



MILJÖ OCH BYGG

# Nya regler för servering av mat och dryck

För att undvika smittspridning av covid-19 gäller nya regler för verksamheter som serverar mat och dryck. Reglerna gäller för restauranger, caféer, skolmatsalar och andra verksamheter som serverar mat eller dryck till sina gäster.

## Det 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 att det blir 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,** men du måste se till att dina gäster 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 finns möjlighet för dem att sitta med avstånd till varandra.
- **Uteservering är tillåten.** Se till att dina gäster kan hålla lite mer än armlängds avstånd till varandra och kan ta sig till och från sin plats utan att behöva trängas.

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 måste se till att det inte uppstår trängsel och det finns möjlighet för dina gäster att 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 behöver även ta fram instruktioner för hur din personal kan förhindra smittspridning.

## Vad händer om du inte följer de nya föreskrifterna

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

## Nu hjälps vi åt

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. Så ta hand om varandra – och våra matserveringar.

Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer m.m. (HSLF-FS 2020:9) började gälla den 25 mars 2020 och gäller tillsvidare.

### För mer information:

- [folkhalsomyndigheten.se](https://www.folkhalsomyndigheten.se)
- [livsmedelsverket.se](https://www.livsmedelsverket.se)

## Miljö och bygg, Osby kommun

Västra Storgatan 35, 283 80 Osby

Tel: 0479-52 80 00

E-post: [miljobygg@osby.se](mailto:miljobygg@osby.se)

[www.osby.se/livsmedel](http://www.osby.se/livsmedel)

Smittskydd Skåne



OSBY  
KOMMUN