

# Veileder for serverings- og skjenkesteder i Trondheim under covid-19 pandemien

Versjon 3 (09.11.2020)

## Nasjonale krav til serverings- og skjenkesteder:

- Virksomheten har ansvar for at grunnleggende krav til smittevern ivaretas i tråd med den til enhver tid gjeldende versjon av [covid-19 forskriften](#) og anbefalinger fra FHI om [arrangement](#) og [serveringssteder](#). [Bransjenormen for serveringssteder fra NHO](#) er også veiledende.
- Det skal utarbeides rutiner for god hygiene og godt renhold og sørges for at rutinene overholdes
- Det skal sørges for at besøkende og personell kan holde minst en meters avstand til personer i annen husstand
- Det skal være sitteplasser til alle gjester
- Servering av alkohol skal skje ved bordservering
- Serveringsstedet skal sørge for at det er minst 1 meters avstand mellom sitteplassene ved gjesters ankomst eller at det tas hensyn til dette ved bestilling av bord, likevel slik at husstandsmedlemmer kan sette seg nærmere hverandre.
- Serveringssteder som har skjenkebevilling, skal registrere kontaktopplysninger til de gjestene som samtykker til det.
- Private sammenkomster på offentlig sted eller i leide eller lånte lokaler skal ha en grense på maksimalt 20 deltakere
- Innendørs arrangement kan ha maks 50 gjester med mindre setene er fastmonterte, da er grensen 200.

***Dette er nasjonale krav som er gitt i [forskrift](#), og det kan ikke gis lokale unntak.***

## Definisjoner

Husstand: Personer som deler kjøkken og oppholdsrom, kjærester, venner som har nær og hyppig kontakt

1 meters avstand mellom gjester: Målt fra hode til hode når gjesten sitter normalt rett og ned ved bordet

Private sammenkomster; sammenkomster for familie, venner og bekjente eller sosiale samlinger i tilknytning til arbeid eller skole. Dette inkluderer tilstelninger etter seremonier, fester og bespising med servering av alkohol i forbindelse med seminarer, konferanser, kurs og andre faglige sammenkomster.

## Lokale veileder:

- Hver virksomhet må gjøre en risikovurdering (internkontroll) med tanke på smittevern basert på lokalets størrelse og egnethet og beskrive aktuelle tiltak
- Risikovurdering/ internkontroll knyttet til covid-19 skal ligge tilgjengelig for gjennomgang i serverings- eller skjenkestedet åpningstid.

Denne veilederen gir forklaringer og utdypinger av nasjonal forskrift og tips til for risikovurdering og tiltak for å ivareta godt smittevern. Nasjonal forskrift kan endres og vil alltid være overordnet lokal veileder.

## Lokal veileder

### 1) Ansvar

#### Virksomhetens ansvar

Virksomheten har selv ansvar for at grunnleggende krav til smittevern ivaretas i tråd med den til enhver tid gjeldende [covid-19 forskriften](#) og smittevernfaglige anbefalinger fra FHI om [arrangement](#) og [serveringssteder](#). [Bransjenormen for serveringssteder fra NHO](#) er også veiledende. Virksomheten må kunne dokumentere at det er gjort en risikovurdering og iverksatt tiltak for å redusere risiko for smittespredning, jfr. Punkt 2.

#### 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 uniformerte vektere i helgene og etter bekymringsmeldinger fra publikum. Virksomheter følges opp der det påvises avvik.

#### Gjestenes ansvar

Gjestene har ansvar for å rette seg etter skriftlig og muntlig veiledning ved serverings-/skjenkestedet. Dersom en gjest er ansvarlig for et arrangement (f.eks bryllup, konfirmasjon), må vedkommende informeres om at [gjesten/arrangøren har ansvar for følgende](#):

- han/hun har oversikt over alle som er tilstede for å kunne bidra med lister med navn og telefonnummer til alle gjester ved evt smittesopporing de påfølgende 10 dager
- sørger for at folk ikke deltar dersom de er i karantene, har fått akutte luftveissymptomer (unntak kjent allergi) eller annen akutt sykdom
- sammen med serveringsstedet legge til rette for (gjennom bordoppsett) at personer som ikke normalt omgås tett og hyppig kan sitte med en meters avstand.
- opplyse øvrige gjester om gjeldende smittevernregler

### 2) Risikovurdering og tiltak smittevern

Hver virksomhet må gjøre en risikovurdering basert på lokalets størrelse og egnethet og beskrive aktuelle tiltak for å ivareta godt smittevern. Risikovurderingen skal omfatte blant annet utfordringer/ risiko og tiltak på følgende områder:

- Syke ansatte/ gjester - forebyggende tiltak og tiltak ved akutt sykdom
- Avstand/ hindre kødannelser
- Informasjon til gjester om smitteverntiltak
- Tiltak overfor gjester som ikke følger smitteverntiltakene
- Renhold av felles berøringspunkter og toaletter
- Bemanning og opplæring
- Ansvar for etterlevelse av reglene

Vedlagt er tips og forslag til mal på internkontroll smitteverntiltak som kan brukes, men serveringsstedet står fritt til å utforme sitt eget system, som minimum dekker temaene i malen. Risikovurdering/ internkontroll knyttet til covid-19 skal ligge tilgjengelig for gjennomgang i serverings- eller skjenkestedet åpningstid.

### 3) Avstand og bordplassering

Avstand er en svært viktig faktor for å forebygge smitte. I den statlige covid-19 forskriften kreves det at serverings- og skjenkesteder skal sørge for at gjester og ansatte kan holde minst en meters avstand til personer i annen husstand.

Oktober 2020 ble forskriften skjerpet og det ble understreket at serveringsstedet skal sørge for at det er minst 1 meter avstand mellom sitteplassene ved gjesters ankomst og at det tas hensyn til dette ved bestilling av bord, men husstandsmedlemmer kan likevel sette seg nærmere hverandre. Serveringsstedet skal minne besøkende om at de bør holde avstand til andre enn husstandsmedlemmer.

Virksomheten 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 en plantegning over stedet som viser at det foreligger gjennomarbeidet og helhetlig forståelse av bordsetning, avstander og antall mennesker i lokalet.

Virksomheten må vurdere å merke bord med maks antall gjester fra ulik husstand, særlig virksomheter der gjestene ikke bestiller i forkant eller blir vist til bord av personalet (f.eks kafeer, burgersteder etc)

Det må være god avstand mellom alle sittegrupper slik at de ansatte kan bevege seg i lokalet uten å være i kontinuerlig nær kontakt med gjester. Det skal minst være minst en meter mellom sittegrupper, målt fra hode til hode. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

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

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 to meters avstand i mer enn 15 minutter eller direkte fysisk kontakt. Det er derfor særlig viktig å legge til rette for avstand der personer vil oppholde seg i lenger enn 15 minutter. Ved de andre arenaene for nærkontakt, er tiden for nær kontakt kortere, som ved toalettbesøk, røykeområder, utgang med mer og risikoen for smitte er da langt mindre*

#### 4) Sitteplasser og bordservering

Det **skal** være sitteplasser ved bord eller disk til alle gjester, også personer som ikke skal spise. I Trondheim er lokal standard maks åtte personer ved ett bord.

Gjester skal som hovedregel ikke reise seg for å bestille, hente eller betale for mat og drikke ved disk. Dette er likevel mulig dersom lokalenes utforming er spesielt tilrettelagt for dette slik at man unngår at folk blir stående tett i kø. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

Alkoholholdig drikke skal alltid serveres ved bordet i henhold til forskrift. På spisesteder som er spesielt tilrettelagt, kan imidlertid bestilling og henting av mat og annen drikke skje ved disk/ kasse. Det kan også hentes mat/ drikke (unntatt alkoholholdig) ved buffet, men dette forutsetter gode smitteverntiltak, jfr. retningslinjer fra [FHI](#) om serveringssteder

Dersom gjestene selv skal hente mat/ drikke, må det sikres at gjestene holder en meters avstand i køen, og man må unngå at det blir stående gjester ved disken/ kassen over tid.

Smitteverntiltak rundt alternative ordninger til bordservering skal beskrives i stedets risikovurdering.

##### *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 en meters avstand.*

*En meters avstand for gjester fra ulik husstand ved samme bord har vist seg vanskelig å håndheve da en del gjester selv ønsker å sitte nærmere, og mange påberoper seg samme husstand selv om dette ikke alltid er tilfelle. Forskriften er imidlertid skjerpet på dette punktet for å sikre at utestedet legger til rette for at folk fra ulik husstand kan holde minst en meters avstand. Dette kan sikres ved at gjestene spørres om dette ved bestilling eller ved ankomst. Personer som ikke bor sammen, men ellers omgås tett og hyppig, må kunne vurderes på samme måte som husstandsmedlemmer om gjesten ber om det, jfr definisjon første side.*

*Av smittehensyn er det viktig at det ikke sitter for mange rundt bordene og at mingling og sammenstimling i andre deler av lokalet unngås. Det er videre viktig å sørge for at lydnivået er på et nivå som gjør det mulig for folk å høre hverandre ved normal tale med en meters avstand*

#### 5) Antall gjester

Forskriftsendring 28.10 angir at private sammenkomster på offentlig sted eller i leide eller lånte lokaler skal ha en grense på maksimalt 50 deltakere. Dette innebærer at en restaurant kan ha inntil 50 personer fra samme gruppe. Det settes forøvrig ikke en øvre grense på antall gjester på et serveringssted. Avgjørende for antall gjester forøvrig er at avstandskravene og øvrige smitteverntiltak kan opprettholdes.

#### 6) Informasjon til gjester

- Det skal utarbeides rutiner for informasjon til gjester om tiltakene som er iverksatt for å overholde avstandskrav og smittehygiene og tilbys desinfeksjon til hender.
- Gjester forespørres på forhånd eller ved ankomst om de tilhører samme husstand eller normalt omgås tett og hyppig. Hvis ja, kan gjestene sitte med normal sitteavstand om de ønsker det. I motsatt fall tilbys gjestene bord der de kan sitte med en meters avstand.
- Det skal være oppslag som informerer om avstands- og hygienekrav. Trondheim kommune har utarbeidet plakater som kan skrives ut og henges opp. Alternativt kan virksomheten lage sine egne plakater.
- Det oppfordres til at serverings- og skjenkestedene legger ut informasjon om iverksatte smitteverntiltak på sine hjemmesider og ved bestilling/ digital bordreservering etc.
- Gjestene henstilles til bruk av berøringsfrie betalingskort/ VIPPS.

## 6) Bemanning/ opplæring/ vakthold

Virksomheten er pliktig å ha tilstrekkelig med folk på jobb for trygg servering. Bemanningen skal være tilpasset de ekstraoppgaver som er nødvendig for å sikre at kravene til smitteforebygging overholdes.

Bemanningen må få nødvendig opplæring.

Det anbefales vakthold av godkjente vektere på utesteder som puber, nattklubber o.l. enten i form av fast vakthold eller tilkallingstjeneste avhengig av utestedets profil og målgruppe.

## 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-/sennepsflasker, bestikkholdere og lignende. Dette er for å forhindre felles berøringspunkter som kan medføre smitte. Felles vannkarafler kan brukes til personer i samme husstand ellers dersom en person skjenker øvrige gjester ved bordet.

Kjøkken- og oppvaskpersonale oppholder seg sammen i lengre perioder på sine skift. Det anbefales en meters avstand mellom arbeidsstasjoner der ansatte oppholder seg over tid og at det tas hensyn til smitterisikoen ved passeringer. For øvrig er kjøkkenet allerede underlagt særlig regler om renhold og drift av mattilsynet.

## 7) Registrering av gjester

Covid 19 forskriften pålegger serveringssteder som har skjenkebevilling å registrere gjestene dersom disse samtykker til det. Forskriften krever kun registrering av en person per bord og bare serveringssteder med skjenkebevilling, men Trondheim kommune anbefaler sammen med serveringsbransjen i Trondheim at slik registrering finner sted ved alle serveringssteder der kundene normalt sitter en halvtime eller mer. Trondheim kommune anbefaler også at alle voksne gjester registrerer seg da smittevernkontoret ellers erfaringsmessig ikke kommer i kontakt med alle gjester.

Dersom kommunen i forbindelse med smittesporing får kjennskap til at en person med covid-19 har vært smitteførende under opphold på et serverings-/ skjenkested, vil virksomheten kontaktes og forspurt om oversikt over gjester i aktuelt tidsrom. Gjesteregistreringen bør derfor være tilgjengelig i inntil 14 dager. Virksomhetene oppfordres til elektronisk bestilling hvis mulig.

## Vedlegg

Trondheim kommune foreslår å følge denne malen ved utarbeidelse av risiko- og tiltaksvurdering (internkontroll).

<b>Smittevernsområde</b>	<b>Utfordring:</b> Her skal det beskrives utfordringer knyttet til smittespredning.
	<b>Tiltak/rutiner:</b> Her skal serveringsstedet beskrive tiltak rettet mot å løse utfordringene.
	<b>Ansvar:</b> Her skal det oppgis hvem som har ansvaret for at tiltakene gjennomføres. Vedkommende bør ha muligheten til å føre tilsyn med at tiltakene følges opp i den daglige driften og myndighet til å gjøre nødvendige endringer for å sikre smittevernmessig forsvarlig drift.

## Tips

Her følger forslag til tema (smittevernområde), utfordringer knyttet til hvert tema og eksempler på tiltak og oppfølging.

### Generelle tiltak

**Utfordring:** Smitte spres på serverings- og skjenkesteder

**Tiltak:**

Avstand

- Kontrollert innslipp av gjester (*skriv gjerne hvordan, f.eks. vokter i døren etc.*)
- Serveringsstedets innredning er utformet og lagt til rette for at en meters avstand mellom grupper av gjester overholdes jfr. vedlagt plantegning.
- Plantegning over lokalet med bordplassering, antall gjester og bevegelsesgater er tilgjengelig og kjent blant alle ansatte.

Bemanning

- Gitt opplæring til medarbeidere/ vektere i smittevern for å sikre god hygiene, høy bevissthet og ansvarliggjøring av ansatte (*konkretiser nærmere*)
- Økt bemanning medarbeidere/ vektere for å ivareta smittevern/ overholde restriksjoner (*konkretiser evt. hvor mange*).
- God hygiene, høy bevissthet og ansvarliggjøring av de ansatte.

Informasjon til gjester

- Informasjonsmateriell til gjester ved inngang, toaletter, kø, røykeområder, ved bordene og andre steder det er naturlig at gjester og ansatte blir påminnet rutineene (*skriv gjerne hvordan - plakater, informasjon ved bestilling, ved ankomst etc*).

### Rengjøring og håndhygiene

- Hyppig vask av alle overflater og kontaktpunkter (*skriv hva som brukes hvor og hvor ofte. Se [råd om rengjøring/ rengjøringsmidler fra FHI](#) )*
- Rutiner som sikrer at renholdet gjennomføres og loggføres. (*Logg må kunne legges frem ved kontroll*)
- Alle ansatte må ha god tilgang på håndvask/håndsprit.
- Antibac/ håndsprit for gjester ved inngang og på toaletter.

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes.

### Inngangsparti

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

#### Tiltak:

- Vakthold/tilsyn med kø/ røykeområde.
- Alle ansatte oppfordrer gjestene om å holde avstand.
- Gjester som ikke innretter seg kravet om å holde avstand bes forlate stedet etter en advarsel.
- Gjestene på røykeområdet oppfordres til å holde avstand.
- Der hvor det er lagt opp til å være en køordning, er det settes opp visuelle påminnelser/tape på gulvet eller på toalettet for å minne gjester om å holde en meter avstand (*beskriv hvor*)

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes

### Toalettområde

**Utfordring:** Smitte på berøringspunkter, som dørhåndtak/ lås, vask og tørkemuligheter.

#### Tiltak:

- Ansatte har ansvar for at rutiner for hyppig rengjøring av kontaktpunkter gjennomføres og at det loggføres. En person på hver vakt har særlig ansvar for dette.
- Informasjon som oppfordrer gjester til grundig håndvask, samt unngå å berøre kontaktpunkter (for eksempel bruke albue til å åpne døren).

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes.

### Bevegelse 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 i størst mulig utstrekning. Servering av alkohol skjer alltid ved bordene (*Beskriv hvordan dette løses lokalt. Dersom mat og drikke (unntatt alkohol) serveres ved buffet, må det beskrives hvordan virksomheten hindrer smitte ved bruk av felles serveringsbestikk*).
- Gjestene får beskjed om å sitte ved bordene, med unntak av toalettbesøk og røyking.
- Det er satt opp visuelle påminnelser/tape på gulvet eller på toalettet for å minne gjester om å holde avstand (*Beskriv dersom dette er aktuelt ved virksomheten*).



### **Smitteoverføring på berøringspunkter**

**Utfordring:** Smitte på områder som flere personer berører.

**Tiltak:**

- Følgende berøringssteder har behov for ekstra renhold (*fill inn - f.eks bord, armlener, andre gjenstander på bordet, dører i lokalet etc og hvor ofte renhold*)
- Gjester oppfordres til kontaktløse betalingsløsning, evt VIPPS
- Håndholdte kortterminaler for betaling ved bordene rengjøres mellom bruk. (*Obs enkelte touchskjermer ikke tåler håndsprit*).

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes

### **Lydnivå/ musikk**

**Utfordring:** Høyt lydnivå gjør at gjester som må rope eller lene seg inntil hverandre for å høre hverandre.

**Tiltak:**

- Lydnivået må ikke overstige et nivå der gjester kan ha en samtale med en meters avstand. (*Dette reduserer smitterisiko samtidig som det gjør det enklere å veilede og informere gjester*).

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes

### **Smitte blant ansatte**

**Utfordring:** Ansatte kan bli smittet, smitte hverandre og smitte gjester

**Tiltak:**

- Ansatte har fått grunnleggende opplæring i smittereduserende tiltak
- Ansatte er blitt bevisstgjorte på at de er ansvarlig for å følge opp serverings- og skjenkestedets rutiner og myndighetenes retningslinjer og føringer for smittevern (*skriv gjerne hvordan, nettkurs, skriftlig, muntlig info etc*)
- Ansatte følger de generelle smittevernradene som god håndhygiene, hoste i albuen og unngår tett kontakt med andre der dette er mulig.
- Ansatte som har symptomer skal holde seg hjemme i ett døgn etter at de er symptomfrie.
- Fingerringe brukes ikke i arbeidstiden
- Vesker og sekker bør ha en fast oppbevaringsplass der de ikke kommer i kontakt med andre gjenstander.
- Ansatte vasker/ spriter hender etter å ha brukt mobiltelefonen.

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes

### **Tiltak for å hindre at alle ansatte må i karantene**

**Utfordring:** Dersom en ansatt har hatt nærkontakt med noen som har fått påvist koronavirus, skal vedkommende være i hjemmekarantene<sup>1</sup>. Dette vil kunne gi bemanningsutfordringer.

**Tiltak:**

- Ansatte er satt opp i 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*)

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes

### **Gjester som ikke overholder smitteverntiltak**

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

**Tiltak:**

- Virksomheten er ekstra bevisst på gjestenes beruselsesnivå.
- Gjestene gis tidlig beskjed dersom de 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.

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes

### **Smittevern for ordensvakter**

**Utfordring:** Ordensvaktene har liten tilgang til håndvask

**Tiltak:**

- Ordensvaktene har tilgang på håndsprit ved inngangen.
- Vaktene har tilgang på smittevernutstyr som munnbind og hansker dersom de må håndtere situasjoner hvor det mistenkes at en gjest kan være smittet.

**Ansvar:** Sett inn hvem/ hvilken funksjon som har ansvar for at punktene i tiltaksplanen iverksettes.

---

<sup>1</sup> 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.