

## Nya regler för servering av mat

Den 1 juli 2020 fick Sverige en ny lagstiftning som reglerar trängsel på restauranger, caféer och liknande. Den nya lagen Lag (2020:526) om tillfälliga smittskyddsåtgärder på serveringsställen. Den nya lagstiftningen innebär bland annat att kommunerna nu tar över ansvaret för tillsyn av serveringar från smittskyddsläkare.

Utifrån lagen har Folkhälsomyndigheten tagit fram föreskrifter och allmänna råd, se Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om tillfälliga smittskyddsåtgärder på serveringsställen (HSLF-FS 2020:37).

### Vilka gäller de nya reglerna för?

De nya reglerna gäller för den som driver ett serveringsställe. Med serveringsställe menas en plats där det bedrivs näringsverksamhet som består i att servera mat eller dryck till allmänheten och där möjlighet ges till förtäring på plats. Ordet näringsverksamhet tar sikte på att syftet med verksamheten är att gå med vinst.

En ideell organisation som serverar gratis mat är undantagen från lagen. Detsamma gäller för verksamheter som inte serverar till allmänheten samt för verksamheter där det inte ges möjlighet till förtäring på stället.

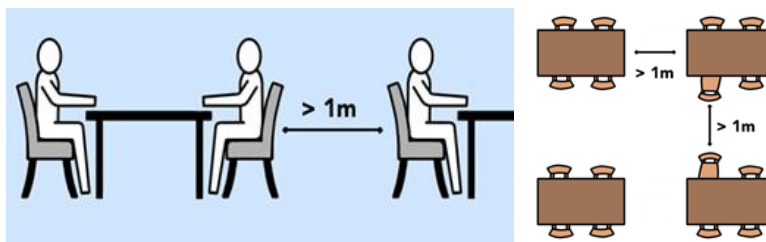
### Det här krävs av dig som driver ett serveringsställe

Den nya lagen kräver att du som driver ett serveringsställe, till exempel en restaurang ska:

#### 1. Vidta åtgärder för att undvika trängsel

Den som driver ett serveringsställe ska vidta åtgärder för att undvika trängsel på de inom- och utomhusytor som besökare och gäster har tillträde till. Se till så att gästerna ska kunna hålla avstånd (minst 1 meter). Det kan till exempel ske genom att:

- Möblera om eller på annat sätt skapa mer utrymme
- Markera avstånd på golvet eller på annat sätt markera inom vilket avstånd till varandra som besökare får vistas
- Begränsa antalet besökare som vistas samtidigt på serveringsstället
- Använda alternativa lösningar till köer som nummerlappssystem



## **2. Se till att gästerna sitter ner när de äter eller dricker**

Du ska se till att besökarna kan inta mat och dryck sittande vid ett bord eller bardisk. Gästerna får hämta mat vid en disk eller en buffé om det kan ske utan trängsel, men ska sitta ner när de äter eller dricker.

## **3. Ge besökare möjlighet att tvätta händerna**

Gästerna ska ha möjlighet att tvätta händerna med tvål och vatten eller erbjudas handsprit.

## **4. Ha information om hur gäster kan minska smittspridning**

Varje serveringsställe ska ha tydlig information om hur gästerna kan minska risken för smittspridning. Enligt Folkhälsomyndigheten ska informationen vara väl synlig och informera om vikten av att:

- Hålla avstånd
- Sköta sin handhygien
- Mat och dryck ska intas sittandes vid ett bord
- Man bör stanna hemma om man har symptom på covid-19

På [www.ostersund.se/corona](http://www.ostersund.se/corona) kan du hitta anslag om detta som du kan skriva ut och sätta upp på ditt serveringsställe.

## **5. Ge personalen tydlig information om hygienrutiner och smittspridning**

Som ägare ska du förse personalen med tydlig information om hur man hindrar smittspridning mellan besökare och vilka hygienrutiner som gäller.

## **För mer information**

- Länsstyrelsens webbplats [www.lansstyrelsen.se](http://www.lansstyrelsen.se)
- Folkhälsomyndighetens webbplats [www.folkhalsomyndigheten.se](http://www.folkhalsomyndigheten.se)

Om du har frågor eller funderingar är du välkommen att kontakta Miljö och Hälsa på telefon 063-14 30 00 eller e-post [miljoochhalsa@ostersund.se](mailto:miljoochhalsa@ostersund.se)