



**TØNSBERG
KOMMUNE**

– der barn ler

RETNINGSLINJER FOR SERVERINGSVIRKSOMHETER

Oppdatert 11. juni 2021

HVORDAN SMITTER KORONAVIRUS?

Sykdommen smitter, som ved forkjølelse og influensa, ved at virus overføres fra luftveiene hos en syk person på tre måter:

1. Primært gjennom luften ved at den syke nyser eller hoster slik at viruset pustes inn eller kommer i kontakt med slimhinnen i øyne, nese eller munn hos personer som står i nærheten.
2. Ved direkte kontakt når den syke har fått virus på hendene og overfører det ved kontakt med andre som igjen via hendene bringer det i kontakt med slimhinner i øyne, nese eller munn.
3. Ved indirekte kontakt når viruset har blitt overført fra inventar, gjenstander eller kontaktflater (for eksempel dørhåndtak, tastatur, telefon og lignende). Overføringen skjer gjennom nysing/hosting, eller ved at den smittede har overført viruset på hendene og andre kommer i kontakt med gjenstanden/flaten.



SMITTEVERNTILTAK FOR SERVERINGSBEDRIFTER

- Syke gjester og ansatte må holde seg hjemme.
- Unngå trengsel ved inngang, bardisk, toaletter etc. Vurder tiltak for å organisere kø. Marker gulv med avstandsmål der det er nødvendig.
- Serveringssteder som har skjenkebevilling skal registrere kontaktopplysninger til de gjestene som samtykker til det. Det er tilstrekkelig å registrere opplysningene til én person per gruppe. Serveringsstedet skal likevel oppfordre til at flest mulig oppgir kontaktopplysninger. 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. Oppbevar opplysningene forsvarlig og slett de etter 14 dager.
- Serveringssteder som har skjenkebevilling skal kun servere alkohol ved bordservering, og det skal være sitteplasser til alle gjester.
- Utøvelse av skjenkebevilling etter alkoholloven kapittel 4 og 5 skal opphøre kl. 24.00. Konsum av utskjenket alkoholholdig drikk må opphøre senest 30 minutter etter dette.
- Beregn maksimalt antall gjester som kan være til stede samtidig i lokalet slik at det er mulig å overholde de til enhver tid gjeldende regler om avstand.
- Serveringsstedet skal ikke ha servering for privat sammenkomst med flere enn 20 personer.
- Ved bordene skal det være minst 1 meter avstand mellom gjestene. Dersom gjestene kommer fra samme husstand, kan de sitte tettere.
- Rengjør og desinfiser overflater mellom hver gjestegruppe. Rengjør og desinfiser hyppig brukte berøringspunkter. Benytt tavle, oppslag, engangsmenyer eller nettbaserte menyer. Prøv å unngå deling av serveringsbestikk, ketsjupflasker, vannmugger, saltbøsser mm. Sett ut antibac ved inngang og der det er behov.
- Sørg for akseptabel lydnivå, slik at gjester ikke må lene seg nær hverandre for å prate og dermed øker smittefaren.
- Ansatte må kunne overholde 1 meter avstand til hverandre ved vedvarende arbeid på kjøkken mm. Det er greit å passere hverandre i korte tidsrom av gangen. Så langt som mulig bør de ansatte deles inn i grupper. Den enkelte skal sørge for minst mulig kontakt med ansatte i andre grupper enn ens ege.
- Det må utpekes smittevernansvarlig for hvert skift.

VIKTIGE PRESISERINGER

Det forutsettes at virksomheten følger relevante forskrifter og bransjenormen, med de presiseringer som her er gjort for Tønsberg kommune:

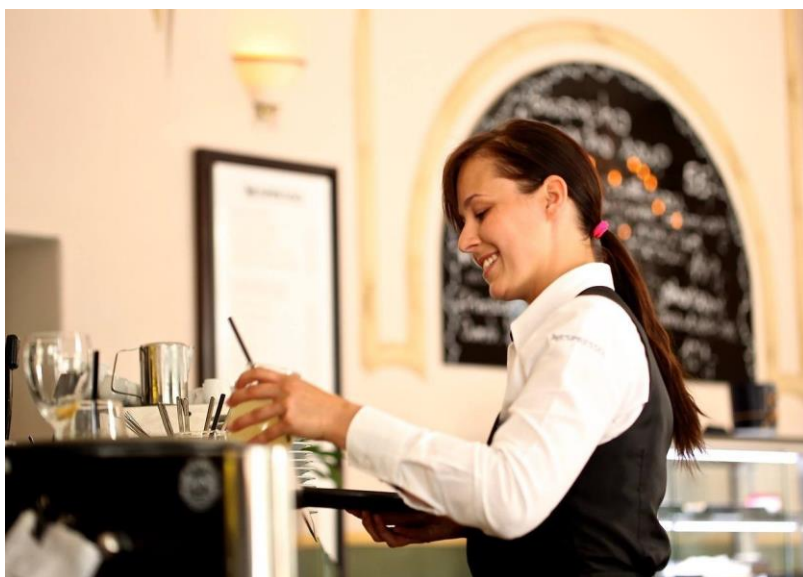
- Virksomheten kan kun holde åpent dersom driften er smittevern­faglig forsvarlig. Dette fremgår av covid- 19 forskriften. Vi forventer at relevante forskrifter og veiledere/bransjenormer knyttet til smittevern følges. Det forventes også at alle ansatte er godt kjent med tiltakene og har fått nødvendig opplæring. Dette gjelder også vikarer.
- Vi forventer ikke at virksomheter kontrollerer utsagn om at gjester tilhører samme husstand. Ved helt åpenbare feil i utsagn om dette, må gjestene likevel håndteres på en smittevern­faglig forsvarlig måte.
- Det er bare husstandsmedlemmene som kan sitte tettere enn 1 meter. Kollegaer, venner, familiemedlemmer som ikke bor sammen, må fortsatt holde 1 meter avstand. På serveringssteder gjelder ikke kohorter.
- Gjestene har også et selvstendig ansvar for å holde avstand, men forholdene må ligge til rette for at de skal kunne overholde avstandsbestemmelsene. Vi forventer også at virksomheten minner gjestene om å holde avstand til hverandre.
- Stolene skal plasseres slik at det er minst 1 meters avstand mellom sitteplassene ved gjesters ankomst, regnet fra stolens ytterkant. Ha minst 1 meter avstand mellom bordoppsettene fra stolrygg til stolrygg, både ute og inne. Pleksiglassvegg o.l. kan kompensere for avstandskravet.
- Når det ikke er mulig å holde minst en meter avstand, utover kortvarige passeringer til andre enn husstandsmedlemmer, skal det brukes munnbind. Dette gjelder både for gjester og ansatte.
- For virksomheter som har skjenkebevilling, skal det kun være bordservering. Bordservering inkluderer bestilling, servering og betaling. Gjestene skal ikke gjøre noe av dette ved bar eller lignende.
- Ha informasjon om appen Smittestopp, i form av plakat, oppslag e.l. Appen bidrar til å forhindre at koronaviruset sprer seg i samfunnet.
- Gjester som ikke tar hensyn til smittevern etter anmodning, bør bortvises.

KONTROLL OG VEILEDNING

Kommunen er pålagt å gjennomføre kontroller knyttet til smittevern. Dette arbeidet vil fortsatt bli prioritert. Serveringssteder som trenger veiledning kan alltid ta kontakt med kommunen.

Videre tiltak etter smittevernloven vil bli løpende vurdert. Dette kan inkludere stenging av virksomheter som ikke driver på en smittevernfaglig forsvarlig måte, frem til smittevernet kan bli forsvarlig ivaretatt.

Denne veilederen vil oppdateres med ytterligere presiseringer der vi ser at det er nødvendig. Presiseringer kan også bli gitt ved tilsyn/kontroll. Vi ønsker med dette at det skal være en felles forståelse og etterlevelse av regelverket i dagens situasjon, og at alle virksomheter som ønsker å holde åpent forholder seg til dette.



Du finner mer informasjon om smittevern ved serveringssteder på nettsidene til Folkehelseinstituttet, Helsedirektoratet og Tønsberg kommune

På oppdrag fra helsemyndighetene har Standard Norge utviklet bransjespesifikke smittevernveiledninger i samarbeid med bransjene selv, også for serveringsbransjen. Se nettsidene til Standard Norge.

NHO Reiseliv har også utarbeidet en bransjenorm for håndtering av smitteverntiltak ved norske serveringsbedrifter. Se nettsidene til NHO Reiseliv.

**SAMMEN
SKAPER VI EN
NYTENKENDE, TRYGG OG
BÆREKRAFTIG
KOMMUNE**