

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

Versjon 13 (Utarbeidet: 24.6.2021. **Oppdatert 09.07.2021, se røde avsnitt.**)

---

## Lokal veileder:

Denne veilederen gir forklaringer og utdypinger av nasjonal forskrift og lokale anbefalinger og tips for risikovurdering og tiltak for å ivareta godt smittevern. Veilederen skal vært sterkt førende for serveringssteder i Trondheim. Dersom det skjer endringer i nasjonal forskrift og lokale anbefalinger vil disse alltid være overordnet veilederen. Veilederen oppdateres jevnlig i tråd med nasjonale og lokale forskrifter og anbefalinger, og oppdatert versjon vil kunne lastes ned på kommunens hjemmesider. Lokal midlertidig forskrift for Trondheim kommune ble opphevet av formannskapet 22.06.2021.

## Nasjonale forskriftskrav 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.  
Veiledende er også anbefalinger fra FHI om arrangement og serveringssteder og Bransjenormen for serveringssteder fra NHO.

### Gjelder alle serveringssteder:

- Det skal utarbeides rutiner for god hygiene og godt renhold og sørges for at rutine overholdes. Renhold skal loggføres og det skal være ekstra renhold av felles berøringsflater (se punkt 9).
- Det er et krav at besøkende og personell skal kunne holde minst 1 meter avstand til personer i annen husstand (se punkt 3).
- Det er et krav at serveringsstedet sørger for at det er minst 1 meter avstand mellom sitteplassene ved gjesters ankomst, husstandsmedlemmer kan sette seg nærmere hverandre (se punkt 3).
- Det er ikke påbudt med munnbind, men lokal anbefaling er at både gjester og ansatte bruker munnbind når man ikke kan holde minst 1 meter avstand inne (se punkt 11).
- Det er ingen nasjonal begrensning på antall gjester per bord, men det anbefales å begrense antall sosiale kontakter. Lokal anbefaling er derfor maks 10 personer per bord (se punkt 4).

### Tillegg for serveringssteder med skjenkebevilling:

- Trondheim kommune anbefaler sterkt at serveringsstedet registrerer alle enkeltkunder ved ankomst (se punkt 10). Det er et krav i nasjonal forskrift at serveringsstedet skal registrere kontaktopplysninger til gjester som samtykker til det, men at det er tilstrekkelig å registrerer opplysningene til én person i hver gruppe.
- Det skal være sitteplasser til alle gjester (se punkt 4)
- Servering av alkohol skal skje ved bordservering (se punkt 7).
- Gjester skal ikke slippe inn etter kl 24.00 (se punkt 5).

**Med unntak av arrangement der det kreves koronasertifikat, gjelder samme regler for vaksinerte som for uvaksinerte.**

## Definisjoner

Lokal definisjon av husstand: Deler kjøkken/ oppholdsrom, kjærester, venner som har nær/ hyppig kontakt.

Lokal definisjon av 1 meters avstand mellom gjester: Målt fra hode til hode når gjesten sitter normalt ved bordet.

Arrangement: Dette defineres i nasjonal covid-19 forskrift paragraf 13. Det skilles mellom arrangement og privat sammenkomst (se under). Arrangementet kan være et offentlig arrangement eller et arrangement for en lukket gruppe. Offentlig arrangementer er åpent for alle og hvor deltakere/publikum løser billett eller melder seg på.

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

## 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 smittevern faglige 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.

Virksomheten har ansvar for å rettlede gjester som ikke overholder smittevernregler, og bør bortvise gjester som etter tilsnakk ikke retter seg etter dette.

Virksomheten plikter å slippe inn kontrollører (vektene innleid av kommunen eller kommunalt ansatte), gi opplysninger om smitteverntiltak og legge fram relevant dokumentasjon i forbindelse med kontroller.

### Kommunens ansvar

Kommunen har ansvar for å føre tilsyn med at virksomhetene etterlever smittevernreglene og gjøre tiltak dersom smittevernet ikke blir godt ivaretatt. Kontroller gjøres av uniformerte vektene, sivile vektene og ansatte i kommunen (Miljøenheten). Kontroller kan være basert på stikkprøver og etter bekymringsmeldinger som kommunen mottar fra publikum. Virksomheter følges opp der det påvises avvik.

### Gjestenes ansvar

Gjestene har ansvar for å følge gjeldende nasjonale smittevernråd fra Folkehelseinstituttet. Gjestene har ansvar for å rette seg etter skriftlig og muntlig veiledning ved serverings-/ skjenkestedet.

## 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 være skriftlig. Alle ansatte skal være godt kjent med risikovurderingen som begrunnelse for innførte tiltak, og bør ligge

tilgjengelig for gjennomgang i serveringsstedets åpningstid. 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 en mal med tips og forslag til **risiko- og tiltaksvurdering (internkontroll smittevern)** 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 bør ligge tilgjengelig for gjennomgang i serverings- eller skjenkestedet åpningstid.

### 3) Avstand

Avstand er en svært viktig faktor for å forebygge smitte. I den nasjonale covid-19- forskriften kreves det at serverings- og skjenkesteder skal sørge for at gjester og ansatte kan holde minst 1 meter avstand til personer i annen husstand. 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 være minst 1 meter mellom sittegrupper/bord, målt fra hode til hode. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

**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 treffe tiltak for å 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. Dette kan også ha betydning ved eventuell smittesporing.

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)

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 tilstrekkelig avstand mellom gruppene, kan dette kompenseres av fysiske løsninger som ivaretar smittevern. Eksempler på dette er 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 andre gjester.

### **Musikk og dans**

Det er større smittevernsutfordringer på steder hvor musikken er høy og det legges til rette for dans. Gjester som må rope eller lene seg inntil hverandre for å høre hverandre utgjør en smitterisiko. Høy musikk fører til at avstandsreglene brytes oftere og det er mer sirkulasjon og ofte dansing blant gjestene. Høy musikk på uteservering bidrar også ofte til at det samles mennesker utenfor uteserveringen. Serverings- og skjenkestedet må selv ta stilling til lydnivået på musikken og hvilken sjanger som spilles. 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. Et dempet lydnivå vil også kunne oppfordre til mindre sirkulasjon og dansing i lokalet, og til mindre ansamling utenfor serveringsområdet. Slike utfordringer bør vurderes i virksomhetens risikovurdering.

Trondheim kommune fraråder at det tilrettelegges for dansing siden dette vil medføre mingling/økt smitterisiko og det da vil være vanskelig å kontrollere at dansingen er innenfor samme husstand. Det er en nasjonal anbefaling på at det ved arrangement ikke skal legges til rette for aktivitet som krever kroppskontakt, f.eks dans

### **4) Sitteplasser, bordservering og antall per bord**

På serveringssteder med skjenkebevilling skal det være sitteplasser ved bord eller disk til alle gjester. Alkoholholdig drikke skal alltid serveres og inntas ved bordet.

Nasjonal forskrift angir ingen begrensninger for hvor mange personer som kan sitte ved samme bord, men det skal være minst 1 meter avstand mellom gjester som ikke tilhører samme husstand. Trondheim kommune anbefaler sterkt at det begrenses til maks 10 sitteplasser per bord for å i størst mulig grad opprettholde tilstrekkelig avstand, motvirke mingling og redusere antall potensielle nærkontakter.

Skjenkesteder som har et aktivitetstilbud som biljard, dart, shuffleboard og innegolf kan holde åpent hvis de har en ordning som ivaretar smittevern. Hovedhensynet er at det blir så lite sirkulering i lokalet som mulig og at det holdes minst 1 meter avstand, spesielt mellom grupper. Det understrekes at alkohol ikke skal medbringes til aktivitetsarealer som biljard etc. Det må etableres rutiner for rengjøring av utstyr som brukes ifm. slike aktiviteter slik at det blir rengjort mellom hver gjest/bruker. Det samme gjelder der hvor serveringsstedet tilbyr brettspill og lignende.

Gjester skal som hovedregel ikke reise seg for å bestille, hente eller betale for mat og drikke ved disk. På spisesteder som er spesielt tilrettelagt, kan imidlertid bestilling og henting av mat og alkoholfri drikke skje ved disk/kasse. 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. Det kan også hentes mat/drikke ved buffet, men dette forutsetter gode smitteverntiltak, jfr. retningslinjer fra FHI om serveringssteder.

**Hovedpoenget er å holde minst 1 meter avstand til personer fra annen husstand ved å unngå kødannelse og at gjestene mingler.** Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

Dersom gjester skal bytte bord, for eksempel fra uteservering til bord inne, kan gjester selv medbringe drikken fra bord ute til bord inne. Det er ikke tillatt å ta med alkoholholdig drikke fram og tilbake i lokalet som hvis en gjest skal ta en røyk på uteserveringen (selv om gjesten sitter ved et bord ute).

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

### **Overnattingssteder og bordservering**

Salg av øl og vin til overnattingsgjester fra resepsjonen (utenfor ordinært skjenkeareal jf. skjenkebevilling) faller utenfor krav om bordservering av alkohol gitt i covid-19 forskriften. Skjenkebevillingen til det enkelte overnattingsstedet regulerer hva slags typer alkohol som kan serveres uten hensyn til begrensningene i skjenketiden og utenfor ordinært skjenkeareal. Det ser ut til å omfatte alkohol under 22 volumprosent. Det betyr at det kun er denne typen alkohol som kan selges til gjestene i f.eks resepsjonen. Dersom overnattingsstedet har roomservice, altså at alkoholen bringes til rommet av personalet, vil kravet til bordservering regnes som oppfylt og det kan også serveres annen type alkohol som stedet har bevilling til, innenfor gjeldende skjenkereglene.

*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 meter avstand for gjester fra ulike 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 tydelig på dette punktet for å sikre at utestedet legger til rette for at folk fra ulike husstander kan holde minst en meter 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 mingling og sammenstimling i 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 meter avstand.*

## **5) Antall gjester**

Følgende regler gjelder for antall personer på ulike sammenkomster **på serveringssted**:  
(Se definisjoner av privat sammenkomst og arrangement innledningsvis i dokumentet)

- Privat sammenkomst som beskrevet under § 13 første ledd bokstav e): maks 100 personer.

- Innendørs arrangement som beskrevet under § 13 bokstav a-d i nasjonal forskrift: maks 400 personer hvor deltakerne er delt inn i grupper på 200 eller maks 1000 personer hvor alle gjester sitter på faste, tilviste plasser og er delt inn i grupper på inntil 500 personer.

Det er fortsatt en sterk anbefaling å begrense antall personer til maks 10 per bord. Vi presiserer at beskyttede personer og barn **skal** regnes med i antallet (bortsett fra babyer/småbarn som ikke har egen plass ved bordet). I tidligere lokale forskrift gjorde politikerne et vedtak om at personer som er beskyttet mot koronasykdom ikke skulle regnes med i antallet for sammenkomster i forbindelse med feiring av bryllup, dåp, konfirmasjon og minnestund. Dette er ikke gjeldende for private sammenkomster (nasjonal forskrift åpner ikke for det). Det er kun for i private hjem at beskyttede personer og barn under 12 år i samme kohort ikke skal telles med i begrensningene for sosial kontakt. Det er imidlertid noen type offentlige arrangement som kan ta i bruk koronasertifikat etter § 13e i nasjonal forskrift. Da gjelder andre antallsbegrensninger, noe arrangør må sjekke ut.

## 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 meter avstand.
- Det bør være oppslag/plakater som informerer om avstands- og hygienekrav (vær hjemme hvis du er syk, god håndhygiene, bruk munnbind, hold avstand osv). 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.

## 7) Alkoholserving

Serveringssteder som har skjenkebevilling skal kun servere alkohol ved bordservering, og det skal være sitteplasser til alle gjester. Ingen gjester skal slippes inn på serveringssteder med skjenkebevilling etter kl 24.00.

Fra 8. juli ble Covid-19-forskriften endret slik at **arrangementer** som benytter seg av koronasertifikat unntas krav om innslippstopp kl. 24.00. Slike arrangementer kan altså slippe inn gjester etter kl.24.00.

For **serveringssteder** med skjenkebevilling vil det fortsatt være et krav om innslippstopp kl. 24.00, jf. forskriften § 14a. Unntaket gjelder altså ikke for serveringssteder.

Krav om bordservering ved skjenking av alkohol vil fortsatt gjelde for arrangementer og serveringssteder.

## 8) 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.

## 9) Hygiene/ renhold

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

Det er spesielt viktig å identifisere felles berøringspunkter og god håndtering av brukt servise/ glass. Ansatte som håndterer skittent servise/glass må vaske eller sprite hendene grundig etterpå før de serverer gjestene.

Det skal sørges for ekstra renhold av felles berøringsflater som f.eks dørhåndtak. Bord, menyer, betalingsautomater etc bør rengjøres mellom hver gjest. 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 og dersom en person skjenker øvrige gjester ved bordet. For å sikre at renhold blir utført i henhold til rutine skal det loggføres/kvitteres ut. I forbindelse med kontroll skal serveringsstedet kunne legge fram en kvitteringsliste for utført renhold av kontaktpunkter/felles berøringsflater.

Håndsprit/hånddesinfeksjon skal være tilgjengelig ved inngangspartiet og på strategiske steder i lokalet. Det bør være tilgjengelig hånddesinfeksjon på bordene.

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.

## 10) Registrering av gjester

Trondheim kommune anbefaler sterkt at alle enkeltkunder registreres med navn og telefonnummer ved ankomst. En fullstendig og lett tilgjengelig gjesteregistrering er avgjørende for at kommunen kan drive effektiv smittesporing, og kan være avgjørende for å slå ned utbrudd raskt. Erfaring tilsier at personalet må gi muntlig påminnelse til gjestene for at registreringen skal bli så fullstendig som mulig.

Nasjonale regler sier at serveringsstedet skal registrere kontaktopplysninger til de gjestene som samtykker til det. Det er tilstrekkelig å registrere opplysningene til én person i hver gruppe. Serveringsstedet skal likevel oppfordre til at flest mulig oppgir kontaktopplysninger. Med kontaktopplysninger menes informasjon som gjør det mulig å komme i kontakt med gjesten, for eksempel telefonnummer. Serveringsstedet skal også registrere dato og tidspunkt for besøket, og

om mulig plassering i lokalet. Kontaktopplysningene skal kun brukes for å bistå kommunen ved en eventuell senere smitteoppsporing. Ved forespørsel skal opplysningene utleveres til dette formålet. Gjesterregistreringen skal derfor være tilgjengelig i inntil 14 dager og slettes etter 14 dager. Serveringsstedet skal informere den som registreres om formålet med registreringen og hvor lenge kontaktinformasjonen oppbevares.

### **11) Anbefaling om bruk av munnbind**

Det anbefales sterkt at gjester bruker munnbind innendørs når de ikke sitter ved bordet med mindre de kan holde minst 1 meter avstand til andre. Anbefalingen om å bruke munnbind innendørs gjelder også ansatte når de beveger seg rundt og oppholder seg i lokalet/gjesteområdet og ikke kan holde minst 1 meter avstand. Anbefalingen om bruk av munnbind gjelder i innendørs lokaler. Barn under 12 år og personer som av helsemessige årsaker ikke kan bruke munnbind er unntatt anbefalingen om munnbindbruk.



## Vedlegg

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

Smittevernsområde	Utfordring: Her skal det beskrives utfordringer knyttet til smittespredning.
	Tiltak/rutiner: Her skal serveringsstedet beskrive tiltak rettet mot å løse utfordringene.
	Ansvar: 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. vekter i døren etc.*)
- Serveringsstedets innredning er utformet og lagt til rette for at en meters avstand mellom grupper av gjester overholdes.
- 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 rutinene (*skriv gjerne hvordan - plakater, informasjon ved bestilling, ved ankomst etc*).

Rengjøring og håndhygiene

- Hyppig vask av alle overflater og kontaktpunkter. Husk serveringsbrett!

- 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 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:**

- Vakt hold/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, kan 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).
- Håndsprit er tilgjengelig utenfor toalettet.

**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*).
- Ansatte på vaske/sprite hender etter de har tatt i brukte tallerkener/bestikk/glass og før de tar i rent utstyr.

**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.
- Anbefales at ansatte som serverer kunder, bruker munnbind.
- Ansatte som har symptomer skal holde seg hjemme i ett døgn etter at de er symptomfrie.
- Fingerring 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 og etter å ryddet bort skitne glass og tallerkener etc.

**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.