

**Retningslinjer for at følgende virksomheter skal kunne holde åpent under covid-19 pandemien:
kafe, bar, pub og utesteder som diskotek, nattklubb eller lignende.**

Rettsgrunnlag:

Serveringssteder som ikke serverer mat, skal holde stengt, jf. covid-19-forskriften § 14 bokstav a. Serveringssteder omfatter kafé, bar, pub og utesteder som diskotek, nattklubb eller lignende.

Serveringssteder hvor det serveres mat, kan holde åpent dersom grunnleggende krav til smittevern ivaretas, jf. covid-19-forskriften § 15.

At grunnleggende krav til smittevern ivaretas, innebærer at virksomheten skal sørge for at besøkende og personell kan overholde aktuelt avstandskrav ifm covid-19 pandemien, 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.

Ordlyden i covid-19-forskriften § 14 bokstav a tilsier at serveringsstedet kun må tilby mat, men uten at det er spiseplikt, krav om at maten tilberedes på stedet eller at virksomheten serverte mat før utbruddet av Covid-19. Det avgjørende er at virksomheten oppfyller smittevernkravene i covid-19-forskriften § 15, hvor formålet er å sikre smittevernfaglig forsvarlig matsservering. Dette gjelder uavhengig av om serveringen skjer ute eller inne.

Retningslinjene er utformet av kommuneoverlegen i Skien, i samarbeid med avdeling for skjenkebevilling i Skien Kommune, og Mattilsynet.

Praktisk organisering:

Etter gjeldende omstendigheter klarlagt av Helsedirektoratet kan nå kafe, bar, pub og utesteder som diskotek, nattklubb eller lignende holde åpent under følgende forutsetninger:

- til enhver tid gjeldende nasjonale retningslinjer omkring avstand mellom personer under covid-19 pandemien, skal overholdes
- til enhver tid gjeldende nasjonale retningslinjer omkring ansamlinger i grupper (antall tillatt i gruppe) under covid-19 pandemien, skal 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)
- 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-informasjonsmaterieell> . Det skal også settes opp plakater i lokalet, som minner folk om å holde avstand, og å overholde hånd/hostehygiene.
- Renhold skal foregå jmf 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 gjennomgå 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.
- Serveringsstedene 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_hygienefor_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.

Dersom virksomheten ikke kan dokumentere at disse kravene overholdes, kan kommunen i medhold av smittevernlovens §4-1 stenge virksomheten med øyeblikkelig virkning.

Vi takker for samarbeidet som vi er avhengige av for å stoppe Koronaepidemien!

Vennlig hilsen

Skien Kommune