

CHECKLISTA

för att förhindra spridning av corona på restauranger och caféer

Gäller restauranger, personalrestauranger, barer, caféer, skolmatsalar och cateringverksamhet.

- RUTINER**
Gör rutiner för att förhindra smittspridning av covid-19 bland besökarna.
- GÖR EN RISKBEDÖMNING**
Utför regelbundna riskbedömningar utifrån rekommendationer från Folkhälsomyndigheten och smittskyddsläkare och ta fram instruktioner för hur personalen kan förhindra smittspridning.
- INGA KÖER ELLER TRÄNGSEL**
Säkerställ att det inte förekommer trängsel eller långa köer i verksamhetens lokaler eller i anslutning till lokalerna.
- AVSTÅND OCH BORDSSERVERING**
Besökare ska kunna hålla avstånd mellan varandra och får endast äta och dricka sittandes vid ett bord eller ta med maten för avhämtning.
- INGET BARHÄNG**
Stående servering vid barer är inte tillåten.
- KOM IHÅG!**
Om det föreligger risk för smittspridning av covid-19 får smittskyddsläkaren efter samråd med kommunen besluta om att förbjuda verksamheter som inte uppfyller kraven i föreskrifterna.

Föreskrifterna gäller från 25 mars för sådana verksamheter som omfattas av krav på anmälan enligt 11 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om livsmedelshygien. Föreskrifterna innebär inte att det blir förbjudet att gästerna exempelvis beställer och hämtar sin mat och dryck i kassan och tar med den till ett bord eller från restaurangen som take-away.

Det är också även fortsättningsvis tillåtet med bufféserving.
Det som ska undvikas är trängsel och köer.

Reservation för ändringar! Följ utvecklingen av coronakrisen på folkhalsomyndigheten.se och livsmedelsverket.se.