



## **Till dig som driver restaurang och livsmedelsföretag**

Från och med onsdag 25 mars tillåts endast bordsservering på restauranger, barer och caféer för att minska smittspridningen av Covid-19. Barhäng tillåtas inte och bord i lokalen ska placeras glest.

Det är inte maten i sig eller serveringsbesticken som är problemet. Om det finns smittade personer i lokalen skulle trängsel kunna bidra till att smitta sprids.

### **I korthet innebär föreskrifterna att:**

- Besökare endast får äta och dricka sittande vid ett bord eller ta med maten för avhämtning
- Stående servering vid barer inte är tillåtet
- Det får inte förekomma trängsel mellan människor i köer, vid bord, bufféer eller bardiskar, besökare ska kunna hålla avstånd till varandra
- Glesa ut mellan borden
- Smittskyddsläkarna kan med samråd med kommunen stänga verksamheter som inte följer föreskrifterna

### **Buffésservering**

För att hålla din buffésservering öppen måste du uppfylla kraven i Folkhälsomyndighetens föreskrift "Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer m.m" samt fortsätta att följa verksamhetens ordinarie hygienrutiner.

### **Mer information**

Rekommendationer och föreskrifter kan ändras med kort varsel. Följ det senaste på folkhälsomyndigheten och livsmedelsverkets hemsidor.

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/nyheter-och-press/nyhetsarkiv/2020/mars/nya-regler-for-restauranger-och-krogar/>

[https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/virus/corona-covid-19#Nyheter för företagare](https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar1/virus/corona-covid-19#Nyheter_för_företagare)

### **Miljöförvaltningen**