

Risikobeskrivelser og råd for tiltak

Formål: Unngå smittespredning, vern av ansatte og gjest

Måten det smittes: Dråpesmitte, kontaktsmitte- direkte og indirekte

Viktig: Avstand, håndhygiene, renhold

Forutsetter at man har: Kunnskap/god opplæring, god organisering, og godt samarbeid

Dette betyr: At hver enkelt virksomhet må gjøre sin egen risikovurdering med tiltak. Tiltakene skal uansett overholde myndighetenes nasjonale retningslinjer. De enkelte kommuner har særskilte tiltak som gjelder; sjekk din kommune.

Hvordan risikovurdere?: Tenk gjennom: Er det fare for at personer bli eksponert for smitte i din virksomhet?

- Hvordan kan dette skje?
- Hva er konsekvensen?
- Hva kan du gjøre for å unngå eller minske risikoen?
- Beskrive tiltak som vil minske eller eliminere en risiko eller konsekvens
- Dersom det finnes tiltak som eliminerer risikoen, skal dette prioriteres om det er gjennomførbart

-Husk at det er alltid tillat å gjøre mer og bedre arbeid enn minimumsanbefalinger.

Forhold	Situasjon/område	Risiko/konsekvens	Tiltak
---------	------------------	-------------------	--------

Hva er situasjoner – hva kan skje på serveringssteder, eksempler på risikoer og forslag for tiltak.

	Område	Utfordring	Tiltak
Byggetekniske forhold	-Fellesområder for ansatte som garderobe, pauserom, og toalett. -Det er ikke alle steder som har dette, ansatte bruker da ofte fellesareal ment for gjester	Større risiko for smitte dersom mange tar for eksempel pauser samtidig, og dersom fellesareal med gjester blir brukt av ansatte.	-Eget pauserom -Hyppig renhold -Mulighet for håndvask på eller ved pauserommet -Organisering av arbeid slik at ikke flere enn tillat eller nødvendig bruker fellesområdene samtidig. -Ha gode rutiner på bruken av disse.
	Arbeidsområdet: Kjøkken, bar, anretning, oppvask er ofte trange områder, som er lagt opp til korte avstander og effektivt arbeid.	Ansatte har ikke plass til å overholde krav til avstand, mens de utfører jobben.	-Se på innredning, kan det endres noe i utforming av arbeidsstasjoner? Kan noen kuttes ut? -Endre og forenkle Arbeidsoppgaver (for eksempel forenklet meny) for å minske antall kontaktpunkter
	Trangt i inngangspartiet	Vanskelig å opprettholde den anbefalte avstanden	-Ha god informasjon og merking utenfor lokalene. -Ikke tillat venting i lokalene. -Ha en person som tar imot og informerer gjestene.
Gjester	Mange kunder	Folk står tett, smitterisiko for dråpesmitte og kontaktsmitte	-Bordhenvising -Redusere antall sitteplasser og unngå at det blir trangt mellom innredninger -Prioritere forhåndsbestilling av bord -Opprette skillevegger om det er behov
	Gjester som er syke	Stor fare for dråpesmitte	-Ikke ta imot syke gjester -Be de om å forlate stedet, sett opp informasjon og skilting for påminnelse
	Generelt	Kontaktsmitte via felles kontaktflater	-Unngå selvbetjening av kaffe, bestikk og lignende,

Forhold	Situasjon/område	Risiko/konsekvens	Tiltak
			<ul style="list-style-type: none"> -Fjern suketter, ketchup o.l fra bordene -Gjestene skal kunne overholde anbefalt avstand mellom seg - Vurder om dere har mulighet til å overholde dette på en god måte, eller om dere må begrense antall sitteplasser pr bord. -Vask bord og stoler grundig mellom gjestene
Ansatte	Ansattes hygiene	Stor potensiell smitterisiko da de ansatte, særlig servitører, er i kontakt med mange gjester i løpet av et skift.	<ul style="list-style-type: none"> -Grundig opplæring av korrekt håndvask og håndsprit. -Heng opp tydelig info og retningslinjer for dette -Ringer, neglelakk o.l bør begrenses. -Opplæring i riktig bruk av engangshansker dersom dette er nødvendig
	En ansatt blir syk	Møter opp på jobb likevel. Er pliktoppfyllende eller redd for å miste timene sine	<ul style="list-style-type: none"> -Regler for å holde seg hjemmet blir tydelig kommunisert -Sørge for høy aksept for at folk er hjemme -Ansatte kjenner til reglene om sykmelding
	Mange deltidsstillinger, flere antall ansatte	Større mulighet å komme i kontakt med flere personer, større risiko for smittespredning	<ul style="list-style-type: none"> -La samme personer jobbe samme skift, større stillinger -Færre antall ansatte -Lage gode vaktlister -Færre tilkallinger etter behov -Vurder om hvert skift burde ha en smittevernsansvarlig.
	Redusert bemanning og stress	<ul style="list-style-type: none"> -Dersom bemanningen er redusert, kan dette føre til ekstra stress og uheldig arbeidsbelastning. -For mange arbeidsoppgaver kan også føre til nedprioritering av sikkerhetstiltak. 	<ul style="list-style-type: none"> -Endre og forenkle arbeidsoppgaver for å minske kontaktpunkter og stress. -sørge for at de ansatte har tid til å overholde sikkerhetstiltakene -Reduser antall mulige gjester

Forhold	Situasjon/område	Risiko/konsekvens	Tiltak
	Bekledning	Rene klær minske risiko for smitte fra andre steder utenifra	-Jobbklær, forklær, skiftes på jobb -vaskes etter hvert skift på høyest mulig temperatur
	Forholde seg til sentrale smittevern rådene om riktig hygiene	Forebygge smitte	-Opplæring for alle ansatte -Såpe og desinfeksjonsmidler tilgjengelig -Ikke ta seg i ansiktet, -Legge til rette for mulighet å utføre hyppig håndvask -Sørge for at også varelevering foregår på en trygg måte.
	Ansatte som er selv i risikogrupper for alvorlig sykdomsforløp	Høy risiko for alvorlige konsekvenser dersom den blir smittet	-Legeerklæring. Vurdere i samråd med fastlege om en skal være på jobb. -Diskutere mulighet for tilrettelegging, oppgaver utenom gjester og evt andre ansatte osv.
	Fokus på hel og sunn hud Unngå skadet hud og eksem	Skadet hud, tørre hender, eksem øker risiko for å infisere seg med virus eller andre biologiske stoffer Servicepersonell er utsatt for hudplager fra før, men med hyppigere håndvask vil risikoen øker	-Ha en god håndkrem tilgjengelig, helst skal alle ha sin egen krem -Bruk tørre metoder der det la seg gjøre -Bruk engangshansker, forutsetter at alle har kunnskap om riktig bruk av engangshansker -Bruk milde kjemikalier -Bruk hovedsakelig rene mikrokluter og vann -Ved kutt og småskader, har førstehjelpsutstyr tilgjengelig
	Sikre god opplæring	Nødvendig for at ansatte skal føle seg trygge, og at virksomheten kan holde åpent på en forsvarlig måte.	-Alle ansatte må lese og bekrefte at de har fått gjennomgang av virksomhetens risikovurderinger og påfølgende tiltak og rutiner. -Anbefale de ansatte nettkurs -Regionale verneombud kan bistå
	Involvering av verneombud	Ivareta ansattes medvirkning gjennom bedriftens vernetjeneste Klarer og holde tett kontakt med ansatte gjennom verneombud	-Verneombud skal involveres i risikovurderinger og i planlegging av tiltak som bedriften skal iverksette -Verneombuds kompetanse er viktig å benytte seg av -Evaluere tiltakene fortløpende om det fungerer som planlagt, samme med verneombud

Forhold	Situasjon/område	Risiko/konsekvens	Tiltak
Ansatt – gjest		Verneombud er en viktig sparringspartner som kjenner arbeidsplassen godt	-gi verneombud mulighet for å skaffe seg kunnskap på dette område -Gi nødvendig tid for å utøve vervet
	Nærkontakt og generelt krav om avstand	Kan føre til at personer blir utsatt for smitte En servitør kommer til å møte mange personer i løpet av et skift	<ul style="list-style-type: none"> Når gjesten ankommer og går: <ul style="list-style-type: none"> -Unngå nærkontakt -Vis gjester til bord på god avstand, eventuelt følge de ut etter måltidet -Marker gangvei dersom nødvendig (inn og ut) -Reduser antall sitteplasser -Opprette skillevegger eller pleksiglassløsninger ved behov -bruk dørvakt <ul style="list-style-type: none"> Under besøket: <ul style="list-style-type: none"> -Ha menyer som ikke krever lite eller ingen håndtering (for eksempel tavler), evt laminerte ark som lett kan rengjøres mellom hver gjest -Informere gjestene at de ikke selv henter og bruker bestikk, krydder, kaffemaskiner osv. -Opprette skillevegger eller pleksiglassløsninger dersom man serverer ved bordene -Bruk digitale løsninger ved bestilling og betaling -Bestilte varer kan hentes av ved utleveringsstasjon eller på avlastningsbord -Vurder behov for hansker ved håndtering av tallerkener og glass <ul style="list-style-type: none"> Avslutningsvis: <ul style="list-style-type: none"> -Ryddestasjon eller avlastningsbord hvor kunden setter fra seg oppvask -se eget punkt for betaling.
	Kontanter, tips	Kan overføre smitte lett	-Oppfordre kort eller kontaktløsbetaling som tæpping og vipps.

Forhold	Situasjon/område	Risiko/konsekvens	Tiltak
Renhold			<ul style="list-style-type: none"> -Be gjesten bruke kortet til å taste inn kode -Rengjør terminalen mellom hvert bruk -Vurder andre digitale løsninger for betaling.
	Generelt krav på 1m avstand	For å unngå dråpesmitte	<ul style="list-style-type: none"> -Markere gangvei dersom nødvendig (inn og ut) -reduser sitteplasser -bruk dørvakt -vis gjester til bord på god avstand
	Gjestens hygiene	Unngå smitte Hvordan gjester forholder seg til smitteverntiltak er et usikkerhetsmoment og risikopunkt	<ul style="list-style-type: none"> -Legge til rette for håndvask ved inngangen med oppfordring til vask både før og etter besøk. -Håndsprit er et ok alternativ -God informasjon om hvordan korrekt håndhygiene utføres
	Bruk av toalett, rengjøring	Høy smitterisiko	<ul style="list-style-type: none"> -Rengjøring flere ganger om dagen, dokumentere rengjøring, -Bruk eksternt rengjøringssselskap for å hindre kryssforurensning og smitte av ansatte som er i kontakt med gjester. -Oppfordre alle til god håndhygiene før og etter toalettbesøket.
	God og hyppig smittevernrenhold på alle overflater og berøringspunkter	Ansatte mangler opplæring Ansatte mangler tid Mangler utstyr, dette vil føre til for dårlig renhold	<ul style="list-style-type: none"> -God opplæring i riktig renhold -Bruk gjerne engangskluter eller bytt klut mellom hver gang. -Riktig og nok utstyr som mikrokluter, riktig såpe vann. -Kluter må vaskes på 85 grader -Nok ansatte på jobb for å ha nok tid til hyppigere renhold, og konkrete rutiner på dette -God organisering av arbeidsdagen

Forhold	Situasjon/område	Risiko/konsekvens	Tiltak
	Grundig renhold i hele lokale	Virus trives i støv og kan overleve der lenge	-Nok fokus på renhold -Sørge for et godt inneklima
	Rengjøring av møbler, bord stoler, håndtak og andre mulige kontaktpunkter.	Ivareta godt renhold, Forebygge smitte	Har tilstrekkelig tid og utstyr for grundig og hyppig vask