

Veileder for serverings- og skjenkesteder i Kristiansand under covid-19-pandemien

Nasjonale krav til serveringssteder (covid 19 forskriften)

- Ved serveringssteder som har skjenkebevilling skal det være bordservering og sitteplasser til alle
- Servering av mat skal ikke skje som buffet
- Grunnleggende krav til smittevern skal ivaretas
- Det skal utarbeides rutiner for god hygiene og godt renhold, og sørges for at disse rutinene blir overholdt
- Det skal sørges for at besøkende og personell kan holde minst 1 meter avstand til personer i annen husstand

Lokale anbefalinger

1) Ansvar

Virksomhetens ansvar

Virksomheten har selv ansvar for at grunnleggende krav til smittevern ivaretas i tråd med den til enhver tid gjeldende Covid19-[forskrift](#); og smittevernfaglige anbefalinger fra FHI om [arrangement](#) og [servering](#). [Bransjenormen for serveringssteder fra NHO](#) er også veiledende med unntak av antall personer rundt et bord, jfr punkt 3.

Kommunens ansvar

Kommunen har ansvar for å føre tilsyn med at virksomhetene etterlever smittevernreglene og gjøre tiltak dersom smittevernet ikke blir godt ivaretatt. Tilsyn gjøres ved hjelp av kontrollører i helgene.

2) Risikovurdering av smittevern

Hver virksomhet må gjøre en risikovurdering med tanke på smittevern basert på lokalets størrelse og egnethet og skal omfatte blant annet følgende forhold:

- Avstand og bordplassering
- Sitteplasser og bordservering
- Informasjon til gjester
- Renhold av felles berøringspunkter, toaletter
- Bemanning og opplæring
- Kjøkken

- Etterlevelse av reglene

Se detaljer i punktene under

Dersom den enkelte virksomhet ikke overholder nasjonale krav vil de i eget brev fra kommunen bli pålagt å oversende risikovurdering. Risikovurdering bør derfor utarbeides om det ikke allerede er gjort.

3) Sitteplasser og bordservering

Ved serveringssteder som har skjenkebevilling skal det være sitteplasser til alle gjester, også personer som ikke skal spise.

Det anbefales at hvert bord merkes med maks antall personer avhengig av bordstørrelse.

Krav til bordservering innebærer at all servering av mat og alkoholholdig drikke skal skje til personer som sitter med et bord hvor mat og drikke kan settes.

Gjester skal ikke oppholde seg i barområdet, og drikke serveres ved bordet.

Kommentar:

Hovedhensynet er at gjestene sitter mest mulig ved bordet eller på stol slik at det blir så lite sirkulering i lokalet som mulig og at det holdes 1 meter avstand. Avhengig av drift og lokalenes utforming kan evt. andre løsninger for bestillinger og servering velges. Eksempler kan være en bestilling i disk med brikke som varsler når maten er klar eller en kontaktløs/digital ordning for bestilling og betaling. Smitteverntiltak rundt en slik ordning skal beskrives i stedets risikovurdering.

En meters avstand for gjester ved samme bord har vist seg svært vanskelig å håndheve da gjestene selv ønsker å sitte nærmere, og mange påberoper seg samme husstand selv om dette åpenbart er diktning. Virksomheten kan ikke kreve bostedsattest, og det er vanskelig gjennomførbart å hindre at personer ikke sitter tettere rundt samme bord enn 1 meter. Av smittehensyn blir det derfor viktig at det ikke sitter for mange rundt bordene og at mingling, samt sammenstilling i andre deler av lokalet unngås. Virksomheten må uansett legge til rette for at gjestene kan holde 1 meters avstand - dvs lokalene kan ikke fylles tettere enn at dette er mulig, jf. punkt 4.

4) Avstand og bordplassering

Avstand er en svært viktig faktor for å forebygge smitte. I den statlige Covid-19-forskriften kreves det at serveringssteder skal sørge for at besøkende (gjester) og personell (ansatte) kan holde minst 1 meter avstand, men gjestene ved hvert enkelt bord kan evt velge å sitte nærmere.

Serveringsstedet 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.

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, målt fra rygg til rygg. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

Serveringsstedet må sikre at avstand kan ivaretas i alle områder, herunder inngangspartiet, serveringslokalet, uteservering, passasjer og toaletter.

Dersom det serveres mat og drikke til personer som sitter ved en bardisk eller annen disk, må det være minst 1 meter avstand til neste sittegruppe eller til de ansatte som oppholder seg over tid bak eller ved bardisken.

Dersom det er sittebåser i lokalet, slik at det ikke er mulig å skape avstand mellom gruppene, kan dette løses av fysiske løsninger som ivaretar smittevern. Eksempelvis vegg eller pleksiglass som skiller båsene.

Ansatte kan 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.

Det skal være rutiner som sikrer at kunder som henter take-away mat holder avstand til ansatte og gjester.

Kommentar:

Risikoen for smitte øker med tiden man er sammen og jo mindre avstanden mellom personer er. Covid-19 forskriften definerer nærkontakt til å være kontakt med andre personer med mindre enn 2 meter avstand i mer enn 15 minutter eller direkte fysisk kontakt. Krav til bordservering vil kunne legge til rette for at det er mulig å servere mat og drikke til personer som sitter og har enten et bord eller en disk foran seg til å sette fra seg mat og drikke. Det er lettere å tilrettelegge for at bord og stoler har god avstand. Det er også i slike settinger at personer vil oppholde seg i lenger enn 15 minutter. De andre arenaene for nærkontakt vil da antagelig foregå i kortere tid, som ved toalettbesøk, inn og utgang med mer.

5) Informasjon til gjester

- Det skal utarbeides rutiner for informasjon til 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. **Kristiansand kommune utarbeider skriftlig informasjon som kan printes ut og henges opp.**
- Det oppfordres til at serveringsstedene legger ut informasjon om iverksatte tiltak på sine hjemmesider f.eks digital bordreservering, betaling og bestilling, smitteverntiltak mv.
- Det henstilles til bruk av betalingskort/ evt VIPPS

6) Bemanning/ opplæring/ vakthold

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.

Det anbefales uniformert vakthold på serveringssteder som...

7) God hygiene/ renhold

Serveringsstedet skal identifisere områder som innebærer smitterisiko og utarbeide rutiner for god hygiene og godt renhold.

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.

Kjøkkenet 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.

7) Smittesporing av gjester

Dersom kommunen i forbindelse med smittesporing får kjennskap til at en person med covid-19 har vært smitteførende under opphold på et serveringssted, vil serveringsstedet kontaktes og forspurt om oversikt over gjester i aktuelt tidsrom. Bestillingsinformasjon bør derfor være tilgjengelig i inntil 10 dager. Flest mulig serveringssteder oppfordres derfor til elektronisk bestilling. Det avkreves ikke navnelister for personer som ikke har forhåndsbestilt da dette vurderes som for krevende å organisere.

Tips og råd til smittevern ved serverings- og skjenkesteder i Kristiansand

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.
- Informasjonsmaterieil 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 ved ulike bord overholdes.

Inngang:

Utfordring: Gjester står i kø for komme inn. Gjester står tett på serverings- og skjenkestedets røykeområde.

Tiltak:

- Vakt hold/tilsyn med kø/røykeområde.
- Oppfordring om å holde avstand.
- Nekte gjester som ikke innretter seg etter kravet om å holde avstand.
- 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
- Rutiner for hyppig rengjøring av kontaktpunkter og loggføre renholdet.
- Informasjon som oppfordrer gjester til grundig håndvask, samt unngå å berøre kontaktpunkter (for eksempel bruke albue til å åpne døren).

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 skjenkested 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.

Kontaktflater:

Utfordring: Smitte gjennom områder flere personer berører.

Tiltak:

- Serverings- og skjenkestedene må selv identifisere hvilke steder smitten kan sette seg.
- Hyppig renhold da virus kan leve på overflater.
- Renhold av bord mellom hver gruppe med gjester
- Renhold av for eksempel salt/pepper-bøsser, armlener og andre gjenstander som brukes av påfølgende gjester.
- Unngå kontanter i størst mulig grad, oppfordre til kontaktløse betalingsløsninger som VIPPS hvis mulig.
- Håndholdte kortterminaler for betaling ved bordene rengjøres mellom bruk. (Obs 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:

Utfordring: 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.

Tiltak:

- Ansatte får grunnleggende opplæring i smittereduserende tiltak
- Ansatte blir bevisstgjorte på at de er ansvarlig for å følge opp serverings- og skjenkestedets rutiner og myndighetenes retningslinjer og føringer for smittevern.
- 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.
- Ansatte som har symptomer skal holde seg hjemme i ett døgn etter at de er symptomfrie.
- 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.
- Vesker og sekker bør derfor ha en fast oppbevaringsplass der de ikke kommer i kontakt med andre gjenstander.
- Ansatte oppfordres til å vaske hender etter å ha brukt mobiltelefonen.

Turnus:

Utfordring: Dersom en ansatt har hatt nærkontakt med noen som har fått påvist koronavirus skal vedkommende være i hjemmekarantene¹. Dette vil kunne gi bemanningsutfordringer.

Tiltak:

¹ Hvem dette gjelder, blir definert av helsetjenesten i samarbeid med den smittede. Med nærkontakt menes kontakt med en smittet person med mindre enn 2 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.

- Anbefalt 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:

Utfordring: Beruselse kan føre til at enkelte gjester tar smittevernstiltak mindre alvorlig.

Tiltak:

- Ekstra bevisst på gjestenes beruselsesnivå.
- Tidlig beskjed dersom enkelte gjester ikke overholder reglene om avstand, for å hindre at oppførselen utvikler seg.
- Gjester som tross en advarsel ikke hører på de ansattes anmodninger, bes om å forlate lokalet.

Ordensvakter:

Utfordring: Ordensvaktene har liten tilgang til håndvask

Tiltak:

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