



2020-04-23

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 tillse att:

- Det inte uppstår trängsel i era lokaler. Riktlinjen är att besökare ska kunna hålla lite mer än en armlängds avstånd mellan varandra.
- Trängsel i köer inte uppstår i verksamhetens lokaler och utanför dörren, i direkt anslutning till lokalen.
- Besökare alltid intar mat och dryck sittandes vid bord. Stående servering vid barer är ej tillåten.
- Buffégäster kan plocka sin mat utan att det uppstår trängsel.
- Det inte uppstår trängsel bland dem som väntar på, hämtar eller betalar hämtmat.

Rutiner för egenkontroll

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 smittskyddsläkaren ger. Ni behöver även ta fram instruktioner för hur personalen kan förhindra smittspridning.

Smittskyddsläkaren har rätt att stänga ned de verksamheter som inte följer reglerna (5 § HSLF-FS 2020:9)

Länsstyrelsen Skåne
010-224 10 00
skane@lansstyrelsen.se