

Nya regler för serveringsställen

Från den 1 juli gäller nya regler för serveringsställen. Förändringen innebär att regleringen av serveringsställens öppettider tas bort. Dessutom blir det tillåtet med sällskap med högst åtta gäster sittande vid samma bord inomhus. För uteserveringar tas begränsningarna bort helt när det gäller hur många personer som får sitta vid samma bord.

Det är viktigt att du tar del av, och sätter dig in i, det nya regelverket som finns att läsa i sin helhet på [folkhalsomyndigheten.se](https://www.folkhalsomyndigheten.se). På ronneby.se/corona finns också uppdaterad information om vad som gäller och det är där eventuella uppdateringar eller förändringar efter den 1 juli publiceras.

Reglerna som nu gäller kan sammanfattas så här:

- Ingen reglering av öppettider för serveringsställen utan återgång till ”normala” serveringstider.
- Endast sällskap med högst åtta gäster sittande vid samma bord är tillåtet inomhus. På uteserveringar är det ingen begränsning av storlek på sällskap.
- Det ska vara minst en meter mellan sällskapen. Det gäller även när man sitter rygg mot rygg.
- Gäster ska ha tillgång till handtvätt, alternativt handsprit.
- Det är endast tillåtet att äta och dricka sittandes.
- Hämtning av mat och dryck får ske om det kan göras utan trängsel och med minst en meter till sittande gäster.
- Informera dina gäster om att de ska hålla avstånd till varandra, att stanna hemma vid symptom, att tvätta händerna och att sitta ned när de äter eller dricker. Informationen ska vara väl synlig.
- När evenemang anordnas på eller vid ett serveringsställe får man endast ha sittande gäster.

Förutsättningarna kan komma att förändras om nya föreskrifter och allmänna råd införs. Därför är det viktigt att du håller dig uppdaterad på [folkhalsomyndigheten.se](https://www.folkhalsomyndigheten.se).

Vi måste alla ta ansvar för att begränsa smittspridningen av coronaviruset. Restauranger och matserveringar kan bidra på flera olika sätt även om inget i dagsläget tyder på att viruset kan spridas via mat och dricksvatten.

På Folkhälsomyndighetens hemsida finns mer information om de regler som gäller för restauranger och krogar.

På Livsmedelsverkets hemsida hittar du mer information om vad du ska tänka på vid mathantering.