



# Nya regler för servering

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 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. Att beställa och hämta mat vid en disk är bara tillåtet om det kan göras utan att det blir trängsel.
- \* 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.

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

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