

Nya regler för servering av mat

Med anledning av covid-19 pandemin gäller nya regler för verksamheter som serverar mat och dryck. Reglerna gäller för restauranger, barer, caféer, skolmatsalar, cateringverksamheter, nattklubbar samt andra verksamheter som serverar mat eller dryck till sina gäster (Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer m.m. HSLF-FS 2020:9).

Detta innebär att ni har en skyldighet att:

- Se till att det inte uppstår trängsel i era lokaler. Riktlinjen är att gästerna ska kunna hålla lite mer än en armlängds avstånd mellan varandra.
- Servering av mat och dryck ska ske genom bordsservering. Bara om det är möjligt att beställa och hämta mat vid en disk utan att det blir trängsel är detta tillåtet.
- Gästerna ska alltid inta mat och dryck sittandes vid bord, eller om det är möjligt utan att trängsel uppstår sittandes vid en bardisk.
- Buffé kan serveras om gästerna kan plocka sin mat utan att det uppstår trängsel.
- Hämtmat kan köpas så länge det inte uppstår trängsel bland dem som väntar, hämtar eller betalar.
- Ni ansvarar för att det inte uppstår trängsel i kön både innanför dörren och utanför dörren till er verksamhet.

Som ett led i er egenkontroll ska ni ha rutiner för hur verksamheten kan förhindra smittspridning av covid-19 bland besökare. Ni behöver regelbundet utföra riskbedömningar utifrån de rekommendationer som Folkhälsomyndigheten och smittskyddsläkare ger. Ni behöver även ta fram instruktioner för hur personalen kan förhindra smittspridning. Det är också viktigt att ni håller er uppdaterade om Folkhälsomyndigheten kommer med ny information som rör er verksamhet.

Smittskyddsläkaren har rätt att stänga ned de verksamheter som inte följer reglerna.