



**TØNSBERG
KOMMUNE**

– der barn ler



RETNINGSLINJER FOR SERVERINGSVIRKSOMHETER

Oppdatert 2. juli 2020

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 til inventar, gjenstander eller kontaktflater (for eksempel dørhåndtak, tastatur, telefon og lignende) gjennom nys/host eller ved at den syke eller andre har hatt virus 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
- Gjester må ikke stå tett samlet i lokalet, men hovedsakelig sitte ved bord
- Serveringssteder som har skjenkebevilling skal ha sitteplasser til alle gjester og ha bordserving.
- 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.
- 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
- Unngå deling av menyer, serveringsbestikk, ketsjupflasker, vannmugger, saltbøsser og all annen mat og utstyr som er ment for deling
- Sørg for hyppig renhold av alle utsatte flater. Husk å bruke ren klut.
- Gjester oppfordres til god håndvask og sett ut antibac eller lignende 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/ stå nærmere i korte tidsrom av gangen.
- Sørg for god opplæring av alle ansatte.
- Ansatte bør jobbe i faste crew så langt det lar seg gjøre, for å unngå smitte mellom ansatte
- Det utpekes smittevernansvarlig for hvert skift

VIKTIGE PRESISERINGER

Det forutsettes at virksomheten følger relevante lover 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 Covid19-forskriften.
- Vi forventer at relevante forskrifter og bransjenormer knyttet til smittevern følges.
- Det forventes at alle ansatte er godt kjent med tiltakene og har fått nødvendig opplæring. Dette gjelder også sommervikarer.
- Gjester som står i kø skal oppfordres til å holde minst 1 meter avstand.
- Hvert område/lokale kan ikke ha flere gjester enn at det er mulig å holde 1 meter avstand.
- Vi forventer ikke at virksomheter kontrollerer utsagn om at gjester tilhører samme husstand. Ved helt åpenbare feil utsagn om dette, må gjestene likevel håndteres på en smittevern­faglig forsvarlig måte.
- 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.
- For virksomheter som har skjenkebevilling, skal det kun være bordservering. Bordservering inkluderer bestilling, servering og betaling. Gjestene kan ikke gjøre noe av dette ved bar eller lignende.
- Det skal være sitteplasser til alle gjester. Gjestene skal så langt det er mulig ikke bevege seg rundt i lokalet/området, men holde seg ved bordet.
- Høy lyd fører til at gjester må nærmere hverandre for å prate. Det anbefales derfor å begrense volum på musikk o.l.
- 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 intensiveres fremover. Virksomheter er allerede i dag tilbudt veiledning.

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 er forsvarlig ivaretatt.

Denne veiledning/planen 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, Tønsberg kommune og Miljørettet Helsevern Vestfold. På NHOs nettsider finner du også den fullstendige bransjenormen fra NHO Reiseliv.



SAMMEN
SKAPER VI EN
NYTENKENDE, TRYGG OG
BÆREKRAFTIG
KOMMUNE