



Veileder for serverings- og skjenkesteder I Heim kommune under covid-19 pandemien

Nasjonale krav – Covid-19 forskriften

- Grunnleggende krav til smittevern skal ivaretas
- Det skal være sitteplasser til alle gjester
- Servering av alkohol skal skje ved bordservering
- Det skal utarbeides rutiner for god hygiene og godt renhold, og sørges for at disse rutinene blir overholdt
- Det skal sørges for at besøkende og personell kan holde minst en meters avstand til personer i annen husstand

Retningslinjer og bransjenorm som skal følges av serverings- og skjenkesteder i Heim kommune

- Syke gjester og ansatte må holde seg hjemme.
- Unngå trengsel ved inngang, bardisk, toaletter etc, vurdere tiltak for å organisere kø.
- Gjester må ikke stå tett samlet i lokalet, men hovedsakelig sitte ved bord.
Serveringssteder som har skjenkebevilling skal ha sitteplasser til alle gjester.
- Serveringssteder med skjenkebevilling skal servere all alkoholholdig drikke ved bordene.
Det er lov til å servere mat fra buffet eller på annen måte.
- Servering av mat fra buffet forutsetter gode smitteverntiltak.
- Antall gjester rundt et bord må ikke være flere enn at serveringsstedet klarer å overholde smitteverntiltak, maksimalt 8 personer i en gruppe.
- Legg til rette for at alle gjester som ikke tilhører samme husstand/ familiegruppe kan holde 1 meter avstand.
- Det skal være minst 1 meter avstand mellom bordoppsett innendørs og utendørs.
Pleksiglassvegg o.l. kan kompensere for avstandskravet.
- Legg til rette for kortbetaling og annen kontantløs betaling.

Ansvar

Virksomhetens ansvar

Virksomheten har selv ansvar for at grunnleggende krav til smittevern ivaretas i tråd med den til enhver tid gjeldende covid-19 forskrift og smittevernfaglige anbefalinger fra FHI om arrangement og servering/skjenking. Bransjenormen for serveringssteder (gjengitt ovenfor) forventes fulgt. Virksomheten må kunne dokumentere at det er gjort en risikovurdering og iverksatt tiltak for å redusere risiko for smittespredning.

Gjestenes ansvar

Gjestene har ansvar for å rette seg etter skriftlig og muntlig veiledning ved serverings-/skjenkestedet. Dersom en gjest er ansvarlig for et arrangement, må vedkommende informeres om at gjesten/arrangøren har ansvar for følgende:

- Har oversikt over alle som er til stede for å kunne bidra ved eventuell smittesporing
- Sørger for at folk ikke deltar dersom de er i karantene, har fått akutte luftveissymptomer eller annen akutt sykdom
- Sammen med serveringsstedet legge til rette for (bordoppsett etc.) at personer som normalt ikke omgås tett og hyppig kan sitte med én meters avstand
- Opplyse øvrige gjester om gjeldende smittevernregler

Kommunens ansvar

Kommunen har ansvar for å føre tilsyn med at virksomhetene etterlever smittevernreglene og gjøre tiltak dersom smittevernet ikke blir godt ivaretatt. Tilsyn gjøres av innleide kontrollører eller kommunens egne ansatte, på eget initiativ og etter bekymringsmeldinger fra publikum. Virksomheter følges opp der det påvises avvik. **Tilsyn vil kunne gjennomføres uten varsel.**

I egen veileder presiserer Helsedirektoratet kommunens tilsynsansvar:

De smittevernfaglige kravene til serveringssteder fremkommer i covid-19-forskriften § 14a. Serveringssteder omfatter "restaurant, kafe, bar og pub, og utested, som diskotek, nattklubb og lignende", jf. covid-19-forskriften § 14a første ledd. Listen er ikke uttømmende.

Kommunens plikt til å føre tilsyn med serveringssteder er særskilt regulert i covid-19-forskriften § 18:

Kommunen fører tilsyn med at virksomhetene som nevnt i denne forskriften kapittel 3 og 4 driver smittevernfaglig forsvarlig. Kommunen kan gi pålegg etter smittevernloven § 7- 1 eller folkehelseloven kapittel 3.

For ordens skyld viser vi også til at det følger av smittevernloven § 7-1 fjerde ledd at kommunen "skal føre tilsyn og sørge for at reglene i loven blir overholdt og at vedtak i medhold av loven blir gjennomført." Covid-19-forskriften er et vedtak i medhold av loven. Kommunene plikter derfor å medvirke til at bestemmelsene i forskriften etterleves.

Det vises videre til mer informasjon på kommunens hjemmesider.

Beredskapsledelsen Heim kommune 7.8.2020

Torger Aarvaag
Rådmann

Sjekkliste for brudd på covid-19 forskriften

– til bruk for smittevernkonsroller i Heim kommune

Covid-19 forskriftens § 14a. Krav til smittevernfaglig forsvarlig drift ved serveringssteder sier:

§ 14a. Krav til smittevernfaglig forsvarlig drift ved serveringssteder (sist endret 15.juli 2020)

«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.

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.»

Det er utarbeidet egen [bransjestandard](#) for smittevern i serveringsbransjen av NHO reiseliv. Denne legges til grunn for hvilke tiltak som er aktuelle for at virksomheten skal drive smittevernfaglig forsvarlig som forskriften regulerer.

Følgende punkter registreres som brudd på covid-19-forskriftens §14a:

Antall mennesker i lokalet er for høyt til at det er mulig å holde 1 meters avstand til personer av annen husstand.

Alkohol serveres annet sted enn ved bordet

Renhold og hygienetiltak ikke smittevernmessig forsvarlig:

Det er utarbeidet en sjekkliste (neste side) som legges til grunn for kontrollørens arbeid med tilsyn på serveringssteder. Det vil variere i hvilken grad alle punkter er aktuelle å vurdere basert på tilsynets karakter. Tilsyn på dagtid vil ha et annet preg enn tilsyn sent på kveld og i helger.

Smitteverntiltak	Avvik	Kommentar
Syke gjester og ansatte skal holde seg hjemme.		
Tiltak mot trengsel ved inngang, bardisk, toaletter etc. Organisering av kø.		
Gjester må ikke stå tett samlet i lokalet, men hovedsakelig sitte ved bord.		
Buffet: Få felles kontaktpunkter med hyppig rengjøring		
Alkoholservering: Serveringssteder som har skjenkebevilling skal ha sitteplasser til alle gjester og kun bordservering av alkohol.		
Antall gjester rundt et bord: Må ikke være flere enn at serveringsstedet klarer å overholde smitteverntiltak, maksimalt 20 personer i en gruppe Legg til rette for 1 meter avstand mellom gjester.		
Avstand mellom bordoppsett: Minst 1 meter innendørs og utendørs. Pleksiglassvegg o.l. kan kompensere for avstandskravet.		
Betaling: Legg til rette for kortbetaling og annen kontantløs betaling		
Unngå deling: Menyer, serveringsbestikk, ketsjupflasker, vannmugger, saltbøsser og all annen mat og utstyr		
Toaletter: Rent og god mulighet for håndvask		
Renhold av alle utsatte flater. Hyppighet. Husk ren klut.		
Informasjon i lokalet om smittevern		
Gjester oppfordres til god håndvask. Håndsprit ved inngang/ bardisk ved behov.		
Ansatte må kunne overholde 1 meter avstand til hverandre ved vedvarende arbeid på kjøkken etc. Det er greit å passere hverandre og stå nærmere i korte tidsrom av gangen.		
God opplæring av alle ansatte.		