

Rutine for generell rengjøring og generelt smittetiltak

Beskrivelse: Rutinene skal innarbeides. Dette er en generell rengjøringsplan for å ivareta smittevern.

- Daglig vask av serveringslokalet før åpning. Dette er i tillegg til eksisterende vask -og desinfiseringsrutiner før COVID-19.
 - Grundig vaske gjennom restaurant, med fokus på kritiske kontaktflater som berøres av flere personer.
 - Bruk av vaskemiddel som inneholder desinfiseringsmiddel og desinfiseringsmiddel som kan lufttørkes

- Hyppigvask av kontaktflater. Alle er ansvarlig for dette. Listen er ikke utfyllende, men kun en oversikt over vesentlige kontaktflater.
 - Dørhåndtak og dørlåser
 - Toalett håndvaskene
 - Kjøleskapsdører
 - Menyer
 - PC
 - Telefon
 - Toalett håndtak
 - Kontaktpunkter/kontaktflate
 - Border & stoler
 - Utstyrer
 - Berøringspunkter som brukes av flere personer

- Desinfisering av hele serveringslokal etter stenging
 - Se punktet over.

- Dette fjernes for å gjøre renhold lettere og redusere smitemulighetene
 - Bord lys
 - Skrivelapp og pen

- Ansatt toalett benytter sensorlys

- Plakater om smittevern fra Helsedirektoratet henges opp ved inngangen med antibakk tilgjengelig.

- Betalingsmetoder
 - Oppfordring til bruk av kort.

- Lavere musikklyd

- Vaktplan
 - Turnus vakter så langt det er mulig, for å unngå smitte til andre medarbeider.

- Smittetilfelle
 - Ved påvist smitte og mistenkt smitte blant ansatte eller gjester skal restauranten holde stengt inntil negativt resultat foreligger.
- Egenerklæring for COVID-19 fylles ut én gang måneden av de ansatte. Se vedlagt for egenerklæringsskjema.

Rutine for desinfisering og tilgang til desinfiseringsmiddel.

Beskrivelse: Dette er i tillegg til eksisterende desinfiseringsrutiner før COVID-19. Rutinene skal innarbeides.

- Desinfisering til medarbeider
 - Servitør og kokker har lett tilgang til eget desinfiseringsmiddel.
 - Desinfisering plasseres ved trappene til kjøkken.
 - Desinfisering til personaltoalettet plasseres rett utenfor.
- Desinfisering til gjester
 - Plassering: korridoren til gjestetoalett og inngangen.
- Betalingsterminaler desinfiseres etter bruk.

Rutine for serveringspersonalet

Beskrivelse: Rutinene skal innarbeides. Alle serveringspersonaler må overholde disse reglene for å ivareta smittevern.

- Desinfiser etter hver kontakt med bord/gjester.
 - Prøv å desinfiser deg før du serverer mat eller drikke til neste bord.
- Alle håndsmykker eks.: giftering/forlovelsesring fjernes
 - Smykker er en potensiell smittekilde. Det kan gjøre rengjøring og desinfisering vanskelig og må derfor legges bort. Alternativ er å desinfisere alle smykker før arbeidstid og under arbeidstid.
- Vasking og desinfisering av hender regelmessig
 - Ekstra viktig hvis du kommer i kontakt med en gjest og hvis du rører bort i mobilen til gjesten.
- Prøv å holde avstand mellom kollega.
 - Det er vanskelig da vi har flere trange plasser, men dette er en del av risikovurdering «smitte blant ansatte».
- Hold avstand ved kø i kassen.
 - Det hender alltid at folk skal betale/bestille samtidig. Hvis en kasse er opptatt stå lenger unna for å unngå smitte blant ansatte.

- Unngå flere enn 3 personer ved baren.
 - Baren er et lite område. Prøv å unngå å være flere enn 3 personer samtidig.
- Prøv å unngå å servere eller røre en annens bord/bestilling.
 - Dette kan være vanskelig, men prøv. Det er selvfølgelig lov å hjelpe, men se en gang til. Trenger den personen hjelp?
- Ikke del på utstyr f. Eks: vinåpner, kalkulator, penner, betalingsterminaler,
 - Midlertidig har vi 3 terminaler.
- Vasking og desinfisering etter mobilbruk
 - Mobilen er en smittekilde. Desinfiser hendene eller mobilen etter bruk.
- Ingen håndhilsning

Rutine for mottakelse og servering av gjester

Beskrivelse: Rutinene skal innarbeides.

- Alle gjester registreres på Resdiary slik at vi har kontroll på hvor mange som befinner seg på lokalet.
- Skulle situasjonen forverres vil ledelsen informerer alle gjester om registrering av navn og kontaktinformasjon i tilfelle det skulle bli påvist smitte blant ansatte eller gjester.
- Alle bord skal holde 1 meters avstand fra neste bord.
- Personer over 5 skal bekrefte at de tilhører samme husstand
 - Hovmester har ansvar for å spørre om gruppen er i samme husstand hvis de er flere enn 5 personer
- Hovmesters oppgave ved mottakelse av gjest(er).
 - Føre gjesten til bordet. Introdusere online meny. Fysiske meny deles ut dersom det er åpenbart en gjest trenger det for å kunne bestille mat/drikke.
 - Servitør kan dele ut menyer i andre tilfeller, men skal da desinfisere alle sidene før den legges tilbake/gis neste gjest.
- Servering av mat og drikke
 - Vasking av alle vannmugger etter hver gjest.
 - Soyasaus og eddik flasker desinfiseres etter hver gjest.
- Bordet vaskes og desinfiseres etter gjesten har dratt.
- Betaling skjer ved bordet slik at man unngår unødvendig bevegelser

- Vi vil helst gjester skal betale på bordet da slipper vi unødvendig nærkontakt mellom gjester og gjester eller gjester og servitør.

Rutine for kjøkkenpersonalet

Beskrivelse: Dette er i tillegg til eksisterende renholdsrutiner før COVID-19. Rutinene skal innarbeides. Alle kjøkkenpersonaler må overholde disse reglene for å ivareta smittevern.

- Alle håndsmykker eks.: giftering/forlovelsesring fjernes, inkludert klokker
 - Smykker og klokker er en potensiell smittekilde. Det kan gjøre rengjøring og desinfisering vanskelig og må derfor legges bort.
- Vasking og desinfisering av hender regelmessig
- Unngå å stå nærmere enn 1 meter fra hverandre
 - Dette er en del av risikovurdering smitte blant ansatte.
- Vasking og desinfisering etter mobilbruk
 - Mobilen er en smittekilde. Husk å desinfiser hendene eller mobilen.

Risikovurdering smittevernstiltak COVID-19 for Dim Sum By Taste Of China

Kontaktperson for Næringsetaten: Jason Phung, 46240650, Jason @tasteofchina.no & Tommy Phung, 92669595, Tommy@tasteofchina.no

Generelle tiltak	Utfordring: Smitte spres på Serveringslokalet & skjenkestedet. Tiltak/rutiner: - Hyppig vask av alle overflater og kontaktpunkter. God hygiene, høy bevissthet og ansvarliggjøring av de ansatte. - Informasjonsmateriell 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
-------------------------	---

	<p>toaletter. - Alle ansatte skal ha god tilgang på håndvask/ håndsprit.</p> <ul style="list-style-type: none">- Hyppig rengjøring av kontaktflater. Etanolbasert desinfeksjon kan brukes på rene flater (slik som håndtak, tastaturer, telefoner og lignende), ellers anbefales god rengjøring med vanlige rengjøringsmidler eller husholdningsklorin.- Skjenkesteder bør ha rutiner som sikrer at renholdet gjennomføres og loggføres.- Ikke grupper på flere enn 5 personer, med mindre gjestene er i samme familie.- Skjenkestedets innredning må utformes slik at det legges til rette for at to meters avstand mellom grupper av gjester overholdes.- Kart over lokalet med bordplassering, antall gjester og bevegelsesgater skal være tilgjengelig og kjent blant alle ansatte. <p>Ansvar: Daglig leder har ansvar for at ansatte har tilgang på renholdsutstyr. Alle ansatte har et selvstendig ansvar for å sette seg inn, og følge opp retningslinjer. Alle ansatte skal melde fra om brudd til Jason Phung</p>
<p>Inngangsparti</p>	<p>Utfordring: Gjester står i kø for komme inn. Gjester står tett på serverings- og skjenkestedets røykeområde.</p> <p>Tiltak/rutiner:</p> <ul style="list-style-type: none">- Det skal være tilsyn med kø/røykeområde. Alle ansatte skal oppfordre gjestene om å holde avstand.- Ansatte skal nekte gjester som ikke innretter seg kravet om å holde avstand. (Hvis en gjest ikke klarer dette utenfor, er det sannsynlig at vedkommende ikke gjør det inne heller).- Gjestene på røykeområdet skal oppfordres til å holde avstand.

	<p>Ansvar: Hovmester / person ved inngangspartiet. Alle har et ansvar for å minne gjester på dette.</p>
Toalettområde	<p>Utfordring: Smitte på berøringspunkter, som dørhåndtak/lås, vask og tørkeløsning.</p> <p>Tiltak/rutiner: - Ansatte har ansvaret for at rutiner for hyppig rengjøring av kontaktpunkter gjennomføres og at det loggføres. En person hver vakt et særlig ansvar for dette.</p> <p>- Daglig leder har ansvaret for at informasjonsmateriell som oppfordrer gjester til grundig håndvask, samt unngå å berøre kontaktpunkter (for eksempel bruke albue til å åpne døren) skal henge tilgjengelig på toalettene</p> <p>Ansvar: Daglig leder har ansvar for informasjonsmateriell henges opp, utpekt person hver vakt har hovedansvaret for hyppig renhold.</p>
Bevegelse i lokalet	<p>Utfordring: Gjester beveger seg rundt i lokalet og kommer i kontakt med/ nærhet av andre gjester og ansatte.</p> <p>Tiltak/rutiner: - Gjestene skal serveres ved bordene. Både mat og drikke.</p> <p>- Ansatte skal alltid nekte servering ved baren og ta bestilling ved bordet.</p> <p>- Gjestene skal få beskjed om å sitte ved bordene, med unntak av toalettbesøk og røyking.</p> <p>Ansvar: Alle har ansvaret for å påminne gjester og ikke ta imot bestillinger i baren.</p>
Smitteoverføring på kontaktflater	<p>Utfordring: Smitte gjennom områder flere personer berører.</p> <p>Tiltak/rutiner: - Alle ansatte har ansvaret for renhold av</p>

	<p>steder smitten kan sette seg. Da viruset kan leve på overflater, er det viktig med hyppig renhold. Dette innebærer rengjøring av bord mellom hver gruppe med gjester, rengjøring av salt/pepper- bøsse, armlener og andre gjenstander som brukes av påfølgende gjester.</p> <p>SE EGEN OVERSIKT OVER RENHOLDSRUTINER.</p> <p>- Gjester skal oppfordres til kontaktløse betalingsløsninger. Dersom gjestene benytter håndholdte kortterminaler for betaling ved bordene skal disse rengjøres av den ansatte som har tatt imot betaling mellom bruk.</p> <p>Ansvar: Alle ansatte har ansvaret for å påse at renholdet gjennomføres i tråd med rengjøringsrutiner.</p>
<p>Lydnivå / musikk</p>	<p>Utfordring: Høyt lydnivå gjør at gjester må rope eller lene seg inntil hverandre for å høre hverandre.</p> <p>Tiltak/rutiner:</p> <p>- Barsjefen har ansvaret for at det er et dempet lydnivå slikt gjester og personell slipper å rope eller å være nære for å høre hverandre. Dette reduserer smitterisiko samtidig som det gjør det enklere å veilede og informere gjester.</p> <p>Ansvar: Barsjef (person med tilgang til musikken)</p>
<p>Tiltak for å hindre at alle ansatte må i karantene</p>	<p>Utfordring:</p> <p>Derom en ansatt får påvist smitte må all som har vært i kontakt med vedkommende i karantene.</p> <p>Tiltak/rutiner:</p> <p>- Dersom en ansatt har hatt nærkontakt med noen som har fått påvist</p> <p>koronavirus skal vedkommende være i hjemmekarantene. Med nærkontakt menes kontakt med en smittet person med mindre enn to meters avstand i mer enn 15 minutter, eller direkte fysisk kontakt. Vedkommende skal være i karantene i minst 14 dager fra den</p>

	<p>dagen kontakten skjedde.</p> <ul style="list-style-type: none">- Det vil derfor være en turnus som i størst mulig grad legger opp til at de samme ansatte er på jobb samtidig. En sammenblanding av ansatte, vil det føre til at store deler av ansattgruppen kan risikere å måtte i karantene samtidig ved påvist smitte. <p>Ansvar: Den som sett opp timelister og godkjenner vaktbytter</p>
<p>Smitte blant ansatte</p>	<p>Utfordring: Ansatte kan bli smittet, smitte hverandre og smitte gjester</p> <p>Tiltak/rutiner:</p> <ul style="list-style-type: none">- Alle ansatte skal ha fått en grunnleggende opplæring i smittereduserende tiltak og blitt bevisstgjorte på at de er ansvarlig for å følge opp arbeidsplassens rutiner og myndighetenes retningslinjer og føringer for smittevern.- Ansatte skal følge de generelle smittevern rådene som god håndhygiene, hoste i albuen og å unngå tett kontakt med andre der dette er mulig. Det er også viktig at alle unngår å ta seg i ansiktet.- Ansatte kan laste ned smitte-appen til Folkehelseinstituttet for å gjøre smittesporingen enklere.- Ansatte som har symptomer på luftveisinfeksjon skal holde seg hjemme i ett døgn etter at de er symptomfrie. Det er viktig at alle overholder dette, selv om det kan bety tapt inntekt.- Fingerring er en mulig smittekilde da disse er vanskelige å rengjøre effektivt. Ansatte skal derfor ikke bruke ring i arbeidstiden.- Personlig gjenstander skal oppbevares på fast oppbevaringsplass der de ikke kommer i kontakt med andre gjenstander.

	<p>- Mobiltelefon kan være en smittekilde, og ansatte skal vasse hender etter å ha brukt telefonen.</p> <p>Ansvar: Alle har et ansvar for å overholde dette. Ansatte som har symptomer SKAL holde seg hjemme.</p>
<p>Smittespredning blant gjester</p>	<p>Utfordring: Utfordring at gjester blir smittet og sprer smitte til andre gjester og ansatte</p> <p>Tiltak/rutiner:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Da beruselse kan føre til at enkelte gjester tar smittevernstiltak mindre alvorlig, er det viktig å være ekstra bevisst på gjestenes beruselsesnivå. - Gi tidlig beskjed dersom gjester ikke overholder reglene om avstand. Gjester som ikke hører på de ansattes anmodninger skal bes om å forlate lokalet. - Gjester som viser symptomer på luftveisinfeksjon skal bes forlate lokalet. <p>Ansvar: Alle ansatte har et ansvar for å påse at gjestene følger smittevernsretningslinjene.</p>
<p>Smittevern for ordensvakter</p>	<p>Utfordring: Ordensvaktene må kunne ivareta personlige smittevern og være i stand til å håndtere gjester.</p> <p>Tiltak/rutiner:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ordensvaktene skal ha tilgang på håndsprit ved inngangen da de i mindre grad kan ha muligheten til å gå gjennomføre grundig håndvask på bakrommet. - Det 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. <p>Ansvar: Daglig leder / leder for ordensvaktene.</p>
<p>Smittevern mellom medarbeider</p>	<p>Utfordring:</p>

	<p>Tran korridor til kjøkken og lett å komme bort i andre. Benyttelse av kasseapparater og baren er en potensiell smittekilde.</p> <p>Tiltak/rutine: Unngå å hente maten samtidig. Servitørene henter maten til sitt bord, leverer det. Deretter neste persons tur.</p> <p>Ved bruk av kasse apparat skal man desinfisere hendene etter det. Leder desinfiserer kasseapparatet regelmessig.</p> <p>Bruk av baren er tillatt med en person om gangen.</p> <p>Ansvarlig: Alle servitørene er ansvarlig for dette.</p>
Smittevern ved bruk av utstyr	<p>Utfordring: Betalingsterminaler, vinopptrekker, penner, kalkulator etc.</p> <p>Tiltak/rutine: Leder for dagen deler ut betalingsterminaler. All utstyr skal ikke deles mellom ansatte så langt det er mulig.</p> <p>Ansvarlig: Alle servitørene er ansvarlig for dette.</p>
Mat meny og vinkart	<p>Utfordring: Potensiell smittekilde da flere rører samme gjenstand</p> <p>Tiltak/rutine: All meny skal desinfiseres etter bruk av gjester. Det skal anbefale gjestene å benytte sin egen mobil for meny lesing på hjemmeside.</p> <p>Ansvarlig: Hovmesters oppgave.</p>
Smittevern ved påfyll av glass og serviser	<p>Utfordring: Å bære ut flere utstyr kan være en mulig smittekilde. Dekking av bord kan også være potensiell smittekilde</p> <p>Tiltak/rutine:</p>

	<p>Alle ansatte som bærer ut glass eller serviser skal desinfisere sine hender før de tar dem ut.</p> <p>Ved borddekking skal vedkommende desinfisere sine hender.</p> <p>Ansvarlig: Alle servitørene er ansvarlig for dette.</p>
--	--

Opplæring av rutiner i forbindelse med COVID-19

- Rutine for generell rengjøring og generelt smittetiltak
- Rutine for desinfisering og tilgang til desinfiseringsmiddel.
- Rutine for kjøkkenpersonalet

Arbeidsgiver har gitt opplæring i forbindelse med COVID-19. Opplæringen gjelder rutinene nevnt over

DATO:

Signatur:

- An Thi Nguyen
- Kieu Thi Doan
- Ngo Thanh Hoanh
- Cuong Vi Phung
- Hoa Thi Tran
- Yi Feng Xian
- Gui Lin Zhou
- Huong Van Nguyen
- Hoa Thi Thuy Le
- Yang Yan

- Rutine for generell rengjøring og generelt smittetiltak
- Rutine for desinfisering og tilgang til desinfiseringsmiddel.
- Rutine for serveringspersonalet
- Rutine for mottakelse og servering av gjester

Arbeidsgiver har gitt opplæring i forbindelse med COVID-19. Opplæringen gjelder rutinene nevnt over

DATO:

Signatur:

- Sang A Ho
- Jason Phung
- Tommy Phung
- Yang Yan
- Kiet Vi To
- Jing Fei Dai
- Rong Yan
- Anna Huynh Nguyen

Opplæring i følgende tiltak og rutiner	JA	Nei
Hyppigvask av kontaktflater: Menyer, border, utstyr		
Menyer: ansatte vet at de ikke skal gi meny til gjester hvis det ikke er nødvendig		
Oppfordring til å betale med kort		
Informert om følgende: COVID-19. Ved mistenkt smitte, påvistsmitte, kontakt med folk i karantene eller nærkontakt med påvistsmitte skal dette		

opplyse arbeidsgiver.		
Desinfisering: Jeg vet hvor desinfisering befinner seg		
Betalingsterminal desinfiseres etter bruk		
Desinfiser deg selv regelmessig		
Unngå smykker		
Vask hendene/desinfiser dem hvis du har kontakt med en gjest.		
Mobil: Har du tatt på gjestens mobil fordi du skulle vise dem menyen. Vask/desinfiser hendene.		
Ikke så for nærme andre servitører eller gjester. Hold avstand ved kø i kassen.		
Unngå for mange personer i baren		
Ikke del på utstyr: vinåpner, kalkulator, penner, papir og etc.		
Vaske hendene/desinfiser etter mobilbruk		
Ingen hånd hilsning. Hvis man må: desinfiser hendene		
Unngå å stå nærmere enn 1 meter hvis mulig		
Vasking: Soyasaus -, eddik -og vannflasker desinfiseres etter hver ansatt		
Bord skal vaskes grundig med vanlig klut, tørk av alle matrester. Etter det skal bordet desinfiseres. Spray og for del antibaken over hele bordet med den blå kluten.		

Bekreftelse på at jeg har fått tilstrekkelig og utfyllende opplæring i følgende tiltak og rutiner.

VIKTIG! Jeg har lest og er kjent med følgende:

Ved alvorlig brudd på smittevernsrutiner som kan føre til andres helse, sikkerhet eller sette restaurantens renommé eller rykte i fare vil medføre oppsigelse eller avskjed uten advarsel.

Dato

Undertegnende
