



Veileder for serverings- og skjenkesteder under covid 19-epidemien

Hå kommune

Veilederen er utarbeidet av Hå kommune i henhold til de nasjonale føringene på området og kommunens egne anbefalinger. Veilederen bygger på tilsvarende veileder i Sandnes kommune, og er i all hovedsak lik denne. Kommunen vil endre veilederen dersom det er nødvendig som følge av endringer i nasjonale krav og føringar.

Den tar først for seg hvilke krav myndighetene setter til serverings- og skjenkesteder, og gir så veiledning til hvordan bransjen skal forstå og oppfylle disse kravene.

Veilederen gir så konkrete tips og råd til smittevern mot koronaviruset. Rådene kan være til hjelp når stedene skal vurdere smitterisiko og hvilke tiltak de må sette i verk for å bidra til redusert smittefare.

Nasjonale krav til serverings- og skjenkesteder som vil holde åpent

- Det skal serveres mat. (Fra 1.juni 2020 gjelder ikkje dette kravet)
- Servering av mat skal ikke skje som buffet.
- Grunnleggende krav til smittevern skal ivaretas.
- Rutiner for god hygiene og godt renhold, og serveringsstedet skal sørge for at disse rutinene blir overholdt.
- Serveringsstedet skal sørge for at besøkende og personell kan holde én meters avstand.

Kommunale krav til serverings- og skjenkesteder

Kommuneoverlegen i Hå anbefaler at serveringssteder i Hå som har åpent, har følgende rutiner som del av sine smittevernkrav:

- All bestilling, servering og betaling skjer ved bord, ikke over disk.
- Avstanden mellom bordene er 2 meter målt fra ryggen på stolene. Dette for å sikre passasje.

Det gjøres oppmerksom på at Hå kommune ikke har innført kortere skjenketid enn normalt, slik som f.eks. Oslo og Stavanger kommune har gjort. I Hå kreves derfor at det så lenge det pågår skjenking er et reelt mattilbud. Skjenking kan finne sted i henhold til skjenkestedets normale skjenketider. Hvis mattilbudet avsluttes, må også skjenkingen opphøre.

Serveringsstedet kan deretter ha åpent i en halvtime.

Det minnes om at skjenkesteder som planlegger å starte med matservering skal på forhånd melde fra om det til det lokale Mattilsynet. Den som er ansvarlig for næringsmiddelvirksomheten skal sikre at de ansatte får nødvendig veiledning og opplæring i næringsmiddelhygiene og i virksomhetens internkontroll.

Skjemaet for melding finnes her:

https://www.mattilsynet.no/skjema/ny_naeringsmiddelvirksomhet_inkl_matkontaktmaterialer.946

Veiledning til nasjonale og lokale krav

1. Hvem kan skjenke alkohol?

Den statlige forskriften om smitteverntiltak mv. ved koronautbruddet (covid-19-forskriften), setter et generelt påbud for serveringssteder som ikke serverer mat, å holde stengt fram til 1. juni 2020. For skjenkesteder i Hå kommune har de statlige føringene gjeldt under koronaepidemien. Dvs at serverings- og skjenkesteder som har lov til å holde åpent i henhold til den statlige forskriften, har i Hå anledning til å servere alkohol.

Nå når flere steder planlegger å åpne, legges det opp til en tillitsbasert ordning hvor den enkelte virksomhet selv har ansvar for at kravene i forskriften overholdes. Serverings- og skjenkestedene må selv sørge for at økt skjenking i kommunen kan gjennomføres uten at grunnleggende smittevernregler om avstand, antall personer samlet i gruppe, hygiene og renhold blir brutt. Det må derfor være etablert gode internkontrollrutiner som sikrer at kravene følges opp og at det iverksettes korrigerende tiltak dersom det avdekkes avvik. Det må også tas høyde for at de særlige smitteverntiltakene kan bli langvarige. Det er derfor viktig at serveringsstedene utvikler rutiner og systemer som ivaretar så vel smitterisiko som effektiv og økonomisk drift.

2. Matsservering

Når det gjelder kravet om mat, legger Hå kommune seg på samme definisjon som finnes i serveringsloven og som utløser kravet til serveringsbevilling. Kravet er at det foregår servering av mat og hvor forholdene ligger til rette for fortæring på stedet, uavhengig om maten er laget på eget kjøkken, av et cateringsselskap eller for eksempel gjennom en foodtruck parkert i nærheten. Leverandøren må ha nødvendige godkjenninger for å drive matsservering.

Kommunen vil ikke overprøve og kontrollere selve mattilbudet. Kommunen vil heller ikke innføre spiseplikt eller krav utover det som følger av de nasjonale føringene. Kommunen krever at så lenge det foregår skjenking, må det være et mattilbud.

3. Bordsservering

Krav til bordsservering innebærer at all servering av mat og drikke skal skje til personer som sitter og har et bord til å sette fra seg mat og drikke. Gjester skal ikke reise seg for å bestille, hente eller betale for mat og drikke i bar eller disk. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

Ansatte skal ta imot bestilling, servere og ta betalt for mat og drikke ved bordet selv om avstanden til gjestene blir i en kortere periode, mindre enn myndighetenes anbefalte avstand. Se punkt 4 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 det blir så lite sirkulering i lokalet som mulig. Eksempler på slik ordning kan være en bestilling i disk med brikke som varsler når maten er klar. Da skal smitteverntiltak rundt en slik ordning beskrives i stedets risikovurdering.

4. Avstand

Avstand er en svært viktig faktor for å forebygge smitte. I den statlige Covid-19-forskriften kreves det at serveringssteder skal sørge for én meter avstand mellom besøkende (gjester) og personell (ansatte). I tillegg er helsemyndighetens råd å holde minst én meter avstand mellom alle personer, gjerne mer. Da skal det altså legges til rette for at det kan være minst én meter avstand også 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 med gjester. Det skal aldri være mindre enn én meter mellom sittegrupper. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

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.

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 periode.

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 to meters avstand i mer enn 15 minutter, eller direkte fysisk kontakt. Krav til bordservering vil kunne tilrettelegge for at det er mulig å servere mat og drikke til personer som sitter og har enten et bord foran seg til å sette fra seg mat og drikke. Det er lettere å tilrettelegge for at bord og stoler har to meters 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.

Risikovurdering av smittevern, rutiner for god hygiene og godt renhold, og overholdelse av disse

Risikovurderingen serverings- og skjenkestedene skal gjøre må basere seg på lokalets størrelse og egnethet, og skal omfatte blant annet følgende forhold:

Avstandskrav:

- Det skal sørges for at besøkende og personell kan holde minst én meter avstand.
- Risikovurderingen må sikre at avstandskravet kan ivaretas 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 tilbordet.
- Det skal være rutiner som sikrer at kunder som henter take-away mat holder avstand til personell og gjester.

Informasjon til gjester:

- Serveringsstedet skal utarbeide 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.
- Det oppfordres til at serveringsstedene legger ut informasjon om iverksatte tiltak på sine nettsider, blant annet om digital bordreservering, betaling og bestilling ved bordene, og annet som kan forberede gjestene på smitteverntiltakene og gjøre dem i stand til å bidra til at de blir fulgt.

Bordplassering:

- Det bør være mulighet for digital bordreservering slik at fysiske køer unngås. Bordene skal plasseres slik at avstandskravene på minst én meter mellom sittegrupper kan overholdes, både inne og ute.
- Risikovurderingen må ta stilling til maksimalt antall gjester som lokalet kan ta imot når avstandskravene skal overholdes, og 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, som nevnt ovenfor.
- Gjester skal ikke oppholde seg i barområdet og det skal ikke mottas bestillinger, serveres eller betales over bardisk.

- Dersom serverings- og skjenkestedet allerede har en annen ordning enn bordservering, kan denne benyttes så langt smittevern ivaretas, gjestene sitter mest mulig ved bordet og det blir så lite sirkulering i lokalet som mulig.

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- og pepperbøsser, ketsjup- og 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 oppvaskpersonale oppholder seg sammen i lengre perioder på sine skift. Ved bevegelser på kjøkkenet skal det legges til rette for at dette kan skje med én meters 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 Hå

Tipsene og rådene under er veiledende og ikke en utfyllende liste over utfordringer og tiltak. Det er viktig at serverings- og skjenkesteder gjør lokale tilpasninger til sitt arbeidssted og klientell.

Rådene 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 utformes slik at det legges til rette for én meters avstand mellom gjestegrupper.

Inngang:

Utfordring:

Gjester står i kø for å 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 en køordning, bør det settes opp visuelle påminnelser/ tape på gulvet eller på toalettet for å minne gjester om å holde en meters 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 å vaske hendene grundig og 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 eller for nær 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 ved 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.
- 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- og pepperbøsser, armlener og andre gjenstander som brukes av påfølgende gjester.
- 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 hver gang ulike gjester bruker dem.

Det er viktig å være klar over at enkelte berøringsskjermer ikke tåler håndsprit.

Lydnivå/musikk:

Utfordring:

Gjester som må rope eller lene seg inntil hverandre for å høre hverandre, utgjør en smitterisiko.

Tiltak:

- Serverings- og skjenkestedet må vurdere lydnivået på musikk.
- Et dempet lydnivå kan bidra til at gjester og personell slipper å rope til hverandre eller å være nær hverandre for å høre. Dette reduserer smitterisiko og 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 overholde kravet om én meter avstand når det serveres mat og drikke. Det er derfor svært viktig at ansatte får en grunnleggende opplæring i smittereduserende tiltak og blir bevisstgjort på at de er ansvarlige for å følge opp både 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 papir som kastes i avfallet etterpå, (eller i albuekroken) og å unngå tett kontakt med andre der det 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.

Ansatte som har symptomer, skal straks forlate stedet og holde seg hjemme til 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, fordi de 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 godt 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 to meters avstand i mer enn 15 minutter, eller direkte fysisk kontakt.

Vedkommende skal være i karantene i minst 10 dager fra den dagen kontakten skjedde.

Der 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:

Beruselse kan føre til at enkelte gjester tar smittevernstiltak mindre alvorlig. Derfor er det ekstra god grunn til å være bevisst på gjestenes beruselsesnivå. Gi beskjed tidlig dersom en gjest ikke overholder reglene om avstand, det kan 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 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.

Oppdatert pr 8. Mai 2020

