

Sjekkliste for godt smittevern i forbindelse med arrangementer

Tiltak	Merknad
Arrangørens overordnede ansvar	
Sørge for at ansatte er kjent med gjeldende smitteverntiltak	
Sørge for at det foreligger en plan for håndtering, isolering og oppfølging av mistenkt smittede, samt for rengjøring av lokale eller toalett der den syke har oppholdt seg	
Sørge for å ha oversikt over hvem som er tilstede på arrangementet for å kunne bistå kommunen ved en ev. smitteoppsporing	
Gjøre informasjon om gjeldende smitteverntiltak tilgjengelig via informasjonsplakater eller annet informasjonsmateriell	
Informere deltagere/utøvere/publikum om gjeldende smitteverntiltak før oppstart. Vurdere om informasjonen bør gjøres tilgjengelig på flere språk	
Sikre at det er tilstrekkelig med ansatte for å kunne ivareta anbefalte smitteverntiltak	
Hygienetiltak	
Sikre at det er nok såpe og tørkepapir tilgjengelig ved alle håndvaskstasjoner og toaletter	
Sikre at tilstrekkelig antall håndvask/hånddesinfeksjon punkter er tilgjengelig for deltagere/utøvere/publikum	
Henge opp plakater om håndvaskrutiner og hostehygiene	
Henge opp alkoholbasert desinfeksjon der håndvask ikke er tilgjengelig	
Redusert kontakt mellom personer	
Sikre at arealene tillater at avstandskravene kan ivaretas mellom personer under hele arrangementet	
Vurder å introdusere merking på gulv for å sikre avstand i områder der det kan oppstå trengsel	
Informere om å begrense bruk av offentlig transport til og fra arrangementet der det er mulig	
Begrense antall ledsagere utover det som er nødvendig	
Renhold	
Gjennomgå lokale renholdsplaner med tanke på organisering, ansvar og ressursbehov, og gjøre tilpasninger der det er behov. Det bør legges en plan for hyppighet og metode for renhold	
Sørge for forsterket renhold av sanitæranlegg og hyppig berørte kontaktflater	

Ved servering av mat og/eller drikke.

Tiltak	Merknad
All servering av mat og eller drikke skal foregå ved bordene	
Avstand mellom borde må sikre at de som serverer kan bevege seg fritt.	
Det må være sitteplasser til alle	
Det må ikke arrangeres buffet	
Stoler må plasseres slik at det kan opprettholdes en avstand på 1 meter mellom skuldrene på de som sitter ved siden av hverandre og som ikke kommer fra samme husstand.	

Ved søknad om skjenkebevilling er det avgjørende av Covidforskriftens pgf. 13 og 14a følges. Av den grunn må størrelse på lokale og antall gjester opplyses.

Arrangør har ansvar for en gjennomføringsplan, jamfør FHI sin veiledning til arrangører:

<https://www.fhi.no/nettpub/coronavirus/rad-og-informasjon-til-andre-sektorer-og-yrkesgrupper/anbefalinger-ved--store-arrangementer-knyttet-til-koronasmitte-i-norge/>

«For alle arrangementer må det legges en plan for gjennomføring for å sikre god smittevernhåndtering. Arrangøren må selv gjøre en risikovurdering og avgjøre hvordan kravene til gjennomføring skal overholdes og om det er forsvarlig å avholde arrangementet. Derfor er det viktig å sette seg inn i gjeldende råd for smittevern.»

Planen bør beskrive hvordan arrangør/bevillingssøker sikrer punktene i sjekklista og skal vedlegges søknad omskjenkebevilling.