

Retningslinjer for smittevern for serveringsstedene i Randaberg kommune



Risikoen for spredning av covid-19 er særlig høy på utesteder og restauranter. Derfor er det innført et eget smittevernregime for serveringssteder. Her er en oversikt over de viktigste smitteverntiltakene, samt råd til praktisk gjennomføring. Disse retningslinjene tar utgangspunkt i covid-19 forskriften om drift av serveringssteder:

Det er serveringsstedets ansvar å:	Råd til praktisk gjennomføring:
<ul style="list-style-type: none">- legge til rette for at besøkende og personell kan holde minst 1 meters avstand til hverandre.	Foruten bordplassering og antall stoler tilgjengelig rundt bordene, er lydnivået viktig å være oppmerksom på slik at folk slipper å være nær hverandre for å snakke sammen.
<ul style="list-style-type: none">- sørge for at 1 meters-regelen blir overholdt	<p>Sikre god opplæring av ansatte i smittereduserende tiltak, og sørge for at alle ansatte vet at de er ansvarlig for å følge opp servings- og skjenkestedets rutiner og myndighetenes retningslinjer og føringer for smittevern.</p> <p>Da beruselse kan føre til at enkelte gjester tar smittevernstiltak mindre alvorlig, kan det være grunn til å være ekstra bevisst på gjestenes beruselsesnivå. Det kan også være hensiktsmessig å gi tidlig beskjed dersom enkelte gjester ikke overholder reglene om avstand, for å hindre at oppførselen utvikler seg. Dersom gjester ikke hører på de ansattes anmodning bør gjestene bes om å forlate lokalet.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - sørge for at kravet om 1 meters avstand også overholdes ved bordene. Unntaket er hvis gjestene tilhører samme husstand. Da kan de sitte tettere. 	<p>Foruten bordplassering og antall stoler tilgjengelig rundt bordene, er lydnivået viktig å være oppmerksom på slik at folk slipper å være nær hverandre for å snakke sammen. Se også punkt over.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sørge for at 1 meters-regelen også overholdes i en eventuell kø på utsiden. 	<p>Visuelle merker på gulvet kan minne gjestene på holde avstand. Ved tendenser til trengsel, må det dedikeres en ansatt til å holde orden på køen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sørge for at gjester kan ha god håndhygiene. 	<p>Oppfordre gjester til å vaske hender ved ankomst til serveringsstedet. Hvis dette er praktisk vanskelig å gjennomføre, ha antibac eller lignende hånddesinfeksjon tilgjengelig ved inngang.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - sørge for at bordoverflater rengjøres mellom hver gjestegruppe, og at andre kontaktpunkter rengjøres hyppig. 	<p>Godt synlig skilt ved inngangen om at gjester må vente med å sette seg til de blir anvist plass. Hvis dette ikke fungerer bør man ha vakt ved inngangen.</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ha rutiner for hvordan man håndterer gjester som ikke følger retningslinjene 	<p>Da beruselse kan føre til at enkelte gjester tar smittevernstiltak mindre alvorlig, kan det være grunn til å være ekstra bevisst på gjestenes beruselsesnivå. Det kan også være hensiktsmessig å gi tidlig beskjed dersom enkelte gjester ikke overholder reglene om avstand, for å hindre at oppførselen utvikler seg. Dersom gjester ikke hører på de ansattes anmodning bør gjestene bes om å forlate lokalet.</p> <p>Vakthold/tilsyn ved kø/røykeområde. Oppfordring om å holde avstand. Nekte gjester som ikke innretter seg kravet om å holde avstand å komme inn i lokalet (hvis en gjest ikke klarer dette utenfor, er det en sannsynlighet for at vedkommende ikke gjør det inne heller).</p>
<p>Dette gjelder for serveringssteder med skjenkebevilling:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Servering skal kun skje ved bordet, ikke over disk. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Det må være sitteplasser til alle gjestene som er i lokalet, og gjestene oppfordres til å bestille ved bordet, for eksempel ved hjelp av app. 	

Listen er ikke uttømmende. Vi har tatt med det vi anser som de viktigste punktene. Se bransjenorm (under) for mer informasjon.

Mer informasjon:

Her er lenke til Bransjenorm for håndtering av smitteverntiltak ved norske serveringsbedrifter:

<https://www.nhoreiseliv.no/contentassets/76bafaaa0f9843c2906eba548ef9ca83/nho-reiseliv-bransjenorm-servering-5-juni-2020.pdf>

Dette sier [Covid 19-forskriften](#) om drift av serveringssteder:

§ 14a. Krav til smittevernfaglig forsvarlig drift ved serveringssteder

Serveringssteder, som restaurant, kafe, bar og pub, og utested, som diskotek, nattklubb og lignende, kan holde åpent dersom driften er smittevernfaglig forsvarlig. Smittevernfaglig forsvarlig drift innebærer at virksomheten skal sørge for at besøkende og personell kan holde minst 1 meters avstand til personer i annen husstand, at den har utarbeidet rutiner for god hygiene og godt renhold, og at disse rutinene blir overholdt.

Servering av mat skal ikke skje som buffet.

Ved serveringssteder som har skjenkebevilling, skal servering skje ved bordservering, og det skal være sitteplasser til alle gjester. Kommunen kan forby skjenking av alkohol etter smittevernloven § 4-1. Hele forskriften finner du her: <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2020-03-27-470#shareModal>