

# Checklista för serveringar och matställen

*OBS! Detta är ursprungligen ett arbetsverktyg framtaget för miljöförvaltningens inspektörer och inte en komplett mall för trängselrutiner. Frågor och rutiner som inte nämns i denna checklista kan komma att kompletteras vid kontroller eller om situationen förändras.*

## 1. Har du tillfredställande information till kunderna för att förhindra smittspridning?

Hur?

- Finns det anslag på dörr eller skylt väl synlig direkt när man kommer in om hur kunderna ska agera?
- Eller informeras kunderna muntligen?

Vilken information ges?

- Att om man har symptom inte besöka verksamheten?
- Uppmanas kunden att hålla avstånd till annan kund?
- Anges det om att det endast är ok att äta vid sittande vid bord alternativt avhämtning?
- Uppmana om handtvätt?

## 2. Har du vidtagit åtgärder för att avstånd mellan olika sällskap kan hållas? Besökare ska kunna hålla minst 1 meters avstånd till andra sällskap enligt föreskrifter från Folkhälsomyndigheten.

**a) Köer.** Har du säkerställt att minst 1 meters avstånd hålls mellan köande sällskap i eventuella köer? Till exempel genom informationsskyltar om att vilket avstånd som ska hållas, markeringar i golv/ marken, särskilda kösystem?

- Utanför ingången till verksamheten?**
- Vid kapprum/garderob**, även max antal personer i kapprum?
- Vid kassan?**
- Vid toaletter?**
- Vid buffé**, även max antal personer vid buffén?
- Om annat än bordsservering, finns system för hur gäster kan hämta mat vid serveringsdisken utan trängsel?**

**b) Serveringen.** Har du t ex vidtagit åtgärder så att bord och stolar placerats så att utrymme finns för att undvika trängsel mellan besökande?

- Har du glesat ut eller tagit bort bord **på uteserveringen** så att det är *minst 1 meters avstånd mellan sällskap vid olika bord*? Avståndet gäller även mellan stolsryggarna på utdragna stolar med gäster som sitter vid olika bord.
- Har du glesat ut eller tagit bort **bord inomhus** så att det är minst 1 meters avstånd mellan olika sällskap som sitter vid bord eller rör sig i lokalen? Avståndet gäller även mellan stolsryggarna på utdragna stolar med gäster som sitter vid olika bord.
- Har du glesat ut antalet stolar vid borden så att personer inom **samma sällskap** kan ta eget ansvar för att hålla mer än en armlängds avstånd?

- Är bord och stolar placerade så att det är god framkomlighet i lokalen och tillhörande områden utomhus? Kan gästerna lätt ta sig till borden utan att behöva trängas? Behövs mötesplatser?
- Har du stoppat så att det inte sker någon stående servering vid baren ("barhäng")?
- I **små rum**, är det utglesat med bord och sittplatser så att trängsel och trånga passager förhindras?
- Vid **långbord** med olika sällskap vid samma bord, kan minst 1 meters avstånd mellan sällskapen hållas och kan gästerna nå sina sittplatser utan att trängas?
- Finns det möjlighet för gästerna att **tvätta händerna** (tvål, vatten, handsprit)?

### 3. Har du i din egenkontroll instruktioner för hur personalen kan förhindra smittspridning?

Från/ mellan gäster

- Finns rutin för att inte välkomna fler gäster än vad som är lämpligt för att kunna undvika trängsel?
- Finns rutin om att avvisa gäster som uppvisar symptom (hostar/ nyser)?
- Finns rutin om att säga till gäster som inte håller avstånd till andra gäster?
- Finns rutin för att hantera situationer då gäster som inte följer tillsägelser?

Inom/ mellan personalen

- Finns särskilda instruktioner till personalen?
- Finns rutin om att stanna hemma om du är sjuk samt två dagar som frisk innan du går tillbaka till jobbet?
- Har städningen förstärkts?
- Om att tvätta händerna ofta med tvål och vatten, minst 30 sekunder?
- Om att undvika att röra vid ögon, näsa och mun?
- Finns handsprit att tillgå?



HELSINGBORG