

# Regler för rökrum

– i restauranger och serveringsställen

**För rökrum i restauranger och andra serveringsställen gäller följande regler:**

- Rökrum får inte vara större än 25 % av lokalens yta.
- I "lokalens yta" ingår alla utrymmen som är tillgängliga för gäster, även olika biytor, spelutrymmen m.m.
- Rökrum bör inte vara mindre än 8-10 m<sup>2</sup>. Om rummet är för litet riskerar man att det inte fungerar som avsett och får i så fall inte användas som rökrum.
- Rökrum måste vara rum med dörrar. Eftersom personalen måste ha uppsikt över rökrummet är det lämpligt med glaspartier.
- S.k. rökburar, dvs. små rökutrymmen för en person, är inte godkänt som rökrum i serveringslokaler.
- Man ska kunna nå andra delar av lokalen utan att behöva passera genom rökrummet.
- Ventilationen måste vara utformad så att tobaksrök inte kommer ut i angränsande delar av lokalen. Det ska vara undertryck i rökrummet, så att luften från omgivande rum strömmar in i rökrummet och inte tvärtom. Ventilationen måste därför anpassas till luftväxlingen i den omgivande lokalen.

**I rökrum får ingen annan verksamhet än tobaksrökning ske, t ex. inte servering, spel eller underhållning.**

- Gäster får inte ta in mat eller dryck i rökrummet.
- Personalen ska inte behöva vara i rökrummet annat än tillfälligt, för att tömma askfat etc.

Punkterna ovan anger Folkhälsoinstitutets anvisningar utifrån gällande lagstiftning. Arbetsmiljöverkets råd och regler kan också tjäna som vägledning:

- Golvytan bör vara minst 1 m<sup>2</sup> per person som vistas i rummet samtidigt.
- Luftväxlingen bör vara minst 20 liter per sekund och person.