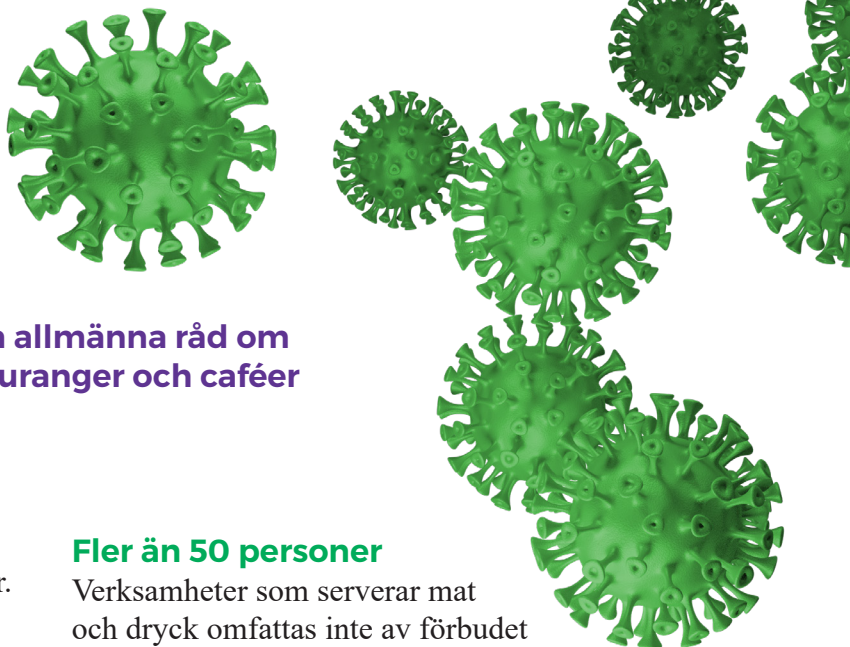


# Nya regler för servering av mat och dryck med anledning av covid-19



## Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer m.m. (HSLF-FS 2020:9)

För att undvika smittspridning av covid-19 gäller fr.o.m. den 25 mars 2020 och tillsvidare nya regler. De gäller för restauranger, barer, caféer, skolmatsalar, cateringverksamheter, nattklubbar och andra verksamheter som serverar mat eller dryck.

Genom att följa Folkhälsomyndighetens råd kan vi undvika smittspridning och samtidigt se till att restauranger och caféer kan fortsätta att ha öppet, något som ligger i allas intresse.

### Du har skyldighet

De nya reglerna innebär att du har en skyldighet att:

- Se till att det inte uppstår trängsel i din lokal. Dina gäster ska kunna hålla lite mer än armlängds avstånd till varandra.
- Servera dina gäster vid borden. Du får ta emot beställningar och räkka över mat vid en disk, men bara om det går att göra utan trängsel.
- Dina gäster ska äta och dricka sittandes vid ett bord. Om det inte uppstår trängsel, kan de också sitta på en stol vid en bardisk.
- Du får servera buffé. Du ska se till att gästerna kan plocka sin mat utan att det uppstår trängsel.
- Du får erbjuda hämtmat, men du måste se till att det inte uppstår trängsel bland dem som väntar, hämtar eller betalar.
- Det är du som ansvarar för att det inte uppstår trängsel i kön. Detta gäller både innanför dörren och utanför dörren till din verksamhet.
- Du får ta emot sällskap om du ser till att det är möjligt för dem att sitta med avstånd till varandra.
- Uteservering är tillåten. Se bara till att gästerna kan hålla lite mer än armlängds avstånd från varandra samt kan ta sig till och från sin plats utan att behöva trängas.

### Fler än 50 personer

Verksamheter som serverar mat och dryck omfattas inte av förbudet mot allmänna sammankomster med fler än 50 personer. Du får ta emot fler än 50 gäster om du har tillräckligt stor lokal eller uteservering. Men du ska se till att det inte blir trängsel och att gästerna kan hålla avstånd mellan varandra.

### Rutiner för egenkontroll

Som ett led i er egenkontroll ska du ha rutiner för hur din verksamhet kan förhindra smittspridning av covid-19 bland gäster. Du behöver regelbundet utföra riskbedömningar utifrån de föreskrifter som Folkhälsomyndigheten tagit fram. Du måste även ta fram instruktioner för hur din personal kan förhindra smittspridning.

### Eslövs kommun kommer att genomföra kontroller

Miljöavdelningen i Eslöv kommer på uppdrag av Smittskydd i Region Skåne utföra kontroller på bland annat på restauranger, uteserveringar, caféer och skolmatsalar för att se hur de nya föreskrifterna efterföljs.

### Vad händer om du inte följer de nya föreskrifterna

Smittskyddsläkaren i Region Skåne kan, efter samråd med miljöavdelningen, besluta om att förbjuda din verksamhet om den inte uppfyller Folkhälsomyndighetens föreskrifter.

### För mer information

folkhalsomyndigheten.se  
livsmedelsverket.se

**Nu hjälps vi åt, ta hand om varandra –  
och Eslövs alla matserveringar**



**ESLÖVS  
KOMMUN**