

Information till livsmedelsverksamheter gällande bedömningsgrunder för trängseltillsyn

Till följd av de nuvarande reglerna och skyldigheterna som berör er som serverar mat eller dryck till era gäster, utför sedan några veckor tillbaka kommunerna i landet en form av kontroll för förhindrande av trängsel och minska risken för smittspridning. Med detta utskick vill vi förtydliga reglerna ytterligare.

Nedan följer ett sammanställt underlag från Folkhälsomyndigheten, Smittskydd Stockholm, Smittskydd Gävleborg och SKR, som bedömningsgrunder för kommunerna att rapportera utifrån.

- **Tydlig information och tillhandahålla möjlighet att följa den:** Information om att hålla avstånd, tvätta händerna, använda tillgänglig handsprit och eventuella andra instruktioner för gäster ska finnas lättläst vid ingången. Det kan även med fördel sättas upp på fler platser, som vid kassan, borden, buffé etc. Exempel på information finns bifogat att använda om man inte har eget material.
- **Avstånd mellan sällskap måste finnas:** Alla gäster ska vara sittande när de äter och dricker och enligt föreskrifterna ska det som riktlinje vara en dryg armlängd mellan sällskapen, vilket betyder minst 1 meter. Då utrymme behövs för att resa sig upp och skjuta ut stolen, samt sitta ner med tillräckligt stort avstånd till nästa sällskap, ska man utgå från cirka 1,5-2 meter mellan bords- och stolsplaceringarna.
- **Sittande rygg-mot-rygg:** Mellan olika sällskap bör man eftersträva ovan sagda avstånd (1,5-2 meter) oavsett riktning, vilket innebär att gäster inte ska bli sittande direkt rygg mot rygg om de tillhör olika sällskap.
- **I en situation med fastskruvade bänkar/soffor/bås** innebär detta att varannan bänk/soffa eller hel sittgrupp i sådant fall kan markeras som "ej i bruk". Exempelvis förekommer fasta sittgrupper ofta för 4 personer och man kan då ha följande sittningar som tätast: 4 – 0 – 4 eller 4 – 2 – 2 (där då de 2 personerna sitter bredvid varandra, ej mittemot) etc.
- **För att minimera trängsel och undvika långbord** kan verksamheten begränsa sällskapens storlek vid ett och samma bord genom aktiv bordsplacering (exempelvis skylta: "var god invänta personal för bordsplacering").

- **Avstånd inom ett sällskap:** Ett sällskap utgörs ofta av personer som träffas även utanför det aktuella serveringstillfället, som till exempel familjemedlemmar, arbetskamrater o.s.v. Inom ett sällskap behöver det därför inte hållas en armlängds avstånd.
- **Storlek på olika sällskap:** Det finns ingen formell gräns, men det är bra om gästerna själva begränsar storleken på sitt sällskap, utifrån varje persons eget ansvar om att medverka till de råd som finns i HSLF-FS 2020:12 ("Föreskrifter och allmänna råd om allas ansvar att förhindra smitta av covid-19 m.m.").
- **Hålla avstånd i kö:** Verksamheten ansvarar för att det inte uppstår trängsel i köer både innanför och utanför dörren, eller vid buffé, kassa, toaletter etc. Golvmarkeringar eller annat som visar var rätt avstånd gäller (minst 1m) ska därmed finnas, även om man upplever att det aldrig blir kö.

Samtliga föreskrifter, skyldigheter och riktlinjer till hur verksamheterna ska anpassa sig till att förhindra trängsel är gjorda för att smittspridning i bästa mån ska undvikas så att så många som möjligt ska klara fortsätta ha öppet.

Vi alla måste komma ihåg att vi vill samma sak, att hjälpas åt att möjliggöra för er att fortsätta ha öppet och för era gäster att kunna fortsätta komma till era serveringar.

Om ni har frågor eller behöver råd för hur er verksamhet kan anpassa sig får ni gärna höra av er till Miljöenheten. I övrigt bör man kontinuerligt uppdatera sig och söka information på Smittskydd Gävleborg, SKR och Folkhälsomyndigheten.

Kontakt:

Maria Almström-Svensson
Livsmedelsinspektör
0651 - 181 41

Margaretha Svensson
Livsmedelsinspektör
0651 – 761 427

Ann-Catrin Stolt
Vik. Miljöchef
0651 – 180 19

Mail: miljo@ljudal.se

Miljöenheten utför trängselkontrollerna på uppdrag av Smittskydd Gävleborg och smittskyddsläkaren har rätt att stänga ned de verksamheter som inte följer reglerna. Miljöenheten rapporterar kontinuerligt sina kontroller och eventuella avvikelser till Smittskydd som sedan gör en bedömning om avvikelserna är sådana att det motiverar att stänga verksamheten.