



Retningslinjer for serveringssteder under covid-19 pandemien

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

Serveringssteder kan holde åpent dersom grunnleggende krav til smittevern ivaretas, jf. covid-19-forskriften § 14a:

«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. Serveringsstedet skal sørge for at det er minst 1 meters avstand mellom sitteplassene ved gjesters ankomst og at det tas hensyn til dette ved bestilling av bord, likevel slik at husstandsmedlemmer kan sette seg nærmere hverandre. Serveringsstedet skal treffe tiltak for å minne besøkende om at de bør holde avstand til andre enn husstandsmedlemmer.

Ved serveringssteder som har skjenkebevilling skal servering av alkohol skje ved bordservering, og det skal være sitteplasser til alle gjester. Kommunen kan forby skjenking av alkohol etter smittevernloven § 4-1.

Serveringssteder som har skjenkebevilling 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 etter smittevernloven § 3-6. Ved forespørsel skal opplysningene utleveres til dette formålet. Opplysningene skal oppbevares forsvarlig og slettes etter 14 dager. Serveringsstedet skal informere den som registreres om formålet med registreringen og hvor lenge kontaklinformasjonen oppbevares.»



Praktisk organisering

Etter gjeldende omstendigheter klarlagt av Helsedirektoratet kan serveringssteder holde åpent under følgende forutsetninger:

- Det skal henges opp plakater der det framgår at personer med symptomer på akutt luftveisinfeksjon og personer som er i isolasjon og karantene, ikke har tilgang til lokalene. Plakatmateriell finnes her:
<https://www.helsedirektoratet.no/tema/beredskap-og-krisehandtering/koronavirus/plakater-og-informasjonsmateriell>.
Det skal også henges opp plakater i lokalet som minner folk om å holde avstand og overholde hånd og hostehygiene.
- 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 (f.eks. i inngangsparti).
- Driver har ansvar for at det til enhver tid ikke oppholder seg flere personer inne i lokalene, enn at til enhver tid gjeldende nasjonale retningslinjer omkring avstand mellom personer under covid-19 pandemien, kan overholdes. Driver har selv ansvar for å holde seg fortløpende orientert omkring nasjonale retningslinjer.
- Driver har ansvar for å overholde enhver tid gjeldende nasjonale retningslinjer omkring ansamlinger i grupper (antall personer tillatt i gruppe) under covid-19 pandemien. Driver har selv ansvar for å holde seg fortløpende orientert omkring nasjonale retningslinjer.
- Serveringssteder med skjenkebevilling skal ha bordservering av alkohol, og det skal være sitteplasser til alle. Krav om bordservering av alkohol og sitteplasser til alle, følger skjenkebevillingen, og gjelder også dersom serveringsstedet arrangerer offentlig arrangement. I tillegg gjelder øvrige forskrifter og anbefalinger som følger skjenkebevillingen.
- Serveringssteder med skjenkebevilling skal tilrettelegge for frivillig registrering av kontaktopplysninger for besøkende. Serveringsstedet skal oppfordre så mange som mulig å registrere seg, opplyse besøkende om årsaken til registreringen, og hvordan kontaktopplysningene blir håndtert. Opplysningene skal håndteres som anbefalt av datatilsynet:
<https://www.datatilsynet.no/personvern-pa-ulike-omrader/korona/besoksregistrering-og-smittesporing>

Se også Helsedirektoratets informasjon:

<https://www.helsedirektoratet.no/veiledere/koronavirus/naeringsliv-arbeidsliv-og-arbeidsmiljo#serveringssteder-med-skjenkebevilling-bor-gjennomfore-frivillig-registrering-av-kontaktinformasjon-til-gjestene>



- Renhold skal foregå i henhold til aktuelle anbefalinger under covid-19 utbruddet.

Følgende anbefalinger gjelder for 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, stoler, lysbrytere, telefon m.fl.) og toaletter.
- Benytt vanlige rengjøringsmidler i henhold til gjeldende rutiner.
- Benytt engangskluter i størst mulig grad. Flergangskluter rengjøres i henhold til standard prosedyrer.
- Desinfeksjonsmidler kan benyttes til hyppig berørte kontaktpunkter og flater som har vært forurenset.

Se anbefalingene fra FHI:

<https://www.fhi.no/nettpub/coronavirus/rad-og-informasjon-til-andre-sektorer-og-yrkesgrupper/rengjoring-og-desinfeksjon-ved-covid-19-til-sektorer-utenfor-helsetjenesten/>

Veileder og hygieneregler

Mattilsynet har laget en veileder for serveringssteder om 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, og hvilke muligheter de har basert på eksisterende lokaler og utstyr.

Innehavers ansvar

Det presiseres at innehaver av virksomheten selv er ansvarlig for at retningslinjene over blir fulgt. Det er således også innehaver som er ansvarlig for å stenge/holde stengt dersom retningslinjene ikke blir overholdt.

Kommunen har delegert ansvaret 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 ifølge smittevernlovens § 4-1, stenge virksomheten med øyeblikkelig virkning.

Vi takker for samarbeidet som vi er avhengige av for å beholde kontroll under Koronaepidemien!

Vennlig hilsen
Kommuneoverlegen i Skien kommune