



LILLEHAMMER
KOMMUNE

Retningslinjer for serveringssteder



Retningslinjer i lys av koronaviruset

I dialog med næringen er det opprettet retningslinjer som serveringsstedene anbefales å følge. Se side to for komplett liste.



Samfunnet åpner gradvis opp igjen, og det innebærer også at flere og flere serveringssteder åpner for kunder. Så lenge dette skjer i trygge og rettferdige rammer er dette veldig positivt. Formålet med retningslinjene er å fastsette smittevernfaglige retningslinjer for å hindre eller begrense spredning av koronaviruset i befolkningen, og for å tilrettelegge for trygg og likeartet gjenåpning av serveringssteder i Lillehammer.

Trygg og rettferdig åpning



Retningslinjene er ikke vedtatt i forskrift, det vil si at de er anbefalinger. Kommunen har tiltro til at næringen selv gjør gode tiltak for å sikre trygg og rettferdig åpning av serveringssteder, og mener at dersom alle følger disse anbefalingene vil smittevern være ivaretatt på en tilstrekkelig måte. Kommunen vurderer, i dialog med næringen, fortløpende endringer i retningslinjene. Enten fordi situasjonen tilsier det, eller fordi det kommer nye statlige forskrifter eller anbefalinger.



Ta kontakt dersom du har spørsmål:

Kommuneadvokatens kontor:

hanne.bjaanes@lillehammer.kommune.no

Næringssjef:

eirik.haagensen@lillehammer.kommune.no

Liste over retningslinjer:

- Lokaler/uteservering må tilpasses slik at det er enkelt for kundene å holde én meters avstand. For husstander er det ikke krav om avstand mellom personene innad i husstanden.
- Virksomheten bør utarbeide risikovurderinger for smittevern.
- Virksomheten bør oppdatere sine internkontrollrutiner til også å omfatte spesifikke utfordringer og tiltak knyttet til korona og smittevern.
- Servering og bestilling bør skje ved bordene, slik at det ikke oppstår køer rundt bardisken. Der servering og bestilling skjer fra disk, bør det legges til rette for et køsystem med tilstrekkelig avstand mellom kundene. Dette kan gjøres ved markeringstape på gulvet.
- Mat skal ikke stå framme slik at kundene kan berøre maten. Også tilbehør som blant annet bestikk, krydder, kaffe og sukker bør stå bak disk. Personale bør ikke behandle mat uten å ha vasket hendene.
- Vask av kontaktflater (bord, stoler, toaletter, betalingsterminal, etc.) anbefales at skjer hyppig. Det anbefales at disse vaskes mellom hver kunde.
- Tilrettelegg for at kundene kan betale kontaktløst (kort eller Vipps). Det kan også oppfordres til «tæpping» av kort uten å slå kode.
- God tilrettelegging for håndhygiene hos kundene. Dette kan gjøres ved å henge opp informasjonsskilt om håndhygiene, oppfordre kunder til å vaske hendene og ved å henge opp antibac-dispensere.
- Flere enn 20 personer skal ikke være sammen i gruppe med mindre de er en del av samme husstand. Serverings- og skjenkestedene må vurdere hvilke gruppestørrelser de har kapasitet til uten at dette går utover andre smitteverntiltak, som for eksempel den anbefalte avstanden på en meter.
- Plakater fra Helsedirektoratet med informasjon om hygiene- og avstandstiltak bør være synlig. Dette bidrar til å gi tilstrekkelig informasjon til ansatte og kunder.
- Ansatte og gjester med symptomer på luftveissykdom skal holde seg hjemme. Ledelsen har ansvar for at dette følges opp av de ansatte.
- I henhold til covid-19-forskriften kan ikke serveringssteder uten matservering holde åpent.



LILLEHAMMER
KOMMUNE

Takk!

Vi takker så mye for at du og din virksomhet bidrar til det viktige smitteforebyggende arbeidet i Lillehammer kommune.