



Information från livsmedelskontrollen

Till restauranger, caféer m.m.

På grund av corona, covid-19-epidemin i Sverige och resten av världen, ger vi på miljökontoret information till er som driver livsmedelsverksamheter där servering sker. Från den 25:e mars 2020 gäller Folkhälsomyndighetens föreskrifter och allmänna råd om att förhindra smitta av covid-19 på restauranger och caféer m.m.

Det är företagarens ansvar att se till att det inte förekommer trängsel mellan människor i köer, vid bord, bufféer eller bardiskar. Detta gäller även i anslutning till lokalen vilket innebär att köandet inte bara kan flyttas ut till gatan eller trottoaren utanför. Hämtmat kan överlämnas som vanligt förutsatt att detta går att göra utan trängsel mellan människor. Det finns inget förbud mot bufféer, men detta måste ske utan trängsel mellan människor.

Ansvarig ska regelbundet bedöma riskerna i sin servering och minimera smitta från att spridas. Därför måste ansvarig hålla sig uppdaterad med vad Folkhälsomyndigheten och smittskyddsläkare säger.

På Folkhälsomyndighetens hemsida finns reglerna för restauranger, krogar och caféer p.g.a. covid-19 som du hittar här:

www.folkhalsomyndigheten.se/nya-regler-for-restauranger-med-flera

På Folkhälsomyndighetens hemsida finns det även frågor och svar för restauranger, krogar och caféer. Dessa hittar du här:

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/Frågor-och-svar>

På Folkhälsomyndighetens hemsida finns också information på andra språk, det hittar du genom att gå in på:

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/information-pa-olika-sprak> Informationen finns bland annat på Engelska | English, Arabiska | عربي, Kinesiska | 中文, Dari | دری och många fler språk.

Förebygg smittspridning

- Företaget ska förebygga långa köer och folksamlingar.
- Ordna så att kunder inte behöver köa nära varandra. Kunder ska kunna hålla gott avstånd till varandra.

- Ett system med markeringar av t ex tejp på golvet kan användas, för att påminna kunderna om deras eget ansvar för att minska smittspridningen.
 - Skylta för att påminna kunderna om vad de kan göra för att minska smittspridning.
 - Kunder ska inte stå i kö, beställa och sedan vänta på sin beställning så att det blir en samling av människor.
 - Tänk på att det även kan uppstå köer vid toaletterna.
 - Servera maten vid borden. Stående servering av mat och dryck vid barer är inte tillåten.
-
- Om ni säljer mat som kunder ringer och beställer, eller som beställs via internet, informera gärna extra om detta. Det kan minska risken för trängsel i serveringen om kunder nyttjar den tjänsten.
 - Om kunder kan betala med swish ökas avståndet till er personal vilket är bra.
 - En meny på internet eller menyer på lokalens utsida kan underlätta. Kunder kan ringa utifrån för att beställa, betala med swish, och sedan gå in och hämta sin take-away-mat.
 - Om det finns portabla kortterminaler kan betalningen ske utanför lokalen.
 - Försök få kunderna att använda självutcheckningssystem om det finns.
-
- Extra rengöring behövs på utsatta ställen som människor tar i med sina händer, t ex dörrhandtag till serveringen för gästerna, handtag till kylar, strömbrytare, kortterminaler m.m.
 - Det ska finnas flytande tvål och pappershanddukar på alla toaletter.
 - Påminn kunderna om att tvätta händerna. Ställ gärna ut handsprit men tvätt av händer är viktigare.
 - Sprid ut borden i serveringen så att det inte blir trångt. Några bord måste kanske tas bort.
-
- Personal som är sjuk ska vara hemma.
 - Det kan finnas anledning att separera olika arbetslag så långt det är möjligt.

Kontakt

Om ni har några frågor så kontakta miljökontoret på telefonnummer 08-523 010 00 eller livsmedelskontrollen@sodertalje.se .