

# Retningslinjer for offentlig arrangement for begrenset antall pers. jmfr covid-19 pandemien

Fra og med 7. mai vil det åpnes for arrangementer på offentlig sted for et begrenset antall personer, med ansvarlig arrangør, forutsatt at de nye smitteverntreglene på én meter avstand mellom mennesker overholdes.

## Praktisk organisering:

Etter gjeldende omstendigheter klarlagt av Helsedirektoratet kan nå offentlige arrangement gjennomføres under følgende forutsetninger:

- driver har ansvar for at til enhver tid gjeldende nasjonale retningslinjer omkring avstand mellom personer under covid-19 pandemien, overholdes (avstandskravet gjelder ikke mellom personer som lever sammen til daglig).
- NY: driver har ansvar for at det til enhver tid ikke oppholder seg flere personer inne i lokalene, enn at retningslinjene omkring avstand mellom personer, kan overholdes.
- NY: servering skal foregå ved border, der retningslinjene omkring avstand mellom personer overholdes (avstandskravet gjelder ikke mellom personer som lever sammen til daglig)
- driver har ansvar for at til enhver tid gjeldende nasjonale retningslinjer omkring antall tillatt i offentlig arrangement under covid-19 pandemien, overholdes.
- det skal tilrettelegges for at anbefalt hoste –og håndhygiene skal kunne gjennomføres; tilgang til håndvask med såpe, papirhåndklær til hostehygiene, og håndspritdispensere der det er aktuelt (eks i inngangsparti)
- arrangør skal sørge for at det foreligger oversikt over alle som deltar i arrangementet, slik at evt. smittesporing ved utbrudd, kan gjennomføres: navn og telefonnummer på alle deltakende i arrangementet (inkl. arrangørpersonell).
- arrangør har ansvar for at deltakere på forhånd informeres om at personer med symptomer på akutt luftveisinfeksjon – eller personer i isolasjon eller karantene – må holde seg hjemme. Det kan settes opp plakater. Plakatmateriell kan finnes her: <https://www.helsedirektoratet.no/tema/beredskap-og-krisehandtering/koronavirus/plakater-og-informasjonsmateriell>.
- Renhold skal foregå jmfr aktuelle anbefalinger under covid-19 utbruddet. Anbefalingene finnes her: <https://www.fhi.no/nettpub/coronavirus/rad-og-informasjon-til-andre-sektorer-og-yrkesgrupper/rengjoring-og-desinfeksjon-ved-covid-19-til-sektorer-utenfor-helsetjenesten/>

Aktuelt gjelder følgende ift rengjøring:

- Lokale renholdsplaner bør gjennomgås med tanke på organisering, ansvar og ressursbehov, og om det er behov for å gjøre tilpasninger.
- Vurder om det er arealer som bør prioriteres med hyppigere renhold.

- Ha fokus på hyppig berørte kontaktpunkter (dørhåndtak, tastatur, armlener stol, lysbrytere, telefon mfl.) og toaletter.
  - Benytt vanlige rengjøringsmidler i henhold til gjeldende rutiner.
  - Benytt engangskluter i størst mulig utstrekning. Flergangskluter rengjøres i henhold til standard prosedyrer.
  - Desinfeksjonsmidler kan benyttes til hyppig berørte kontaktpunkter og flater som har vært forurenset.
- **Offentlig arrangement gjennomført på serveringssted som ellers er definert under covid-19 forskriftens §14 bokstav a** (kafé, bar, pub og utesteder som diskotek, nattklubb eller lignende), må i tillegg forholde seg til følgende:
- matservering må tilbys (men ikke spiseplikt), jmf covid-19 forskriftens § 15.
  - det skal settes opp plakater der det går frem at personer med symptomer på akutt luftveisinfeksjon – samt personer som er i isolasjon og karantene - ikke har tilgang til lokalene. Plakatmateriell kan finnes her: <https://www.helsedirektoratet.no/tema/beredskap-og-krisehandtering/koronavirus/plakater-og-informasjonsmaterieill> Det skal også settes opp plakater i lokalet, som minner folk om å holde avstand, og å overholde hånd/hostehygiene.
  - kan holde åpent frem til kl. 24:00, men skjenking av alkohol må opphøre 23:30. De begrensede åpningstidene er av smittevernhensyn.
  - Dersom virksomheten ikke har eget kjøkken, må maten leveres fra cateringfirma eller et annet spisested. Skal virksomheten produsere eller oppbevare lett bederelig mat må lokaliteter og utstyr være tilpasset dette. All mat som er lett bederelig må oppbevares ved 4 grader eller kaldere fram til det serveres. Varm mat må holde over 60 grader fram til servering. Dersom maten ikke serveres umiddelbart, må virksomheten derfor ha kjøleskap og/eller varmeskap. Følgende veileder er laget for serveringssteder når det gjelder grunnleggende hygieneregler: <https://www.mattilsynet.no/mat-og-vann/matservering/trygg-mat-grunnleggende-hygiene-for-serveringssteder.10984/binary/Trygg%20mat%20-%20Grunnleggende%20hygiene%20for%20serveringssteder>
- Mattilsynet kan kontaktes** dersom virksomhetene ønsker råd og veiledning i hvilke krav de må følge, hvilke muligheter de har basert på eksisterende lokaler og utstyr.

**Det presiseres at innehaver av virksomheten selv er ansvarlig for at retningslinjene over, følges.**

Kommunen har delegert ansvar for å følge opp serveringsstedenes etterlevelse av reglene om smittevern, jf. covid-19-forskriften § 15, til skjenkebevillingens kontrollører.