

Ny lag ska minska smittspridning på serveringar

Hej!

Vi på miljö- och byggförvaltningen vill informera dig om den nya lagen. Om du har några frågor är det bästa sättet att skicka ett mejl till mob@almhult.se som då ser till att personal som är på plats kan svara dig. Det går också bra att ringa 0476-550 00 och be att få prata med personal på miljö- och byggförvaltningen. I slutet på mejlet finns länkar till den nya lagen och till andra sidor med nyttig information.

Coronapandemin pågår fortfarande och alla i Sverige har ett ansvar att fortsatt följa de föreskrifter som hittills har tagits fram för att undvika smittspridning i samhället.

Den 1 juli 2020 börjar en ny lag att gälla, lagen om tillfälliga smittskyddsåtgärder på serveringsställen. Lagen gäller till den 31 december 2020.

Varför införs den tillfälliga lagen nu?

Trängsel är en avgörande faktor för smittspridningen. Serveringsställen som till exempel kaféer och restauranger är platser med hög risk. Den nya lagen ska skärpa och effektivisera tillsynen av främst trängsel på dessa ställen. Den ger också kommunens miljö- och byggnämnd fler sanktionsmöjligheter än vad som var möjligt enligt den tidigare föreskriften.

Vad är nytt med den tillfälliga lagen?

- Kommunerna får hela ansvaret för tillsynen av hur serveringsställen uppfyller lagens krav på att minska smittspridning av covid-19.
- Fokus ligger på att undvika trängsel och att minska risken för smittspridning bland besökarna.
- Begreppet serveringsställen syftar på näringsverksamheter som bedriver servering till allmänheten av mat eller dryck och där möjlighet ges till förtäring på stället. Lagen gäller även verksamheter som inte har serveringstillstånd.
- Kommunen får befogenheter att meddela föreläggande och förbud som kan förenas med vite.

Vad krävs av mig som driver ett serveringsställe?

1. Den som driver ett serveringsställe ska vidta åtgärder för att undvika trängsel på de inom- och utomhusytor som besökare och gäster har tillträde till. Det handlar om att skapa förutsättningar för att gästerna ska kunna hålla avstånd (minst 1 meter), vilket till exempel kan ske genom att

- möblera om eller på annat sätt skapa mer utrymme

- markera avstånd på golvet eller på annat sätt markera inom vilket avstånd till varandra som besökare får vistas

- begränsa antalet besökare som samtidigt vistas på serveringsstället

- använda alternativa lösningar till köer som till exempel nummerlappssystem

2. Den som driver ett serveringsställe ska även se till att besökarna kan inta mat och dryck sittande vid ett bord. Man får hämta mat vid en disk eller en buffé om det kan ske utan trängsel, men man ska sitta ner när man intar måltid och dryck.

3. Besökare ska ges möjlighet att tvätta händerna med tvål och vatten eller erbjudas handsprit.

4. Tydlig information som förklarar hur man som gäst kan minska risken för smittspridning ska finnas på varje serveringsställe. Folkhälsomyndigheten specificerar att informationen till gästerna ska vara väl synlig och innehålla information om vikten av

- att hålla avstånd

- att sköta sin handhygien

- att mat och dryck ska intas sittande vid ett bord

- att man stannar hemma om man har symptom på covid-19.

5. Personalen på ett serveringsställe ska också få tydlig information om hur man hindrar smittspridning mellan besökare och vilka hygienrutiner som gäller. Även här ligger ansvaret hos ägaren som driver stället.

Vad innebär det att hålla avstånd?

Folkhälsomyndigheten har definierat att ett säkert avstånd är minst 1 meter till andra sällskap. Det är ett förtydligande från det tidigare begreppet ”en armlängds avstånd”. Inom det egna sällskapet har individen själv ett eget ansvar att bedöma vilket avstånd man bör hålla, där gäller istället Folkhälsomyndighetens föreskrift om allas ansvar

https://www.folkhalsomyndigheten.se/globalassets/publicerat-material/foreskrifter/konsoliderade/hslf-fs_2020_12.pdf

Det är viktigt att den som driver serveringsstället har skapat förutsättningar i lokalen för att gästerna ska kunna hålla det rekommenderade avståndet

Räcker det med skriftlig information till gästerna?

Olika människor tar till sig information på olika sätt. I det här fallet kan det vara bra att ta det säkra för det osäkra och informera både muntligt och skriftligt om det är möjligt. Till exempel bör det finnas synliga skyltar eller affischer med information där gästerna uppehåller sig (exempelvis vid entréer, kassan och toaletter). Muntlig information kan ges av hovmästare, serveringspersonal eller liknande i mötet med gästerna.

Vänliga hälsningar från personalen på miljö- och byggförvaltningen

https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/lag-2020526-om-tillfalliga-smittskyddsatgarder_sfs-2020-526

https://www.riksdagen.se/sv/dokument-lagar/dokument/svensk-forfattningssamling/forordning-2020527-om-tillfalliga_sfs-2020-527

<https://www.lansstyrelsen.se/kronoberg/smittskyddservering>

<https://visita.se/visitas-arbete-under-coronakrisen-covid-19/>