lokalet. Smitteverntiltak skal beskrives i stedets risikovurdering.

#### **2) Avstand**

Avstand er en svært viktig faktor for å forebygge smitte. I 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 må legges til rette for at det kan være en meter avstand, skulder til skulder, 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 servering inne og på uteservering.

Dersom det er sittebåser i lokalet, slik at det ikke er mulig å skape avstand mellom gruppene, kan dette løses med fysiske tiltak som ivaretar smittevern. For eksempel med 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 1 meter avstand i mer enn 15 minutter, eller direkte fysisk kontakt.

### *3) Maksimalt 20 personer i samme gruppe*

Det er satt en begrensning på maksimalt 20 personer i en gruppe. Kravet til avstand på minst 1 meter mellom hver gjest gjelder også her. Dette gjelder både for servering inne og på uteservering. Det skal være minimum 1 meter mellom hver gruppe.

### *4) 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 gjester og ansatte kan holde 1 meter avstand.

Risikovurderingen må sikre at avstandskravet kan ivaretas på alle områder, herunder inngangspartiet, kø, 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.

**Samlinger** - Det er ikke tillat med større grupper enn 20 personer.

**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 bordbestilling slik at fysiske køer unngås. Bordene skal plasseres slik at man sikrer god avstand mellom sittegrupper, både inne og ute. Det skal unngås bord med plass til flere enn fem personer, både innendørs og utendørs. Risikovurderingen må ta stilling til maksimalt antall gjester som lokalet kan ta imot 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** - Bestilling og betaling bør fortrinnsvis kunne gjennomføres digitalt. Dersom dette ikke lar seg gjøre skal bestilling, servering og betaling skje ved bordene og avstandskrav skal overholdes. Gjester skal ikke oppholde seg i barområdene og det skal ikke mottas bestillinger, serveres eller betales over bardisk. Bestikk og servietter bør leveres ut av serveringspersonalet og ikke stå fremme slik at de kan plukkes/hentes av gjestene selv.

Som et unntak kan et serverings- og skjenkested som allerede har en annen ordning som ivaretar smittevern benytte seg av dette. Hovedhensynet er at gjestene sitter mest mulig ved bordet og at man begrenser sirkulering i lokalet.

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.

Kjøkken - Kjøkken 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 Fredrikstad**

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. Informasjonsmateriell 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.

### **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 informasjonsmateriell 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.

Dansing kan ikke tillates. Dansegulv bør sperres av el. for å unngå at gjestene danser.

### **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/pepperbøsser, armlener og andre gjenstander som brukes av påfølgende gjester. Bestikk og servietter bør leveres ut av serveringspersonalet og ikke stå fremme slik at de kan plukkes/hentes av gjestene selv. 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/musikk:**

**Utfordring:** Gjester som må rope eller lene seg inntil hverandre for å høre hverandre utgjøre en smitterisiko.

**Tiltak:** Serverings- og skjenkestedet må selv ta stilling til lydnivået på musikk. 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.

### **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. Det kan også anbefales å laste ned smitte-appen til Folkehelseinstituttet for å gjøre smittesporingen enklere. Dette vil være frivillig.

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 tappt 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 1 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.

Det 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 smittevernutstyr som ansiktsmasker og hansker dersom de må håndtere situasjoner hvor det mistenkes at en gjest kan være smittet.