

Veileder for serverings- og skjenkesteder under covid-19-epidemien

Hvilke krav som gjelder for serverings- og skjenkebevillinger som følge av den nasjonale covid-19-forskriften og Oslo kommunes forskrift om forebygging av koronasmitte

Nasjonale krav til serveringssteder

- Det skal serveres mat
- Servering av mat skal ikke skje som buffet
- Grunnleggende krav til smittevern skal ivaretas
- Skal utarbeide rutiner for god hygiene og godt renhold, og skal sørge for at disse rutinene blir overholdt
- Skal sørge for at besøkende og personell kan holde minst 1 meter avstand
- Flere enn fem personer bør ikke være sammen i gruppe med mindre de er en del av samme husstand

Kommunale krav til serverings- og skjenkesteder

- Kun de som har registrert seg hos Næringssetaten kan skjenke alkohol
- Det skal utarbeides en egen risikovurdering for smittevern
- Bordsservering
- Skjenketid til kl. 23.30 og åpningstid til kl. 24.00

Veiledning til nasjonale og lokale krav

1) Registrering for alle som skal skjenke alkohol med krav til egenerklæring om risikovurdering av smittevern

Den statlige forskriften om smitteverntiltak mv. ved koronautbruddet (covid-19-forskriften), setter et generelt påbud for serveringssteder som ikke serverer mat, å holde stengt. For Oslo kommune har det fra 21. mars vært et generelt forbud mot servering av alkohol. Fra 6. mai har serverings- og skjenkesteder som har lov til å holde åpent i hht den statlige forskriften, anledning til å servere alkohol, jf. Oslo kommunes forskrift § 3, men med krav om at virksomheten registrer seg ved å sende inn en egenerklæring hvor det bekreftes at det er utført en risikovurdering knyttet til smitterisiko og iverksatt forebyggende tiltak.

Det legges opp til en tillitsbasert ordning hvor det er den enkelte virksomhet som selv har ansvar for at kravene i forskriften overholdes. Serverings- og skjenkestedene må selv sørge for at lempningen på alkoholforbudet det nå åpnes for, kan gjennomføres uten at dette fører til en uakseptabel økning i smitterisiko. Det må derfor være etablert gode internkontrollrutiner som sikrer at kravene følges opp og at det iverksettes korrigerende tiltak dersom det avdekkes avvik. Det må også tas høyde for at de særlige smitteverktiltakene kan bli langvarige. Det er derfor viktig at serveringsstedene utvikler rutiner og systemer som ivaretar så vel smitterisiko som effektiv og økonomisk drift.

Registreringen skal gjøres til Næringssetaten. Informasjon om dette finnes på [Min side](#) og på <https://www.oslo.kommune.no/skatt-og-naring/salg-servering-og-sjenking/regler-for-serveringssteder-i-oslo>

2) Matsservering

Når det gjelder kravet om mat legger Oslo kommune seg på samme definisjon som finnes i serveringsloven og som utløser kravet til serveringsbevilling. Kravet er at det foregår servering av mat og hvor forholdene ligger til rette for fortæring på stedet, uavhengig om maten er laget på eget kjøkken, av et cateringselskap eller gjennom en foodtruck parkert i nærheten. Kommunen vil ikke overprøve og kontrollere selve mattilbudet. Kommunen vil heller ikke innføre spiseplikt eller krav om at stedet skal tilby mat i gjennom hele dagen det er åpent. Det er for eksempel greit at en restaurant stenger kjøkkenet kl. 21.00, men fortsetter å skjenke alkohol og annen drikke frem til kl. 23.30.

3) Bordservering

Krav til bordservering innebærer at all servering av mat og drikke skal skje til personer som sitter og har enten et bord eller en disk foran seg til å sette fra seg mat og drikke. Gjester skal ikke reise seg for å bestille, hente eller betale for mat og drikke i bar eller disk. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

Ansatte kan ta imot bestilling, servere og ta betalt for mat og drikke ved bordet selv om avstanden til gjestene blir i en kort periode mindre enn 1 meter. Se punkt 4 under om avstand.

Som et unntak kan et serverings- og skjenkestedet som allerede har en annen ordning som ivaretar smittevern benytte seg av dette. Hovedhensynet er at gjestene sitter mest mulig ved bordet og at det blir så lite sirkulering i lokalet som mulig. Eksempler på slik ordning kan være en bestilling i disk med brikke som varsler når maten er klar. Da skal smitteverntiltak rundt en slik ordning beskrives i stedets risikovurdering.

4) Avstand

Avstand er en svært viktig faktor for å forebygge smitte. I den statlige Covid-19-forskriften kreves det at serveringssteder skal sørge for at besøkende (gjester) og personell (ansatte) kan

holde minst 1 meter avstand. I tillegg er det en generell anbefaling om å holde minst 1 meter avstand mellom personer, som for serveringsstedene vil bety at det bør legges til rette for at det kan være en meter avstand mellom gjestene.

For serveringssteder innebærer dette at det må være god avstand mellom alle sittegrupper slik at de ansatte kan bevege seg i lokalet uten å være i kontinuerlig nærkontakt (mindre enn 1 meter) med gjester. Det skal aldri være mindre enn 1 meter mellom sittegrupper. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

Dersom det serveres mat og drikke til personer som sitter ved en bardisk eller annen disk, må det være minst 1 meter avstand til neste sittegruppe eller til de ansatte som oppholder seg over tid bak eller ved bardisken.

Dersom det er sittebåser i lokalet, slik at det ikke er mulig å skape avstand mellom gruppene, kan dette løses av fysiske løsninger som ivaretar smittevern. Eksempelvis vegg eller pleksiglass som skiller båsene.

Det er mulig for de ansatte å ta imot bestilling, servere og ta betalt for mat og drikke ved bordet, så lenge det ikke er fysisk kontakt med gjesten og så lenge den ansatte oppholder seg ved bordet i en kort tidsperiode.

Nasjonale føringer er at risikoen for smitte øker med tiden man er sammen og jo mindre avstanden mellom personer er. Den nasjonale forskriften definerer nærkontakt til å være kontakt med andre personer med mindre enn 2 meter avstand i mer enn 15 minutter, eller direkte fysisk kontakt. Krav til bordservering vil kunne tilrettelegge for at det er mulig å servere mat og drikke til personer som sitter og har enten et bord eller en disk foran seg til å sette fra seg mat og drikke. Det er lettere å tilrettelegge for at bord og stoler har god avstand. Det er også i slike settinger at personer vil oppholde seg i lenger enn 15 minutter. De andre arenaene for nærkontakt vil da antagelig foregå i kortere tid, som ved toalettbesøk, inn og utgang, med mer.

Fra 7. mai er det fra nasjonale myndigheter gitt tillatelse til arrangementer på offentlig sted for inntil 50 personer, men blant annet satt krav om at det skal være mulig å holde avstand på minst 1 meter mellom personer som ikke er i samme husstand. Kravet er satt til arrangementer og ikke ordinære serveringssteder. Imidlertid bør også serveringssteder legge til rette for at det kan holdes minst 1 meter mellom gjester.

5) Maksimalt 5 personer i samme gruppe

Antall som kan samles ved bordet skal til enhver tid følge statlige retningslinjer. Pr. 4. mai er det satt en begrensning om at flere enn fem personer skal ikke være sammen i gruppe med mindre de er en del av samme husstand. Dette gjelder både for inneservering og uteservering.

Dersom det kommer en gruppe på til sammen inntil fem personer, kan disse plasseres på samme bord. Dersom det er fler enn fem personer, bør disse plasseres på forskjellige sittegrupper og med god avstand mellom disse gruppene.

I nasjonale anbefalinger fremgår at det også at det bør være en avstand mellom personer på minst 1 meter. Det anbefales derfor at også serveringssteder tilrettelegger for 1 meter avstand mellom gjester i samme gruppe.

6) Risikovurdering av smittevern, rutiner for god hygiene og godt renhold, og overholdelse av disse

Risikovurderingen må basere seg på lokalets størrelse og egnethet og skal omfatte blant annet følgende forhold:

Avstandskrav - det skal sørges for at gjester og ansatte kan holde 1 meter avstand.

Risikovurderingen må sikre at avstandskravet kan ivaretas alle områder, herunder inngangspartiet, serveringslokalet, uteservering, passasjer og toaletter. Dette innebærer at det skal være etablert rutiner som sikrer at gjester ikke står for tett i inngangspartiet og at de føres direkte til bordet. Det bør fortrinnsvis være mulighet for/krav om digital bordreservering slik at køer og stadige forespørsler om ledige bord unngås. Det skal være rutiner som sikrer at kunder som henter take-away mat holder avstand til ansatte og gjester.

Samlinger - Det skal ikke tillates større grupper enn 5 personer med mindre de er en del av samme husstand/familie.

Informasjon til gjester - Det skal utarbeides rutiner for informasjon av gjester om tiltakene som er iverksatt for å overholde avstandskrav og smittehygiene og tilby desinfeksjon til hender. Det skal være skilting som informerer om avstands og hygienekrav. Det oppfordres til at serveringsstedene legger ut informasjon om iverksatte tiltak på sine hjemmesider, blant annet digital bordreservering, betaling og bestilling mv.

Bordplassering - Det bør være mulighet for digital bordreservering slik at fysiske køer unngås. Bordene skal plasseres slik at man sikrer god avstand mellom sittegrupper, både inne og ute. Det skal unngås bord med plass til flere enn fem personer, både innendørs og utendørs. Risikovurderingen må ta stilling til maksimalt antall gjester som lokalet kan ta i mot og likevel overholde avstandskravene, samt nødvendig bemanning for å følge opp og veilede gjestene. Det bør lages et kart over stedet som viser at det foreligger gjennomarbeidet og helhetlig forståelse av bordsetting, avstander og antall mennesker i lokalet.

Bordservering - Bestilling og betaling bør fortrinnsvis kunne gjennomføres digitalt. Dersom dette ikke lar seg gjøre skal bestilling, servering og betaling skje ved bordene og avstandskrav skal overholdes. Dersom det ut fra serveringsstedets beskaffenhet er hensiktsmessig og ikke fører til kø og trengsel, kan det etableres pick-up points hvor gjestene selv henter mat og

drikke. Gjester skal ikke oppholde seg i barområdet og det skal ikke mottas bestillinger, serveres eller betales over bardisk. Dersom serverings- og skjenkestedet allerede har en annen ordning enn bordservering, kan denne benyttes så langt smittevern ivaretas, gjestene sitter mest mulig ved bordet og det blir så lite sirkulering i lokalet som mulig.

Grunnleggende krav til smittevern - Serveringsstedet skal identifisere områder som innebærer smitterisiko og utarbeide rutiner for god hygiene og godt renhold. Gjester skal informeres om avstandskrav, gode rutiner for håndhygiene og tilbys desinfeksjon til hender. Det skal sørges for ekstra renhold av dørhåndtak, bord, menyer, betalingsautomater og andre berøringsflater. En bør unngå å ha tilgjengelige salt-/pepperbøsser, ketsjup-/sennepflasker, bestikkholdere og lignende. Dette er for å forhindre felles berøringspunkter, som kan medføre smitte.

Bemanning og opplæring - Serveringsstedet er pliktig å ha tilstrekkelig med folk på jobb for trygg servering og bemanningen skal være tilpasset de ekstraoppgaver som er nødvendig for å sikre at kravene til smitteforebygging overholdes. Bemanningen må få nødvendig opplæring.

Kjøkken - Kjøkken og oppvask-personale oppholder seg sammen i lengre perioder på sine skift. Ved bevegelser på kjøkkenet skal det legges til rette for at dette kan skje med 1 meter avstand og at det tas hensyn til smitterisikoen ved passeringer. For øvrig er kjøkkenet allerede underlagt særlig regler om renhold og drift av mattilsynet.

Tips og råd til smittevern ved serverings- og skjenkesteder i Oslo

Tipsene og rådene under er av veiledende karakter og ikke en ufullende liste over utfordringer og tiltak. Det er viktig at serverings- og skjenkesteder gjør lokale tilpasninger til sitt arbeidssted og sitt klientell.

Dokumentet peker på utfordringer knyttet til smittespredning på serverings- og skjenkesteder, og skisserer mulige løsninger for å redusere risiko for smitte.

Generelle tiltak:

Utfordring: Smitte spres på serverings- og skjenkesteder.

Tiltak: Hyppig vask av alle overflater og kontaktpunkter. God hygiene, høy bevissthet og ansvarliggjøring av de ansatte. Informasjonsmaterieell til gjester ved inngang, toaletter, kø, røykeområder, ved bordene og andre steder det er naturlig at gjester og ansatte blir påminnet rutinene. Antibac/håndsprit ved inngang og på toaletter. Alle ansatte må ha god tilgang på

håndvask/håndsprit. Etanolbasert desinfeksjon kan brukes på ellers rene flater (slik som håndtak, tastaturer, telefoner og lignende), ellers anbefales god rengjøring med vanlige rengjøringsmidler eller husholdningsklorin. Serverings- og skjenkesteder bør ha rutiner som sikrer at renholdet gjennomføres og loggføre dette.

Serverings- og skjenkestedets innredning må utformes slik at det legges til rette for at 1 meter avstand mellom gjester overholdes. Unntaket er dersom gjestene er fra samme husstand/familie.

Det er viktig at de ansatte har god tilgang på håndsprit og mulighet til å rengjøre serverings- og skjenkestedet.

Inngang:

Utfordring: Gjester står i kø for komme inn. Gjester står tett på serverings- og skjenkestedets røykeområde.

Tiltak: Vakthold/tilsyn med kø/røykeområde. Oppfordring om å holde avstand. Nekte gjester som ikke innretter seg kravet om å holde avstand. (Hvis en gjest ikke klarer dette utenfor, er det en sannsynlighet for at vedkommende ikke gjør det inne heller). Gjestene på røykeområdet bør oppfordres til å holde avstand. Der hvor det er lagt opp til å være en kø-ordning, bør det settes opp visuelle påminnelser/tape på gulvet eller på toalettet for å minne gjester om å holde 1 meter avstand.

Toalett:

Utfordring: Smitte på berøringspunkter, som dørhåndtak/lås, vask og tørkemuligheter.

Tiltak: Hyppig renhold, informasjon til gjester. Serverings- og skjenkestedet bør utarbeide rutiner for hyppig rengjøring av kontaktpunkter og loggføre renholdet. Det bør henges opp informasjonsmateriell som oppfordrer gjester til grundig håndvask, samt unngå å berøre kontaktpunkter (for eksempel bruke albue til å åpne døren). Det kan også være et alternativ å la dører stå åpne der det er naturlig.

Sirkulasjon i lokalet:

Utfordring: Gjester beveger seg rundt i lokalet og kommer i kontakt med/i nærhet av andre gjester og ansatte.

Tiltak: Gjestene serveres ved bordene. Serverings- og skjenkested skal alltid nekte servering ved baren. Gjestene får beskjed om å sitte ved bordene, med unntak av toalettbesøk og røyking. Dersom mulig, bør det settes opp visuelle påminnelser/tape på gulvet eller på toalettet for å minne gjester om å holde avstand.

Kontaktflater:

Utfordring: Smitte gjennom områder flere personer berører.

Tiltak: Serverings- og skjenkestedene må selv identifisere hvilke steder smitten kan sette seg. Da viruset kan leve på overflater, er det viktig med hyppig renhold. Dette vil innebære renhold av bord mellom hver gruppe med gjester, renhold av for eksempel salt/pepper-bøsser, armlener og andre gjenstander som brukes av påfølgende gjester. Alle serverings- og skjenkesteder bør unngå kontanter, og dersom det er mulig bør det oppfordres til kontaktløse

betalingsløsninger som VIPPS. Dersom serverings- og skjenkestedet benytter håndholdte kortterminaler for betaling ved bordene bør disse rengjøres mellom bruk.

Det er viktig å være klar over at enkelte touchskjermer ikke tåler håndsprit.

Lydnivå/musikk:

Utfordring: Gjester som må rope eller lene seg inntil hverandre for å høre hverandre utgjøre en smitterisiko.

Tiltak: Serverings- og skjenkestedet må selv ta stilling til lydnivået på musikk. Et dempet lydnivå kan bidra til at gjester og ansatte slipper å rope til hverandre eller å være nære for å høre. Dette reduserer smitterisiko samtidig som det gjør det enklere å veilede og informere gjester.

Ansatte:

Ansatte vil være i kontakt med mange kolleger og gjester. Det vil ikke være mulig alltid å holde 1 meter avstand når det serveres mat og drikke. Det er derfor svært viktig at ansatte får en grunnleggende opplæring i smittereduserende tiltak og blir bevisstgjorte på at de er ansvarlig for å følge opp serverings- og skjenkestedets rutiner og myndighetenes retningslinjer og føringer for smittevern.

Det er viktig at de ansatte følger de generelle smittevernrådene som god håndhygiene, hoste i albuen og å unngå tett kontakt med andre der dette er mulig. Det er også viktig at de unngår å ta seg i ansiktet. Det kan også anbefales å laste ned smitte-appen til Folkehelseinstituttet for å gjøre smittesporingen enklere. Dette vil være frivillig.

Ansatte som har symptomer skal holde seg hjemme i ett døgn etter at de er symptomfrie. Det er viktig at de ansatte overholder dette, selv om det kan bety tapt inntekt.

Bruk av ringer er en mulig smittekilde, da disse er vanskelige å rengjøre effektivt. Det anbefales derfor at ansatte tar av seg ringer i arbeidstiden. Andre personlige gjenstander kan også overføre smitte. Vesker og sekker bør derfor ha en fast oppbevaringsplass der de ikke kommer i kontakt med andre gjenstander. Mobiltelefon kan også være en smittekilde, og ansatte oppfordres til å vaske hender etter å ha brukt telefonen.

Turnus:

Dersom en ansatt har hatt nærkontakt med noen som har fått påvist koronavirus skal vedkommende være i hjemmekarantene. Hvem dette gjelder, blir definert av helsetjenesten i samarbeid med den smittede. Med nærkontakt menes kontakt med en smittet person med mindre enn 2 meter avstand i mer enn 15 minutter, eller direkte fysisk kontakt. Vedkommende skal være i karantene i minst 14 dager fra den dagen kontakten skjedde.

Der er derfor anbefalt at leder lager en turnus som i størst mulig grad legger opp til at de samme ansatte er på jobb samtidig. Dersom det er en sammenblanding av ansatte, vil det føre til at store deler av ansattgruppen kan risikere å måtte i karantene samtidig ved påvist smitte.

Gjester:

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 anmodninger bør gjestene bes om å forlate lokalet.

Ordensvakter:

Ordensvaktene bør ha tilgang på håndsprit ved inngangen da de i mindre grad kan ha muligheten til å gå gjennomføre grundig håndvask på bakrommet. Serverings- og skjenkestedet bør også vurdere om vaktene skal ha tilgang på smittevernsutstyr som ansiktsmasker og hansker dersom de må håndtere situasjoner hvor det mistenkes at en gjest kan være smittet.