

Publisert: 2022-01-25

Språk: Norsk

COVID-19 Smittevern for serveringsbransjen Rev.1

COVID-19

Infection control measures for restaurants, cafés, and bars

Rev.1

Revisjoner av dette dokumentet:

NHS C19009:2022 Revisjon 1 ble utgitt på norsk 2022-01-25. Informasjon om påbud av munnbind og regler om skjenking av alkohol er tatt inn.

NHS C19009:2022 erstatter NHS C19009:2021.

Følgende virksomheter har deltatt i dette arbeidet: Virke, Skagstindgruppen, IKEA-cafeene og Dominos.

Ved henvisning til dette dokumentet skal det gå tydelig fram hvilken språkversjon det henvises til.

ICS: 11

Opphavsrettsbeskyttet dokument

Med mindre annet er angitt, kan ingen del av dette dokumentet reproduseres eller brukes i noen form eller på noen måte uten at skriftlig tillatelse er innhentet på forhånd. Dette inkluderer kopiering og elektronisk bruk, som publisering på internett eller et intranett. Enhver gjengivelse som strider mot dette, kan føre til beslagleggelse, erstatningsansvar og/eller rettslig forfølgelse. Forespørsel om gjengivelse rettes til Standard Online AS.

Innhold

1	Bakgrunn	1
1.1	Generelt.....	1
1.2	Formål.....	2
1.3	Omfang	2
1.4	Innhold	2
2	Ledelsens ansvar	2
2.1	Planlegging.....	2
2.2	Opplæring, informasjon og holdningsskapende arbeid.....	3
2.3	Kvalitetskontroll av smitteverntiltak.....	3
2.4	Avvikshåndtering.....	4
2.5	Evaluering	4
3	Smitteverntiltak for serveringsbransjen	4
3.1	Generelle tiltak for kunder, besøkende og ansatte	4
3.1.1	Økt avstand og redusert kontakt.....	4
3.1.2	Håndhygiene	4
3.1.3	Nyse- og hostehygiene	5
3.1.4	Renhold	5
3.1.5	Syke personer	5
3.1.6	Bruk av «Smittestopp» på mobiltelefon	5
3.2	Spesifikke smitteverntiltak.....	5
3.2.1	Generelt.....	5
3.2.2	Kunder og besøkende.....	6
3.2.3	Inngang og fellesområder.....	6
3.2.4	Ansatte.....	7
3.2.5	Hjemlevering av mat.....	7
3.3	Kontordrift og møter	8
4	Generelt om koronavirus, covid-19 og smitte	8
5	Ytterligere informasjon	9
6	Sjekkliste for operasjonalisering og dokumentasjon av smitteverntiltak	9

COVID-19 – Smittevern for serveringsbransjen – Rev.1

1 Bakgrunn

1.1 Generelt

Dette dokumentet angir smitteverntiltak for forsvarlig drift av serveringsbransjen under covid-19-pandemien i Norge.

Dokumentet er utviklet med bakgrunn i *Forskrift om smitteverntiltak mv. ved koronautbruddet (covid-19-forskriften)*.

Kommunehelsetjenesten har ansvar for smittesporing og skal varsle virksomheten dersom besøkende, kunder eller ansatte får bekreftet covid-19. Det er kommunehelsetjenesten som skal beslutte nødvendige tiltak, som å definere hvem som er nærkontakter til den syke og derfor skal i karantene.

Nasjonale og lokale krav og anbefalinger endrer seg med endrede erfaringer og endret smittepress. Det betyr at kravene og anbefalingene vil kunne variere fra kommune til kommune. Den enkelte virksomhet har ansvar for å følge med på og å ta hensyn til endringene i krav og anbefalinger, og det er virksomheten som er ansvarlig for å gjennomføre de smitteverntiltak som beskrives i dette dokumentet.

Dette dokumentet er utarbeidet av Standard Norge i samarbeid med Virke. Dokumentet revideres av Standard Norge ved behov.

1.2 Formål

Kunnskap om smittevern gir redusert risiko for smittespredning. Hensikten med dokumentet er å gi den enkelte serveringsvirksomhets ledelse og medarbeidere kunnskap om smittevern og tiltak for å fremme sikker daglig drift, herunder:

- redusere smittespredning;
- beskrive og sikre kvalitet i smittevernrutiner;
- bidra til at serveringsbransjen kan opprettholde daglig drift;
- ivareta smittevern for ansatte og kunder;
- skape bevissthet om og forståelse for smitteverntiltak;
- sikre en kontinuerlig forbedring av smitteverntiltakene.

Samarbeid mellom de ansatte, tillitsvalgte, ansattes representanter og ledelse er avgjørende for å lykkes med implementering og etterlevelse av smittevern. I tillegg er det viktig å sikre at kunder og besøkende har god forståelse for og følger de til enhver tid gjeldende smitteverntiltak.

1.3 Omfang

Dokumentet angir smitteverntiltak og smittevernrutiner for virksomheter innen serveringsbransjen.

Tiltakene er basert på tilgjengelig kunnskap om smittespredning og en vurdering av arbeidsforhold og arbeidsoppgaver knyttet til tilberedelse og servering av mat og drikke.

Spesifikasjonen dekker følgende områder:

- ledelsens ansvar, herunder planlegging, opplæring og informasjon, kvalitetskontroll, avvikshåndtering og evaluering;
- smitteforebyggende tiltak for opprettholdelse av forsvarlig tilberedelse av mat;
- smitteforebyggende tiltak for opprettholdelse av forsvarlig drift av serveringssted.

1.4 Innhold

Dokumentet har seks kapitler. Kapittel 1 beskriver bakgrunn, formål og omfang. Kapittel 2 omhandler ledelsens ansvar, herunder opplæring og informasjon, kvalitetskontroll, avvikshåndtering og evaluering. Kapittel 3 omhandler smitteverntiltak for serveringsbransjen. Kapittel 4 gir generell informasjon om korona og covid-19. Kapittel 5 henviser til ytterligere informasjon. Kapittel 6 viser eksempel på en sjekkliste med smitteverntiltak som ledelsen har ansvar for å gjennomføre.

2 Ledelsens ansvar

2.1 Planlegging

Ved planlegging av smittevern skal ledelsen foreta en særskilt risikovurdering av alle aspekter ved driften knyttet opp mot smittevern. Dette kan gjøres på samme måte som ordinært HMS-arbeid, herunder identifisering og kartlegging av risikoer og utarbeidelse av tiltak. Verneombud og tillitsvalgte bør involveres i risikovurderingen.

Ledelsen skal

- sørge for forsvarlig drift ved utarbeidelse av ekstraordinære rutiner for god hygiene og godt renhold;
- sørge for god opplæring i smittevern og at alle nye rutiner gjøres kjent for alle ansatte. Vær særlig oppmerksom ved bruk av ekstrahjelp, sesongansatte og unge arbeidstakere som ikke er godt kjent med virksomheten;
- beregne maksimalt antall kunder som kan være til stede samtidig i lokalet slik at det er mulig å overholde de til enhver tid gjeldende regler om avstand;
- informere kunder, ansatte og besøkende om de til enhver tid gjeldende regler om avstand;
- vurdere å oppnevne smittevernansvarlige på arbeidsplassen som skal påse at smitteverntiltak overholdes i henhold til kapittel 1 og 3;
- vurdere en gruppevis inndeling av ansatte;
- sikre kontinuerlig forbedring eller tilpasning.

2.2 Opplæring, informasjon og holdningsskapende arbeid

Opplæring skal tilbys av serveringsstedet selv eller i samarbeid med andre. Ansatte plikter å delta i opplæring innen smittevern og nødvendige smitteverntiltak.

Ledelsen skal etablere et system for å dokumentere at informasjon og opplæring er gitt.

God informasjon er sentralt for å sikre godt smittevern i alle ledd. Ledelsen har det overordnede ansvaret for det holdningsskapende arbeidet innen smittevern. Målet er å sikre en felles forståelse for og etterlevelse av smittevernrutinene. Det skal derfor arbeides aktivt for å skape et trygt arbeidsmiljø hvor medarbeidere kan dele erfaringer og gi hverandre tilbakemeldinger om rutiner er uklare eller blir praktisert i forskjellig grad.

2.3 Kvalitetskontroll av smitteverntiltak

Gjennomføring av smitteverntiltak skal kontrolleres, dokumenteres og rapporteres til ansvarlig leder. Dokumentasjonen skal oppbevares i serveringsstedets eget kvalitetssystem

MERKNAD Kvalitetssystem kan være eget internkontrollsystem eller andre registreringssystemer som for eksempel apper.

Følgende skal avklares:

- hvilke områder som er risikoutsatt, og som skal kontrolleres;
- tidspunkt for kontroll;
- hyppighet på kontroll;
- hvem som skal gjennomføre kontrollen.

2.4 Avvikshåndtering

Avvik fra smitteverntiltakene håndteres i serveringsstedets eksisterende avvikssystem. Når det oppstår avvik innen smittevern, skal ledelsen

- gjøre en vurdering av avviket,
- treffe tiltak for å korrigere avviket,
- følge opp og dokumentere tiltak, og
- ved forsettlig eller grovt uaktsom overtredelse, varsle myndighetene.

Ansatte skal oppfordres til å melde om avvik.

Varsling til myndighetene ved forsettlig eller grov uaktsomhet er i samsvar med *covid-19-forskriften*.

2.5 Evaluering

Ledelsen er ansvarlig for å vurdere om tilfredsstillende smittevern er oppfylt og er i tråd med nasjonale og lokale krav og anbefalinger. Effekt av tiltak skal evalueres, og endring av rutiner skal iverksettes hvis nødvendig. Ledelsen skal også vurdere behovet for ytterligere smitteverntiltak. Videre utvikling av utbruddet, oppdatert kunnskapsgrunnlag og erfaringer fra næringen kan føre til behov for revisjon.

3 Smitteverntiltak for serveringsbransjen

3.1 Generelle tiltak for kunder, besøkende og ansatte

3.1.1 Økt avstand og redusert kontakt

- Hold anbefalt og minst 1 meter avstand til andre for å redusere smitterisiko.
- Unngå håndhilsing, klemming og unødvendig fysisk kontakt.
- Unngå nær ansikt-til-ansikt-kontakt. Personer kan passere hverandre og være kortvarig i samme område uten større smitterisiko.
- Bruk munnbind der man ikke kan holde anbefalt avstand eller når nasjonale eller lokale myndigheter anbefaler eller krever dette.

MERKNAD Nasjonale eller lokale myndigheter kan ha egne anbefalinger eller retningslinjer vedrørende anbefalt avstand og bruk av munnbind.

3.1.2 Håndhygiene

Unngå å berøre ansiktet med urene hender. Da hindrer du smitte via hendene til øyne, munn og luftveier. Hold hendene rene og smittefrie ved å berøre færrest mulig berøringspunkter.

- Utfør håndhygiene ved ankomst, fortrinnsvis håndvask. Hånddesinfeksjon er et alternativ der håndvask ikke er tilgjengelig ved ellers rene og tørre hender.
- Utfør håndvask som et minimum etter toalettbesøk, før og etter kjøkkenarbeid og spising, og ellers ved behov.
- Håndvask med lunkent vann og flytende såpe forebygger smitte effektivt. Selve vaskeprosessen bør ta minst 40–60 sekunder, og tørk hendene med papirhåndklær eller med lufttørker. Dersom man velger lufttørkere, er det viktig at disse holdes rene. Det anbefales lufttørkere som er formet slik at vann ikke kan samles i bunnen og blåses ut ved bruk.

3.1.3 Nyse- og hostehygiene

- Nys og host enten i albuekroken eller i et papir som kastes. Vask eller desinfiser hendene etterpå.
- Unngå å berøre ansiktet, spesielt øyne, munn og nese.

3.1.4 Renhold

Sørg for forsterket renhold generelt og på utsatte berøringspunkter.

3.1.5 Syke personer

Det er viktig at personer med selv milde luftveissymptomer ikke møter fysisk på jobb eller i andre sammenhenger der de møter andre. Det meste av smitteoverføringen skjer rundt tiden før de første sykdomstegn. Personer med symptomer bør teste seg så raskt som mulig. Personer som har negativ test, kan gå tilbake på jobb når de er feberfrie og i fin form.

Enkelte sykdommer og allergier gir lignende symptomer som ved covid-19. Den enkelte vurderer selv, men gjerne i samråd med helsepersonell, om symptomene kan være forårsaket av covid-19 eller om de utelukkende skyldes annen sykdom eller allergi. Ved minste tvil holder personen seg hjemme og testes for covid-19.

3.1.6 Bruk av «Smittestopp» på mobiltelefon

Alle oppfordres til å ha «Smittestopp» i aktiv bruk. Det er frivillig å bruke appen, dette er derfor en oppfordring og ikke et krav. Appen vil varsle deg om eventuell nærkontakt med en som har testet positivt for covid-19. Om du selv tester positivt, kan du bidra til å forebygge smittespredning ved at andre blir varslet gjennom «Smittestopp». Du er anonym overfor andre når du registrer positiv prøve ved innlogging via ID-porten.

3.2 Spesifikke smitteverntiltak

3.2.1 Generelt

Tilrettelegg for at alle ansatte, kunder og besøkende til enhver tid kan følge de generelle smittevern rådene. Det er påbud om bruk av munnbind når det ikke er mulig å holde minst 1 meter avstand. Munnbindpåbud gjelder ikke mens man sitter ved bordet. Påbudet gjelder også ansatte med mindre det er tatt i bruk fysiske barrierer.

I tillegg gjelder følgende:

- Skjenkestopp fra klokken 23.00 på steder med skjenkebevilling, og man må senest klokken 23.30 slutte å drikke alkohol på skjenkestedet.
- Skjenking skal skje ved bordene.
- Serveringsstedet skal sørge for at alle kan holde 1 meters avstand til andre enn husstandsmedlemmer og tilsvarende nære.
- Plikt til å registrere gjester som samtykker til det.

3.2.2 Kunder og besøkende

3.2.3 Inngang og fellesområder

- Legg til rette for god håndhygiene ved å oppfordre alle gjester til håndvask eller hånddesinfeksjon på vei inn i og ut av lokalet.
- Ha informasjon som viser hvor mange kunder og besøkende som kan være i lokalet og samtidig holde anbefalt avstand.
- Unngå trengsel ved inngang og bardisk. Sørg for tiltak som organiserer køen, og ha eventuelt adgangskontroll og køordning.
- Sørg for oppslag og informasjon om gjeldene smittevernrutiner ved inngang, utenfor lokalet og ved strategiske punkter i lokalet ellers. Hvis gjester bryter smittevernregler, skal det rapporteres og følges opp i henhold til egne rutiner.
- Sørg for registrering av kunder og besøkende i henhold til lokale krav eller anbefalinger.
- Sørg for merking på gulvet rundt i lokalet for å sikre avstand mellom gjestene.
- Legg til rette for kortbetaling eller kontaktløse betalingsløsninger.
- Organiser røykeområder ved utgang og ved uteområder for å sikre anbefalt avstand mellom kunder og gjester.
- Gjестene skal ikke stå tett samlet i lokalet, men hovedsakelig sitte ved bordene.

3.2.3.1 Lokalet

- Ved bordene skal det være minst 1 meter avstand mellom gjestene. Dersom gjestene kommer fra samme husstand, kan de sitte tettere.
- Ha minst 1 meter avstand mellom bordoppsettene fra stolrygg til stolrygg, både ute og inne. Vurder fysiske barrierer der det er hensiktsmessig.
- Benytt tavle, oppslag eller engangsmenyer for å unngå at mange gjester skal ta på den samme menyen. Vurder nettbaserte menyer.
- Ha hånddesinfeksjon ved bordene eller på egne stasjoner.
- Serveringsstedet bør redusere antall felles kontaktpunkter der gjestene forsyner seg og sørge for hyppig rengjøring av kontaktpunktene.
- Rengjør og desinfiser overflater mellom hver gjestegruppe.
- Rengjør og desinfiser berøringspunkter hyppig. Eksempler på berøringspunkter er berørings skjerm, dørhåndtak, gelendre, bordflater, stolrygger, dispensere og disker.
- Steng felles lekeområder hvis smitteverntiltak som renhold og avstand ikke kan overholdes.
- Sørg for akseptabelt lydnivå slik at gjester ikke må rope eller lene seg nærme hverandre.
- Benytt engangskluter eller rene kluter som vaskes etter bruk.
- Syke kunder og besøkende skal ikke komme til serveringsstedet. Send eventuelt ut påminnelser til gjestene om at de ikke skal komme hvis de er syke.

MERKNAD Nasjonale eller lokale myndigheter kan ha egne anbefalinger eller retningslinjer vedrørende servering av alkohol.

3.2.3.2 Toaletter

- Kø skal organiseres og gulvet skal merkes for å sikre anbefalt avstand mellom gjestene.
- Sørg for at det alltid er tilstrekkelig med såpe og håndtørkepapir slik at gjester kan vaske hendene.
- Heng opp plakater hvor gjester oppfordres til god håndvask og bruk av tørkepapir for å stenge kranen osv.
- Sørg for hyppig og regelmessig rengjøring av utsatte berøringspunkter og flater. Intervaller for renhold avgjøres av den enkelte virksomhet avhengig av utformingen av lokalet og antall gjester.
- Ha sjekklister inne på toalettet som viser når renhold er utført.

3.2.4 Ansatte

- Ansatte skal holde minst anbefalt 1 meter avstand. Dette skal overholdes både i garderobe, under arbeid, på arbeidsstasjoner og i pauser.
- Ansatte skal bruke munnbind når de ikke kan holde anbefalt avstand eller når nasjonale eller lokale myndigheter anbefaler eller krever dette.
- Nær ansikt-til-ansikt-kontakt ved passering bør unngås.
- Felles nettbrett, berøringsskjermer, kasser og tastaturer vaskes av etter bruk.
- Utfør normal vask av arbeidsklær i henhold til vaskedeklarasjon.
- Begrens bruk av offentlig transport der det er mulig.
- Så langt som mulig bør de ansatte deles inn i grupper. Den enkelte skal sørge for minst mulig kontakt med ansatte i andre grupper enn ens egen.
- Ansatte skal gjennomføre opplæring i gjeldende smittevernrutiner på arbeidsplassen, og rutinene skal være godt synlige for alle ansatte.
- Ansatte skal gis særlig opplæring i hygiene og rengjøringsrutiner.
- Ansatte med luftveissymptomer skal ikke komme på jobb. Ansatte som utvikler slike symptomer, skal forlate arbeidsstedet.

I spiserom for ansatte gjelder følgende:

- Vask hender og/eller bruk desinfeksjonsmiddel ved inngang til spiserom.
- Planlegg pauser slik at ikke alle spiser samtidig.
- Antall personer i lokalet skal ikke overskride anbefalinger eller krav i retningslinjer og forskrifter
- Rengjør berøringsflater (for eksempel håndtak) på felles kjøleskap før, under og etter spisetid.
- Plasser papirdispensere slik at papir er tilgjengelig for å unngå hudkontakt ved bruk av kanner og mugger.
- Rengjør spisebord etter hver bordsetning.
- Tilrettelegg møblering slik at kravet til minst 1 meter avstand overholdes.
- Ikke berør utstyr som du ikke skal bruke selv.
- Vurder å redusere antall felles berøringspunkter hvis man forsyner seg selv.
- Sørg for hyppig rengjøring av felles berøringspunkter og felles bestikk. Der det benyttes felles utstyr som krydder, ketsjup o.l., skal disse rengjøres hyppig, og håndhygienefasiliteter bør være lett tilgjengelige.
- Vurder engangsforpakninger og engangsutstyr.

I sanitærfasiliteter for ansatte gjelder følgende:

- Utfør hyppig renhold, spesielt på berøringspunkter.
- Tørk hender med papirhåndklær eller lufttørker. Dersom man benytter lufttørkere, er det viktig at disse holdes rene.
- Unngå kø.
- Marker gulv med avstandsmål.

3.2.5 Hjemlevering av mat

- Hold minst 1 meter avstand til kunden.
- Desinfiser betalingsterminal etter hvert besøk hos kunde.
- Utfør hånddesinfeksjon etter hver levering.
- Desinfiser digitale verktøy jevnlig.
- Vurder kontaktløs levering hvis kunden ønsker dette.

MERKNAD Nasjonale eller lokale myndigheter kan ha egne anbefalinger eller retningslinjer vedrørende kontaktløs levering.

For kontaktløs levering gjelder i tillegg følgende:

- Kunden skal ha betalt for ordren på forhånd.
- Ordren skal leveres på egnet plass ved siden av døren.
- Sjøføren skal varsle kunden om at ordren er ankommet.

3.3 Kontordrift og møter

For kontordrift gjelder følgende:

- Sørg for oppslag på kontoret som informerer om hvor mange som kan være til stede og samtidig holde anbefalt avstand.
- Tilrettelegg for hjemmekontor hvis det er hensiktsmessig.

For møter gjelder følgende:

- Vurder muligheten for å ha digitale møter.
- Sørg for gjennomføring av møter i egnede lokaler.
- Ved gjennomføring av fysiske møter skal ansvarlig møteleder sikre at smitteverntiltakene overholdes.
- Sørg for oppslag på møtestedet som informerer om anbefalt minsteavstand mellom møtedeltakere og angir høyeste antall personer i lokalet. Følg gjeldene anbefalinger eller regler om gruppestørrelser.
- Sørg for registrering av kontaktinformasjon for møtedeltakere og besøkende.
- Merk eller fjern stoler som ikke skal brukes.
- Felles nettbrett, datamaskiner og tastaturer skal vaskes etter bruk.

Hvert serveringssted bør ha en smittevernansvarlig. Besøk av leverandører skal begrenses.

4 Generelt om koronavirus, covid-19 og smitte

Koronaviruset smitter hovedsakelig via luft, dråpe eller kontakt. Viruset kan overleve fra timer til flere dager avhengig av type overflate, temperatur, sollys, utskifting av luft og luftfuktighet.

Symptomer på covid-19 er luftveisinfeksjon, feber, hoste, tungpustethet og tap av smaks- eller luktesans.

Koronaviruset fjernes ved rengjøring med vanlige rengjøringsmidler. Det er derfor ikke nødvendig å bruke desinfeksjon rutinemessig. Hvis desinfeksjon likevel brukes, skal synlig skitt først tørkes bort med klut eller tørkepapir. Ellers virker ikke desinfeksjonsmiddelet.

Risikoen for smitte øker med tiden man er sammen og jo mindre avstanden er mellom personer. Et av de viktigste smitteverntiltakene er derfor å sørge for god avstand mellom personer som møter hverandre, og å reduseres antall kontakter og kontakthypighet. På den måten reduseres muligheten for smitteoverføring. De fire viktigste virkemidlene for å redusere smittespredning av koronavirus er:

- 1) økt avstand mellom personer;
- 2) redusert kontakthypighet mellom personer;
- 3) god hygiene;
- 4) syke personer skal være i isolasjon eller karantene.

5 Ytterligere informasjon

Ytterligere informasjon om koronavirus og covid-19 fins på følgende nettsider:

- På helsenorge.no: <https://helsenorge.no/koronavirus>.
- På Folkehelseinstituttets sider: <https://www.fhi.no/sv/smittsomme-sykdommer/corona/>
- Spesielt om karantene og isolasjon: <https://www.fhi.no/nettpub/coronavirus/fakta/avstand-karantene-og-isolering/>
- *Covid-19-forskriften*: <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2020-03-27-470>;

Merk at informasjonen kan bli endret over tid. Dette gjelder også *covid-19-forskriften*.

Informasjon om øvrige smittevernsesifikasjoner på Standard Norges nettsider:

<https://www.standard.no/smittevernveiledning>. Søk ellers på «NHS» på Standard Norges nettside

<https://www.standard.no/>.

6 Sjekkliste for operasjonalisering og dokumentasjon av smitteverntiltak

Tabell 1 – Smitteverntiltak ledelsen

Tiltak	Dato	Utført	Merknad
Etabler ekstraordinære rutiner for god hygiene og godt renhold			
Sørg for opplæring i smittevern for alle ansatte			
Beregn maksimalt antall kunder og gjester som kan være til stede samtidig			
Informér kunder, besøkende og ansatte om gjeldene regler om avstand			
Vurder å oppnevne smittevernansvarlige			
Vurder å dele de ansatte inn i grupper			
Kontroller og dokumenter smitteverntiltak			
Vurder avvik fra smitteverntiltak og iverksett eventuelle tiltak			
Evaluer smitteverntiltak			

- Norsk Standard fastsettes av Standard Norge og er varemerkebeskyttet.
- Andre leveranser fra Standard Norge, som tekniske spesifikasjoner, workshopavtaler og veiledninger, utgis etter ferdigstilling uten formell fastsetting.
- Standard Norge kan gi opplysninger om innholdet og svare på faglige spørsmål.
- Spørsmål om gjengivelse rettes til Standard Online AS.
- Inntektene fra salg av standarder utgjør en stor og avgjørende del av finansieringen av standardiseringsarbeidet i Norge.
- Mer informasjon om standardisering, standarder, kurs og andre produkter finnes på www.standard.no.

Standard Norge
Postboks 242
1326 Lysaker

Telefon 67 83 86 00

info@standard.no
www.standard.no

Standard Online AS
Postboks 252
1326 Lysaker

Telefon 67 83 87 00

salg@standard.no
www.standard.no

Besøksadresse:

Lilleakerveien 2A
0283 Oslo