

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.

Miljönämnden har från 1 juli rätt att stänga ned de verksamheter som inte följer reglerna.

Bygg- och miljöförvaltningen

Halmstads kommun
Box 153
301 05 Halmstad

Telefon: 035-13 70 00
direkt@halmstad.se
www.halmstad.se





Tips & råd för att förhindra smittspridning i er verksamhet

- Punkterna som är markerade kan ni arbeta vidare med för att förhindra smittspridning.
 - Sätt upp skyltar vid dörren eller väl synligt i lokalen med information om hur kunderna ska agera.
 - Linjer på golvet för att visa på att hålla avstånd (till exempel fram till kassan)
 - Sätt upp information om att det endast är servering utan trängsel som gäller (tänk på att gästen skall förtära sin mat sittandes)
 - Ha flytande tvål och pappershandukar på toaletten och uppmana era kunder att vara noga med handhygien. Ha även ett tätare intervall för att kontrollera att det finns flytande tvål och papper tillgängligt.
 - Fundera över hur ni ska agera om det uppstår köer eller andra situationer där det kan bli trängsel
 - Glesa ut borden
 - Se till att kunder lätt kan ta sig till och från sitt bord utan att trängsel uppstår
 - Undvik att ha för många sittplatser i små rum
 - Minimera sittplatser genom att ta bort stolar och försök uppmuntra kunderna att hålla avstånd till varandra
 - Gå igenom de nya rutinerna med personalen och se till att dom tagit åt sig och följer de nya riktlinjerna
 - Förstärk städningen där kunder tar i saker, till exempel handtag, slevar, bord och stolar.
 - Personalen ska stanna hemma om dom är sjuka och två dagar efter att dom är symptomfria
 - Tvätta händerna ofta med tvål och vatten
 - Hosta/nys i armvecket
 - Undvik att röra ansiktet
 - Se till att det även finns handsprit om det inte finns möjlighet till tvål och vatten

Kontaktuppgifter

Verksamhetens namn:	
Ansvarig/ägare:	
Kontaktuppgifter (tel./mejl):	
Inspektörernas namn:	