

## **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 legges til rette for at det kan holdes minst 1 meter avstand mellom både gjester og ansatte. Dette gjelder også mellom gjester. Det behøver ikke å være 1 meter mellom gjester i samme husstand.

Risikovurderingen må sikre at avstandskravet kan ivaretas i alle områder, herunder inngangspartiet, 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 bør ikke tillates grupper med mer enn 20 gjester. Det enkelte serveringssted skal ta stilling til hvor mange gjester stedet har kapasitet til i en gruppe. For mindre lokaler vil det kunne være naturlig å sette en begrensning betydelig lavere enn 20 gjester i samme gruppe.

**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 bordreservering slik at fysiske køer unngås. Bordene skal plasseres slik at man sikrer minst en meter avstand mellom sittegrupper, både inne og ute. Risikovurderingen må ta stilling til maksimalt antall gjester som lokalet kan ta i mot 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 eller sitteplasser** - Bestilling og betaling bør fortrinnsvis kunne gjennomføres digitalt/kontaktløst. Dersom dette ikke lar seg gjøre skal bestilling, servering og betaling fortrinnsvis skje ved bordene/stolene og avstandskrav skal overholdes, det vises til veileder. Gjester bør ikke oppholde seg i barområdet og det bør ikke mottas bestillinger, serveres eller betales over bardisk.